



Núcleo do Pequi
Promovendo a sociobiodiversidade do Cerrado

CATÁLOGO

Produtos, histórias e territórios que transformam o Cerrado em oportunidades.



REDE

Núcleo do Pequi

JUNTOS SOMOS MAIS FORTES.
JUNTOS TRANSFORMAMOS O CERRADO.



Núcleo do Pequi na 30ª Feira Nacional da Indústria, Comércio e Serviços – FÊNICS 2025



O Núcleo Gestor da Cadeia de Valor do Pequi e Outros Frutos do Cerrado 2024 - 2026

DIRETORIA

PRESIDENTE: MARIA MARLENE SOARES NUNES
VICE-PRESIDENTE: JACY BORGES DE SOUZA

SECRETÁRIOS

DANIEL MENDES VIEIRA E MARIA DOS ANJOS FERREIRA DA SILVA

TESOUREIROS

AVILMAURA FERREIRA DOS SANTOS E VICENTINA BISPO DE ALMEIDA CORTE

CONSELHO FISCAL

VALÉRIA APARECIDADE DA SILVA
ANTÔNIO CARLOS BATISTA GONÇALVES
HEVERTON MACHADO COSTA

EQUIPE TÉCNICA

WELERSON AMARO DA SILVA -
COORDENADOR GERAL
DANIEL MENDES VIEIRA -
COORDENADOR DE ATER
LOREN MICHELLE CARDOSO SILVA -
COORDENAÇÃO
ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO
NAUÊ GONÇALVES BULHÕES -
COMUNICAÇÃO
SARAH ALVES DE MELO TEIXEIRA -
COORDENADORA DE RELAÇÕES
INSTITUCIONAIS
VALÉRIA VIEIRA - REPRESENTAÇÃO EM
EVENTOS/FEIRAS
WDILÉIA MENDES DE OLIVEIRA -
COLABORADORA EM PROJETOS



BURITI Foto: Cooperativa Grande Sertão

EXPEDIENTE

PRODUÇÃO EDITORIAL E DIAGRAMAÇÃO
NAUÊ BULHÕES
ORGANIZAÇÃO DE CONTEÚDO E ATUALIZAÇÃO DE
INFORMAÇÕES
NAUÊ BULHÕES
COORDENAÇÃO INSTITUCIONAL
NÚCLEO DO PEQUI
PROJETO
**CONEXÃO CERRADO: ENTRE PRODUTORES,
CONSUMIDORES E MERCADOS**
PROGRAMA
TEIA DA SOCIOBIODIVERSIDADE
APOIO FINANCEIRO
FUNDO SOCIOAMBIENTAL CAIXA

www.nucleodopequi.com.br

Os textos deste catálogo foram construídos a partir das informações disponibilizadas pelos empreendimentos participantes e validados por seus representantes. As imagens utilizadas foram cedidas pelos próprios empreendimentos, permanecendo sob responsabilidade de seus autores e representantes legais.

Publicação aprovada pelo do Núcleo do Pequi.

MENSAGEM DA DIRETORIA

É com muita alegria que apresentamos o Catálogo da Rede do Núcleo do Pequi, uma construção coletiva que reúne empreendimentos comprometidos com a valorização dos frutos do Cerrado e com o fortalecimento das comunidades do Norte de Minas.

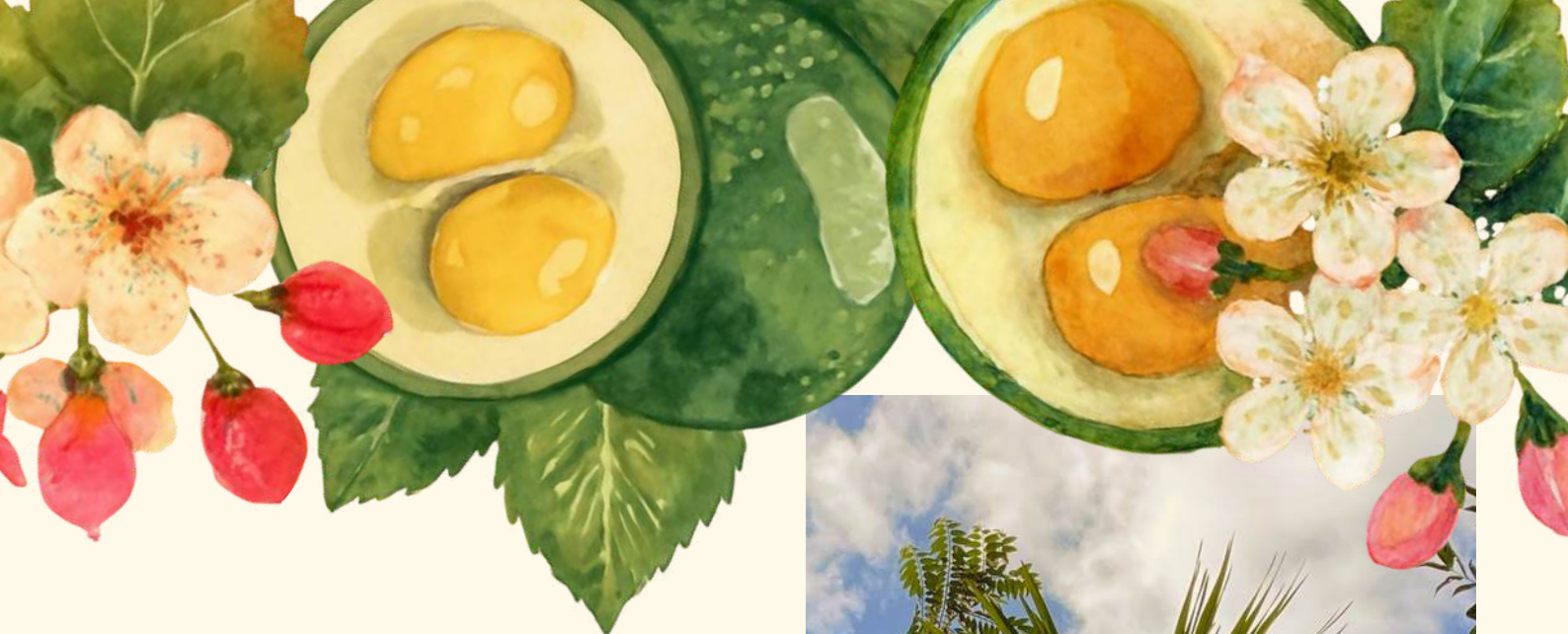
Nossa rede é formada por uma grande diversidade de iniciativas: desde empreendimentos mais estruturados e consolidados até grupos que estão começando agora sua caminhada, muitas vezes de forma mais tímida, mas com muita força, saber e vontade de crescer. É justamente nessa diversidade que está uma das maiores riquezas do Núcleo do Pequi.

A troca de experiências, o apoio mútuo e o trabalho coletivo fortalecem cada um dos empreendimentos e mostram que, juntos, conseguimos ir mais longe. A rede cria oportunidades, estimula a cooperação e contribui para a valorização da sociobiodiversidade do Cerrado norte mineiro.

Mais do que apresentar produtos, este catálogo revela histórias, modos de vida e o cuidado com o território. São iniciativas que mantêm o Cerrado em pé, gerando renda, fortalecendo comunidades e construindo um futuro mais sustentável.

Maria Marlene Nunes
PRESIDENTA NÚCLEO DO PEQUI

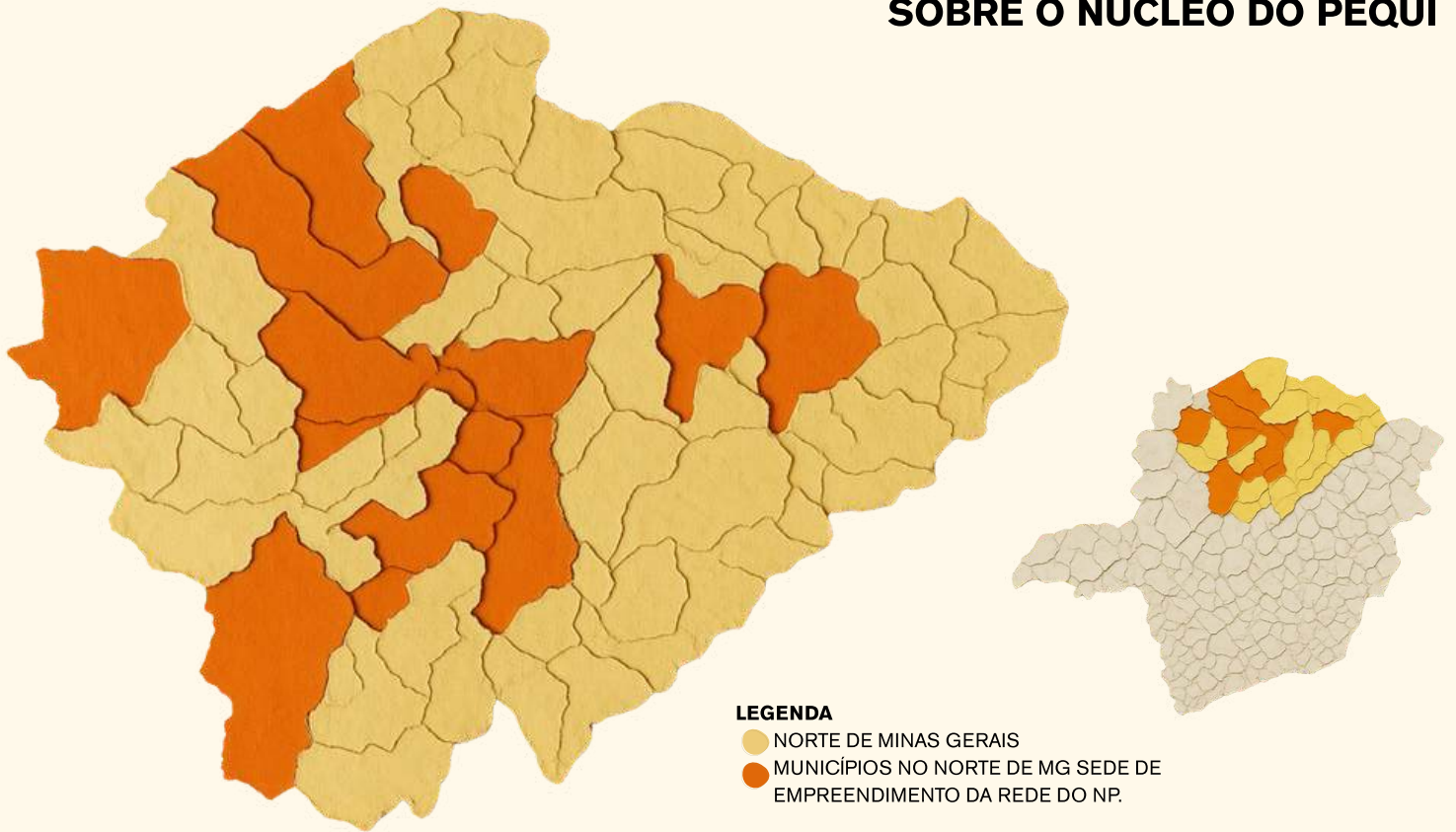




SUMÁRIO

SOBRE O NÚCLEO DO PEQUI	07
O Núcleo Gestor da Cadeia de Valor do Pequi e Outros Frutos do Cerrado	
PROJETO CONEXÃO CERRADO	09
Sobre o projeto	
CATÁLOGO	11
Aqui você encontra os empreendimentos da nossa rede e seus produtos	
A FORÇA DA REDE DO CERRADO NORTE-MINEIRO:	55
Por Welerson Amaro	
CONTATOS	56

NÚCLEO GESTOR DA CADEIA DE VALOR DO PEQUI E OUTROS FRUTOS DO CERRADO - SOBRE O NÚCLEO DO PEQUI



O Núcleo do Pequi é uma rede formada por associações, cooperativas e instituições parceiras que atuam no fortalecimento do trabalho de agricultores familiares e extrativistas com sede em 16 municípios e abrangendo mais de 40 municípios do Norte de Minas Gerais.

Em 2026, o Núcleo é composto por 21 empreendimentos associados, envolvendo mais de 1600 famílias, consolidando-se como uma das principais articulações da sociobiodiversidade no território.

Criado em 2008, a partir do Plano Nacional da Sociobiodiversidade do Governo Federal, o Núcleo surgiu durante a Oficina de Planejamento Participativo da Cadeia Produtiva do Pequi no Norte de Minas Gerais, realizada em Montes Claros (MG). Esse processo resultou na construção coletiva de

estratégias para o Estado de Minas Gerais reconhecer o Arranjo Produtivo Local (APL) do pequi e de outros frutos do Cerrado no ano de 2015.

Desde então, o Núcleo do Pequi atua na coordenação da governança do APL e no apoio direto aos empreendimentos associados, promovendo capacitações voltadas à qualificação da produção e ao desenvolvimento de novos produtos, fortalecendo a organização produtiva, o melhor aproveitamento das safras e o acesso a capital de giro por meio do Fundo Rotativo Solidário. Também investe na formação de lideranças locais, na articulação institucional e na ampliação de mercados para os produtos da rede.

Nossa missão é fortalecer a cadeia de valor do pequi e de outros frutos do Cerrado, promovendo organização coletiva, comercialização e desenvolvimento sustentável.

Por meio dessas articulações do Núcleo do Pequi, em 2026, o Norte de Minas Gerais passou a integrar a Rota da Bioeconomia do Ministério da Integração e Desenvolvimento Regional através do Polo dos Frutos do Cerrado.

O trabalho do Núcleo valoriza os saberes e fazeres tradicionais que mantêm o Cerrado em pé, fortalecendo iniciativas coletivas, ampliando oportunidades e promovendo o desenvolvimento sustentável do território.

Essa construção coletiva se materializa em uma Rede composta por 21 empreendimentos da sociobiodiversidade do Cerrado, organizados em diferentes formatos – cooperativas, associações e empreendimentos comunitários – que atuam em distintos níveis de estrutura e capacidade produtiva.

A diversidade de formatos e tamanhos é uma das fortalezas da Rede. Mesmo com diferentes níveis de organização e escala de produção, os empreendimentos compartilham o mesmo

compromisso: valorizar o Cerrado, fortalecer o trabalho coletivo em prol do beneficiamento de frutos do Cerrado e de outros produtos da agricultura familiar. e promover o desenvolvimento sustentável do território.

São iniciativas que nascem e se desenvolvem dentro das próprias comunidades, fortalecendo os territórios onde estão inseridas e gerando trabalho e renda para as famílias envolvidas.

Ao integrarem a Rede do Núcleo do Pequi, ampliam suas possibilidades de articulação, troca de experiências, qualificação e acesso a novos mercados. A Rede funciona como um espaço de cooperação e construção conjunta, onde cada empreendimento contribui para o fortalecimento do conjunto.

Cada empreendimento traz em seus produtos a história, o trabalho coletivo e a identidade do Cerrado. Conheça, a seguir, quem faz essa Rede acontecer.



MAIS DO QUE UM CONJUNTO DE ORGANIZAÇÕES, A REDE É UMA ESTRATÉGIA COLETIVA PARA VALORIZAR A SOCIOBIODIVERSIDADE E FORTALECER A ECONOMIA LOCAL NO CERRADO NORTE-MINEIRO.





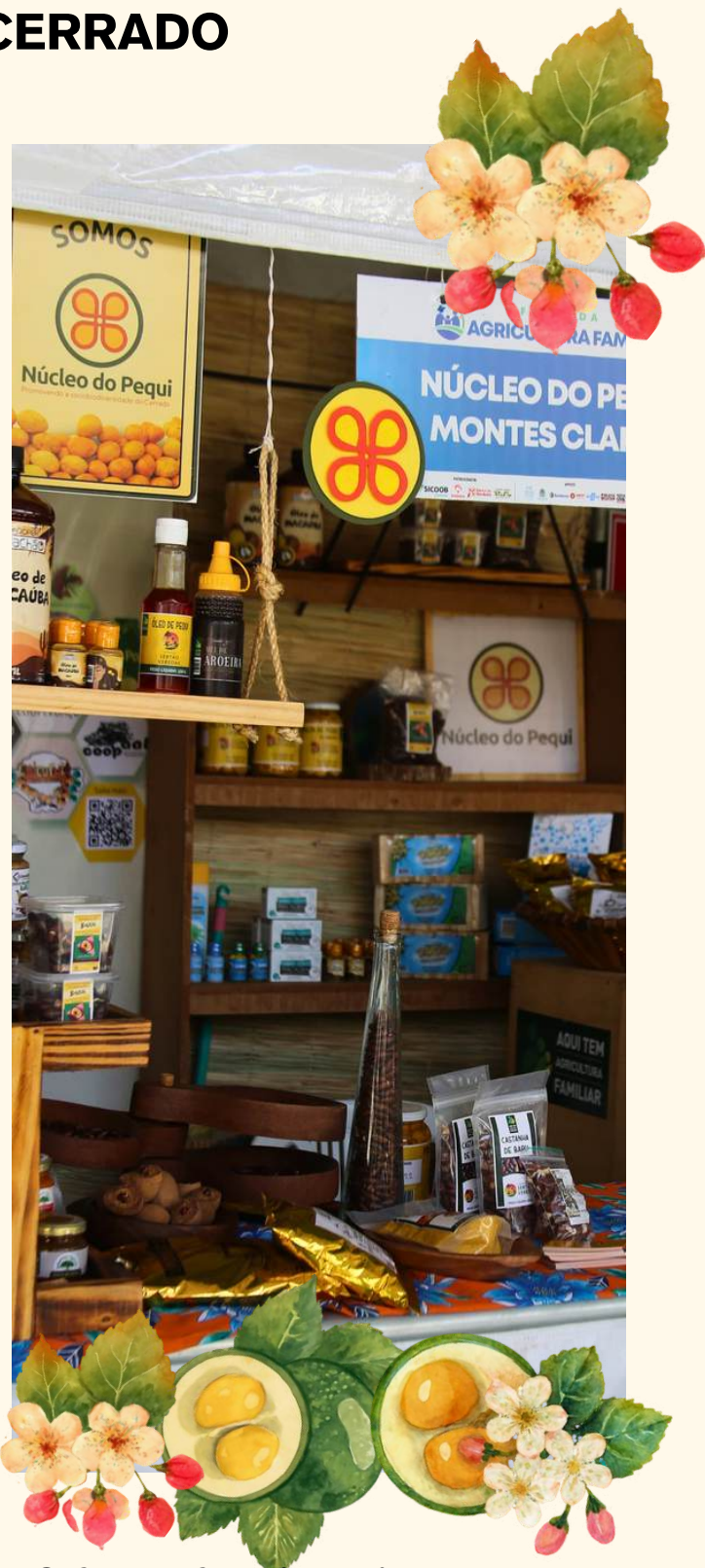
PROJETO CONEXÃO CERRADO

Este catálogo é uma das ações do projeto **Conexão Cerrado – Elo entre Produtores, Consumidores e Mercados**, aprovado na Chamada 2024 “Conectando Projetos, Transformando Comunidades”, da Teia da Sociobiodiversidade.

A Teia da Sociobiodiversidade é uma iniciativa do Fundo Casa Socioambiental, em parceria com o Fundo Socioambiental CAIXA (FSA), que tem apoiado, pelo menos, 400 organizações de comunidades tradicionais e locais, no campo e nas cidades. Cada projeto tem a possibilidade de receber até 100 mil reais para desenvolver iniciativas de negócios da sociobiodiversidade ou que trazem soluções baseadas na natureza.

O projeto fortalece os empreendimentos associados ao Núcleo do Pequi, promovendo capacitação, estruturação de mercado e valorização dos produtos do Cerrado mineiro. A proposta articula produtores, consumidores e mercados, criando conexões que ampliam oportunidades comerciais e fortalecem a sociobiodiversidade regional. Apresentamos aqui mais de 200 produtos da sociobioeconomia do Cerrado.

Entre as ações desenvolvidas estão capacitações técnicas e gerenciais para qualificação da produção; incentivo ao associativismo e cooperativismo; desenvolvimento de identidades e estratégias de marketing territorial; estímulo à inovação e diversificação de produtos; participação em feiras e eventos; produção de conteúdos educativos; e fortalecimento do Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi.



O Conexão Cerrado contribui para aproximar quem produz de quem consome, impulsionando economias locais e promovendo o desenvolvimento sustentável no Cerrado.



CATÁLOGO

Rede Núcleo do

PEQUI

e outros frutos
do Cerrado



Núcleo do Pequi
Promovendo a sociobiodiversidade do Cerrado



EMPREENDIMENTOS DA REDE E SEUS PRODUTOS

A Rede do Núcleo do Pequi reúne associações, cooperativas e grupos produtivos que atuam no beneficiamento e na valorização dos frutos do Cerrado. A seguir, conheça os empreendimentos que integram essa rede:

ASPRALON	13	DELÍCIAS DE SALTO	35
ASSUSBAC	15	FRUTOS DE ÁGUA DOCE	38
CHICO FULÔ	17	GOIABEIRA VELHA	39
COOP SERTÃO VEREDAS	19	GRANDE SERTÃO	41
COOPAAB	21	MARIANA E MANTEIGA	43
COOPAV	23	MULHERES DO CERRADO	45
COOPANORTE	25	NENÊ	47
COOPERMIRA	27	PEQUITINA	49
COOPERRIACHÃO	29	POLPASPORT	51
COOPERUAÇU	31	SABORES DE AGRESTE	53
COPABASE	33		





ASPRALON

Associação de Pequenos Produtores Rurais e Agroextrativistas de Lontra-MG



A Associação de Pequenos Produtores Rurais e Agroextrativistas do Município de Lontra (ASPRALON) nasceu em 2019, no município de Lontra, Norte de Minas Gerais, a partir da iniciativa de produtores comprometidos com a valorização dos frutos do Cerrado e com o fortalecimento da agricultura familiar.

Reativada em 2024, sob a presidência de Fernanda Reis Alves, a associação vive um novo momento de organização e fortalecimento coletivo. Atualmente, reúne 48 associados, sendo aproximadamente 80% mulheres – protagonistas nas atividades de agroextrativismo e produção rural.

Inspirada por lideranças que contribuíram para a construção dessa atividade na região, a associação mantém viva a cultura produtiva do

Cerrado enquanto amplia oportunidades de geração de renda. Nesse processo, articula parcerias com o Núcleo do Pequi, EMATER, SEBRAE, SICOOB e outras instituições, fortalecendo canais de comercialização e consolidando sua atuação coletiva.

A ASPRALON representa a força da organização comunitária, do protagonismo feminino, da agricultura familiar e do agroextrativismo como caminhos para o desenvolvimento sustentável no Cerrado mineiro.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Praça Princesa Isabel, 80 - Centro, Lontra - MG

E-mail: associacaoaspralon@gmail.com

WhatsApp/telefone: (31) 99772 9265

Instagram: @aspralon2024



PRODUTOS DISPONÍVEIS

O grupo trabalha com frutos do Cerrado, como pequi, jatobá, cagaita, mangaba, buriti, cajuí e coquinho-azedo, além de seus derivados e outros produtos da agricultura familiar.



MOLHO DE PIMENTA 250ml



TEMPERO PARA CARNE 320g



ÓLEO DE PEQUI 250ml



SEIVA DE JATOBÁ 250ml



PEQUI À VÁCUO dúzia



UMBU À VÁCUO dúzia



ASSUSBAC

**Associação dos Usuários da
Sub Bacia do Rio dos Cochos**



A ASSUSBAC, fundada em 16 de setembro de 2003 na zona rural de Januária-MG, foi pensada e organizada com o objetivo de desempenhar ações junto aos moradores locais para a recuperação e preservação da sub-bacia local, além de ações para o resgate cultural e valorização de saberes regionais.

A associação ainda procura promover formação para os agricultores e agricultoras familiares e busca junto a diversas instituições, parcerias para a realização de atividades que ajudem a estabelecer as famílias do campo no campo. Dentre os projetos podemos citar: apicultura, beneficiamento de frutos nativos, recuperação de nascentes, agrofloresta com frutíferas nativas e outras ações que geram renda e beneficiam o meio ambiente e as pessoas que convivem de forma harmônica no Cerrado do norte de Minas Gerais.

Na região, vivem aproximadamente 300 famílias em oito comunidades diferentes sendo: Cabeceira do Cochos, Sumidouro, Sambaíba, Mamede, Roda D'água, São Bento, Baruzeiro e Bom Jantar. A maioria é formada por agricultores familiares e extrativistas que trabalham na produção e comercialização de variados produtos da agricultura familiar e do extrativismo. Portanto, a Assusbac se apresenta como uma organização que promove renda e bem estar aos seus associados, preservando a natureza e todo o seu entorno com responsabilidade social e ambiental.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Comunidade de Sambaíba, Zona Rural, Januária-MG

E-mail: assusbacsambaiba@gmail.com

WhatsApp/Telefone: Walison (38)99806 4161 / (38) 998690079 - Maricélia / (38) 992059141 -

Adailton / (38) 99811 5022- Jacy

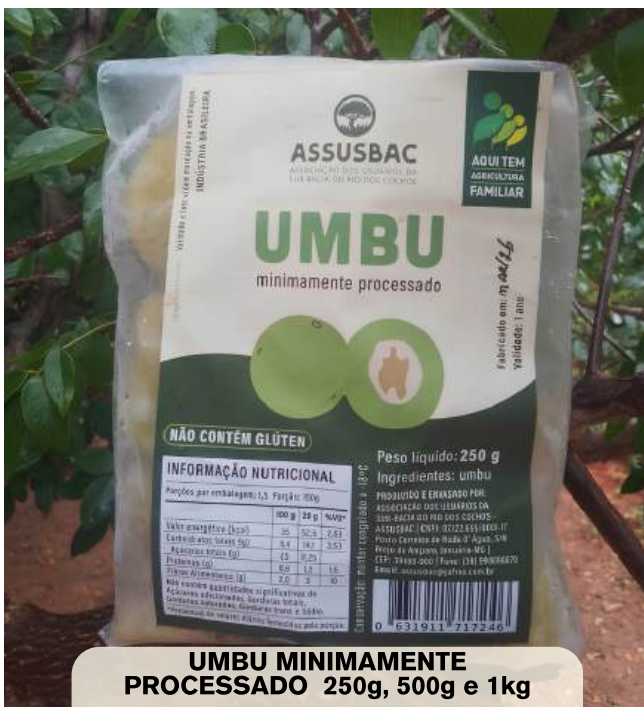
Instagram: [@assusbac_janu](https://www.instagram.com/assusbac_janu)





PRODUTOS DISPONÍVEIS

Produtos permanentes: Mel de abelhas. Produtos sazonais: Pequi in natura, pequi congelado, óleo de pequi, polpas de coquinho azedo, maracujá do cerrado, acerola, tamarindo, cajuí, manga, mel no favo, umbu minimamente processado e manga minimamente processada.



UMBURU MINIMAMENTE PROCESSADO 250g, 500g e 1kg



MEL DE AROEIRA 750g



PEQUI EM CAROÇO 500g



MANGA ROSA MINIMAMENTE PROCESSADA 500g



CHICO FULÔ



Mais do que uma iniciativa produtiva, a Chico Fulô representa uma experiência coletiva construída com base na cooperação, no cuidado com o meio ambiente e no fortalecimento das práticas de economia popular solidária, contribuindo para a preservação do Cerrado mineiro e para a valorização cultural das comunidades da região.

PRODUTOS DISPONÍVEIS SOB ENCOMENDA

Geleias e compotas de cagaita, tamarindo e buriti; licor de tangerina; doces de pequi e buriti em barra; vela aromática artesanal, paçocas; e outros derivados dos frutos do Cerrado.

A marca Chico Fulô surgiu em 2002, no município de Buritizeiro (MG), a partir da organização de trabalhadores e trabalhadoras do campo e da cidade envolvidos com o agroextrativismo e a valorização dos saberes tradicionais do Cerrado. A iniciativa busca fortalecer a geração de renda, a economia solidária e a comercialização de produtos elaborados a partir da sociobiodiversidade regional.

O empreendimento atua no aproveitamento sustentável dos frutos do Cerrado, produzindo doces, geleias, licores, bombons, paçocas e outros produtos derivados, além de desenvolver trabalhos ligados à medicina popular e ao artesanato inspirado na fauna e flora do bioma. Suas atividades valorizam práticas tradicionais de manejo e reforçam a relação das comunidades com o território.



INFORMAÇÕES DO EMPREENDIMENTO:

Endereço: Rua 21 de Abril nº1393, Bairro Vila Maria, Buritizeiro-MG

E-mail: welingtonsantos2513@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99897 7918

Instagram: [@chicofulomg](https://www.instagram.com/chicofulomg)







COOP SERTÃO VEREDAS

Cooperativa Regional de Produtores
Agrissilviextrativista Sertão Veredas



COOP
SERTÃO
VEREDAS



A Coopsertão Veredas foi criada em 2006 com o objetivo de fortalecer a produção agroextrativista sustentável na região de Chapada Gaúcha (MG) e entorno. A cooperativa reúne mais de 155 cooperados(as), entre agricultores(as) familiares, comunidades tradicionais, assentamentos da reforma agrária e comunidades quilombolas, que encontram no manejo dos frutos nativos uma importante fonte de geração de renda e valorização do território.

Sediada no município de Chapada Gaúcha, no Norte de Minas Gerais, a cooperativa está inserida em uma região marcada pela riqueza ambiental do Cerrado e pela proximidade com o Parque Nacional Grande Sertão Veredas. Sua produção baseia-se no manejo ecológico da biodiversidade e no aproveitamento sustentável dos frutos nativos, respeitando a sazonalidade e os ciclos da natureza.

Ao longo dos anos, a Coopsertão Veredas vem ampliando sua atuação no beneficiamento e comercialização de polpas e derivados de frutos do Cerrado, fortalecendo a presença da agricultura familiar em diferentes mercados. Recentemente, a cooperativa ganhou destaque ao enviar polpas produzidas na região para a COP30, levando os sabores e a sociobiodiversidade do Cerrado mineiro para um evento de relevância internacional.

Mais do que gerar renda, a cooperativa contribui para a preservação ambiental, o fortalecimento das comunidades rurais e a valorização dos saberes tradicionais ligados ao Cerrado.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Rua Santa Maria, nº 23, Jardim da Paz, Chapada Gaúcha, MG

E-mail: coopsertaoveredas@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 9 9961 0821

Instagram: [@coopsertaoveredas](https://www.instagram.com/coopsertaoveredas)



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpa de pequi congelada, pequi em caroço, farofa de pequi, Conserva de pequi, Creme de pequi tradicional, Creme de pequi com pimenta, Compota de cajuí, Farinha de jatobá, Açúcar mascavo, Polpas de frutas 200g: maracujá, goiaba, acerola, manga, abacaxi, umbu, coquinho azedo e maracujá do cerrado. Polpa de 500g: umbu, araticum.



CREME E PEQUI COM PIMENTA 140g



POLPA DE PEQUI EM CONSERVA 420g



ÓLEO DE PEQUI 150g



FAROFA DE PEQUI 250g



AÇÚCAR MASCAVO 500g



CASTANHA DE BARU TORRADA 100g



FARINHA DE JATOBÁ 250g



COMPOTA DE CAJUÍ 490g



POLPA DE FRUTAS (ACEROLA 200g)



COOPAAB

Cooperativa dos Agricultores Familiares
Agroextrativistas de Água Boa II



Cooperativa de Agricultores Familiares
Agroextrativistas de Água Boa II



A COOPAAB está sediada na Comunidade Tradicional Geraizeira Água Boa II, na zona rural do município de Rio Pardo de Minas (MG), localizada na zona de amortecimento da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Nascentes Geraizeiras. O modo de vida das famílias da comunidade é historicamente baseado em estratégias produtivas diversificadas, como o cultivo de lavouras, a criação de animais e o extrativismo de frutos do Cerrado.

Fundada em 2009, a cooperativa reúne mais de 30 famílias que possuem uma trajetória de organização e luta pela defesa do bioma Cerrado, principal fonte dos recursos utilizados pela COOPAAB. A cooperativa atua buscando conciliar geração de renda com a preservação ambiental.

A COOPAAB trabalha com o beneficiamento e a comercialização de produtos derivados de frutos

de quintais e nativos do Cerrado, como pequi, mangaba, maracujá nativo, coquinho azedo, cagaita, araçá e jatobá. Atualmente, os principais produtos comercializados são polpas congeladas, óleos e farinhas, agregando valor à produção local e fortalecendo as cadeias produtivas da região.

Os produtos da cooperativa são comercializados sob a marca Maná dos Gerais, que reúne a diversidade de sabores e saberes do Cerrado, fortalecendo a identidade geraizeira e a valorização dos modos de vida tradicionais da região.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Comunidade Água Boa II, Rio Pardo de Minas - MG

E-mail: coopaab.aguaboa2@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99144 9549 /

(38) 99200 7075 / (38) 99111 4206

Instagram: @coopaab



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpas de frutas naturais sem conservantes: acerola, araçá, cagaita, mangaba, manga, maracujá nativo, maracujá amarelo, goiaba, umbu, tamarindo e suco de laranja. Farinha de jatobá, óleo de pequi, raspa de pequi congelado e outros produtos da agricultura familiar.



FARINHA DE JATOBÁ



RASPAS DE PEQUI COZIDAS E CONGELADAS 1Kg



POLPA DE GOIABA 100g



POLPA DE MANGABA 100g



POLPA DE ACEROLA 100g



POLPA DE COQUINHO AZEDO 100g



POLPA DE MANGA 100g



POLPA DE ARAÇÁ 200g



POLPA DE CAGAITA 1Kg



COOPAV

Cooperativa de Agricultores Familiares
Agroextrativistas Vereda Funda LTDA.



INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Fazenda Vereda Funda, Zona Rural – Rio Pardo de Minas – MG

E-mail: cacundadibrina@gmail.com

WhatsApp/Telefone: (38) 99727-3342

Instagram: @cacundadibrina



CACUNDA DI LIBRINA

A COOPAV foi criada em 2010 com o intuito de fortalecer a produção e comercialização de produtos agroextrativistas das famílias residentes na região do Alto Rio Pardo, norte de Minas Gerais. As famílias, que se autorreconhecem e são reconhecidas como Comunidades Tradicionais Geraizeiras, trabalham com o extrativismo de produtos do Cerrado e têm como principal atividade o cultivo de café em sistemas agroflorestais sem uso de agrotóxicos.

Entre os produtos do empreendimento, o café se destaca como principal referência da cooperativa, resultado de um trabalho contínuo de dedicação das famílias agricultoras na melhoria da qualidade da produção, do beneficiamento e da valorização do café agroecológico produzido no território. O café beneficiado pela cooperativa já foi reconhecido e premiado pela sua excelente qualidade.

Os produtos da linha “Cacunda di Librina” – marca que faz alusão à antiga forma como os geraizeiros eram conhecidos quando comercializavam seus produtos nas feiras regionais – são frutos de uma parceria com os agricultores da comunidade que produzem o café sombreado agroecológico. A cooperativa também trabalha com bananas produzidas pelas famílias das comunidades locais, cultivadas sem uso de agrotóxicos e que também integram a linha Cacunda di Librina.

A região também possui forte tradição no beneficiamento de frutos e outros produtos da agricultura familiar, mantendo-se como referência para o abastecimento dos mercados locais.

PRODUTOS DISPONÍVEIS

Produtos registrados atualmente: Café, pão, biscoito, banana passa, banana chips, farinha de banana, goma/polvilho doce, farinha de mandioca, corante, polpa de pequi, melado de cana-de-açúcar.



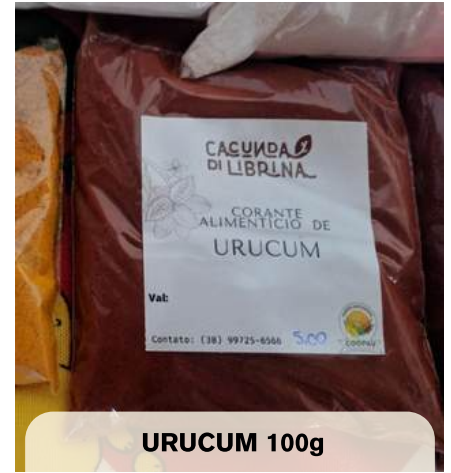
CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250g



CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500g



CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500g



URUCUM 100g



AÇAFRÃO 100g



BISCOITO DE POLVILHO 250g



CACHAÇA 1l

COOPANORTE



Cooperativa de Agricultores Familiares
Agroextrativistas e Trabalhadores no

Processamento dos Frutos do Cerrado do Norte de Minas Gerais-MG



A COOPANORTE – Cooperativa de Agricultores Familiares Agroextrativistas e Trabalhadores no Processamento dos Frutos do Cerrado do Norte de Minas Gerais – foi fundada em 2017, no município de São Francisco (MG), com a missão de fortalecer a organização produtiva e ampliar a comercialização dos produtos oriundos da agricultura familiar e do agroextrativismo na região.

A cooperativa reúne agricultores e extrativistas que atuam de forma sustentável no manejo dos recursos do Cerrado, promovendo a geração de renda e a valorização dos saberes tradicionais. Entre os principais produtos estão polpas de frutas nativas, como coquinho azedo, maracujá nativo, umbu e tamarindo, além de doces, geleias, derivados do leite e castanha de baru.

Por meio do trabalho coletivo e da cooperação entre seus membros, a COOPANORTE contribui para a melhoria da qualidade de vida das famílias cooperadas, incentivando a permanência no campo, o fortalecimento das cadeias produtivas locais e a conservação do Cerrado como base para o desenvolvimento sustentável do território.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Avenida Perimetral, nº 790 João Aguiar, São Francisco - MG

E-mail: coopanorte@outlook.com

WhatsApp/telefone: (38) 99965-1841 (38) 998042323

Instagram: @Coopanorte



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Geleia de tamarindo, Geleia de tamarindo com Pimenta, Geleia de Umbu, Geleia de Maracujá, Doce de leite com Baru, Doce de leite. Polpas 100% natural nos sabores: tamarindo, goiaba, umbu, maracujá, acerola, cabeça de nego (araticum), coquinho azedo, maracujá nativo e manga.



**DOCE DE LEITE COM BARÚ
300g**



**GELÉIA DE TAMARINDO COM
PIMENTA 200g**



**CASTANHA DE BARÚ TORRADA
200g**



GELÉIA DE UMBU 300g



GELÉIA DE MARACUJÁ 200g



DOCE DE LEITE 300g



POLPA DE BUTIÁ 100g



**POLPA DE TAMARINDO 100g
 POLPA DE UMBU 150g
 POLPA DE MANGA 150g
 POLPA DE GOIABA 150g**

COOPERMIRA



Cooperativa dos Assentados Beneficiadores e Agricultores Familiares e Agroextrativistas de Produtos do Cerrado de Mirabela



A Coopermira do Cerrado surgiu a partir da iniciativa de agricultores familiares e agroextrativistas que compartilham a valorização dos frutos nativos do Cerrado norte-mineiro. A cooperativa reúne famílias que atuam no extrativismo sustentável e no beneficiamento de produtos da sociobiodiversidade, fortalecendo a geração de renda e a organização coletiva no território.

Localizada no Norte de Minas Gerais, a cooperativa está inserida em uma região marcada pela riqueza do bioma Cerrado e pela tradição no uso de seus frutos. Entre eles, o pequi se destaca como o principal produto, sendo considerado pelos moradores locais o “ouro do Cerrado”, símbolo cultural e alimentar da região.

Além do pequi, os cooperados também trabalham com frutos como a castanha de baru, o panã e outras espécies nativas. O manejo sustentável e o cuidado com a natureza orientam o trabalho das famílias, que buscam valorizar os saberes tradicionais e ampliar o reconhecimento dos produtos do Cerrado.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Av. Waldemar Rabelo da Silva, 121 - Loja B - Centro - Mirabela-MG

E-mail: coopermiradocerrado@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99905-2735 / (38) 99754-7757

Instagram: @coopermiradocerrado



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Pequi in natura, pequi roletado, polpa de pequi, pequi inteiro congelado, polpa de pequi congelada, óleo de pequi e castanha de baru.



PEQUI INTEIRO EM CONSERVA 400G



POLPA DE PEQUI CONGELADA



POLPA DE PEQUI EM CONSERVA 400G



CASTANHA DE BARU TORRADA 100G



ÓLEO DE PEQUI 400g



PEQUI IN NATURA



PEQUI CONGELADO

COOPERRIACHÃO



Associação de Pequenos Trabalhadores Rurais de Riacho Dantas e Adjacências Montes Claros -MG.

COOPER

Riachão



A Cooperativa de Agricultores Familiares e Agroextrativistas Ambiental do Vale do Riachão LTDA – COOPERRIACHÃO está localizada na Fazenda Santa Cruz, na comunidade de Riacho D'Antas (região conhecida como Riachão), no município de Mirabela, Norte de Minas Gerais.

A cooperativa surgiu com o propósito de fortalecer o beneficiamento do coco macaúba – fruto da palmeira macaúba (*Acrocomia aculeata*). Espécie nativa amplamente distribuída no Cerrado brasileiro, a macaúba possui grande potencial econômico e ambiental. Ao transformar o fruto em diferentes produtos, a CooperRiachão agrega valor à produção extrativista, gera renda para pequenos produtores e contribui para a preservação ambiental no Vale do Riachão.

A cooperativa conta com uma Unidade de Beneficiamento de Coco Macaúba (UBCM),

estruturada para atender à produção da região. Atualmente, cerca de 400 famílias de pequenos produtores rurais e agroextrativistas são diretamente beneficiadas por suas atividades, abrangendo os municípios de Montes Claros, Mirabela, Coração de Jesus, Brasília de Minas, São João da Lagoa, São João do Pacuí e Patis. Além disso, mais de 1.400 pessoas são beneficiadas indiretamente pela cadeia produtiva da macaúba.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço da **CooperRiachão**: Fazenda Santa Cruz, Comunidade de Riacho D'anta, zona rural de Mirabela-MG.

E-mail: cooperriachao@hotmail.com

Associação Riacho D'Anta, Fazenda Riacho D'anta, Comunidade de Riacho D'antas, zona rural de Montes Claros-MG

E-mail: associacaoriachodantamacauaba@hotmail.com

WhatsApp/Telefone: (38) 99875-4737

Instagram: @riachodantacooperriachao



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Nossos produtos são todos oriundos do beneficiamento do coco de macaúba: óleos da polpa, óleo da amêndoa, endocarpo, ração da polpa, ração da amêndoa, borra do óleo da polpa, sementes, sabões em barra e em pó, sabonetes, óleo capilar, shampoo, condicionador e carvão vegetal.



ÓLEO DE MACAÚBA, SHAMPOO E CONDICIONADOR 30ml



GRANOLA DE CASTANHA DE COCO MACAÚBA kg



SHAMPOO DE COCO MACAÚBA 350ml



CONDICIONADOR DE COCO MACAÚBA 350ml



SABÃO EM BARRA DE COCO MACAÚBA 120g



SABÃO EM PÓ DE COCO MACAÚBA 1kg



SABÃO EM BARRA DA AMÊNDOA DO COCO MACAÚBA 1kg



SABÃO EM BARRA DA POLPA DO COCO MACAÚBA 1kg



ENDOCARPO DO COCO MACAÚBA kg



ÓLEO DO COCO MACAÚBA 1l



COOPERUAÇU

Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas do Vale do Peruaçu LTDA



COOPERUAÇU

COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA

A Cooperuaçu foi fundada em 2016 por agricultores(as) familiares e agroextrativistas do Vale do Peruaçu, no extremo Norte de Minas Gerais, com o propósito de fortalecer a organização comunitária, gerar renda a partir do excedente da agricultura familiar e do agroextrativismo e contribuir para a restauração ambiental do Rio Peruaçu.

O empreendimento está localizado em uma Área de Proteção Ambiental (APA), entre o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu e o Parque Estadual Veredas do Peruaçu, território de grande relevância ambiental, cultural e histórica, onde também estão a Terra Indígena Xacriabá e o Quilombo de Onça. A cooperativa foi pioneira na implantação da Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) no território.

Atualmente reúne cerca de 60 cooperados(as), com forte participação das mulheres. Pouco tempo após sua criação, a coleta e comercialização de sementes nativas passaram a integrar suas atividades, tornando-se um produto da cooperativa aliado ao serviço de restauração ecológica que a cooperativa também oferece.

As atividades da Cooperuaçu são baseadas no agroextrativismo, na coleta de sementes e no manejo sustentável dos frutos do Cerrado. Seu trabalho contribui para a proteção das veredas, das nascentes e do Rio Peruaçu, fortalecendo a conservação ambiental e a permanência das famílias em seus territórios.



INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Vale do Peruaçu Januária - MG

E-mail: cooperuaçu@gmail.com

WhatsApp/Telefone: (38) 93300 8245

Instagram: @cooperuacuoficial



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpas de frutas congeladas, polpa de pequi em conserva, creme de pequi, óleo de pequi, molho de pequi com pimenta e sem pimenta, farofa de pequi, castanha de pequi, farinha de jatobá, farinha de mandioca, geleia e compota de umbu, geleia de cagaita, de tamarindo, de coquinho azedo, de cajui e de manga rosa; doce de araticum. Além de frutos in natura: coquinho azedo, pequi, fava d'anta.





COPABASE

Cooperativa Regional de Base na
Agricultura Familiar e Extrativismo Ltda



A COPABASE foi fundada em 23 de fevereiro de 2008, no Vale do Rio Urucuia (MG), com o propósito de gerar renda e fortalecer a agricultura familiar por meio da organização produtiva e da comercialização coletiva. A cooperativa reúne agricultores familiares, agroextrativistas, artesãos, jovens e beneficiários da reforma agrária da microrregião Urucuia/Grande Sertão.

Inserida em uma região de grande biodiversidade do Cerrado, a COPABASE atua na promoção de práticas produtivas sustentáveis, aliando geração de renda à conservação dos recursos naturais. Ao longo de sua trajetória, tem investido no fortalecimento das capacidades dos cooperados, na melhoria da qualidade dos produtos, na agregação de valor à produção e na ampliação do acesso a mercados.

Com atuação em diversos municípios da região, a cooperativa vem consolidando importantes parcerias e ampliando a circulação dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado para diferentes regiões do Brasil e também para mercados internacionais, levando os sabores, saberes e modos de vida do Vale do Urucuia para o mundo.

A COPABASE segue fortalecendo sua missão de beneficiar e comercializar produtos da agricultura familiar valorizando os conhecimentos tradicionais como estratégia de desenvolvimento sustentável para o território.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Rodovia MG 202, Km 406, Gleba 21 D - Zona Rural Arinos - MG, CEP: 38.680-000

E-mail: comercialcopabase@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 9 9110-0091

Instagram: [@cooperativacopabase](https://www.instagram.com/cooperativacopabase)

Site: www.copabase.org



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Castanha de baru torrada, Baru drageado com chocolate, Açafraão-da-terra (cúrcuma), Urucum (colorau), Farinha de mandioca, Açúcar mascavo, Mel silvestre, Polpas de frutas: maracujá, coquinho azedo, umbu, goiaba, tamarindo, acerola, manga, abacaxi, maracujá nativo, mangaba, cagaita, jaboticaba. Ao escolher os produtos COPABASE, você apoia a conservação do Cerrado e o desenvolvimento sustentável das comunidades locais que dependem do extrativismo sustentável. Conheça nossos produtos:



URUCUM 100g e 500g



FARINHA DE MANDIOCA 500g e 1kg



BARU TORRADO 100g 500g e 1kg



BARU DRAGEADO COM CACAU 70%, 41% E COM CHOCOLATE BRANCO 150g



AÇAFRÃO - CÚRCUMA 70g, 500g e em CÁPSULAS



AÇÚCAR MASCAVO 500g e 1kg



MEL FLORADA SILVESTRE 500g, 340g e 200g



POLPAS DE FRUTAS: MARACUJÁ, ABACAXI, ACEROLA, GOIABA, CUPUAÇU, MANGA, CAJÚ, JABOTICABA, TAMARINDO, COQUINHO AZEDO, GRAVIOLA, CAGAITA, ARATICUM, UMBU E MANGADA 200g e 1kg



DELÍCIAS DE SALTO

Associação dos Agricultores Familiares de Salto e Adjacências - Delícias de Salto



A Associação dos Agricultores Familiares de Salto e Adjacências, conhecida como Delícias de Salto, foi criada em 1995 por agricultores da comunidade rural de Salto, no município de Coração de Jesus (MG), com o objetivo de fortalecer a organização comunitária e gerar renda a partir da produção local.

A associação conta com uma unidade de beneficiamento onde são processados produtos oriundos do agroextrativismo e da agricultura familiar. Ao longo dos anos, os associados participaram de diversas capacitações em boas práticas de fabricação, aprimorando técnicas, qualificando a produção e garantindo maior segurança e qualidade aos alimentos produzidos.

A partir desse processo, foi consolidada a marca coletiva Delícias de Salto, que reúne uma diversidade de produtos derivados de frutos do Cerrado e de quintal, como pequi, cagaita, cajá, tamarindo, entre outros, além da produção de geleia, doces, pães e biscoitos. A iniciativa agrega valor à produção local, fortalece o trabalho coletivo e contribui para a geração de renda e a permanência das famílias no território.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Comunidade Rural de Salto no Município de Coração de Jesus - MG

E-mail: saltodelicias@gmail.com

WhatsApp/telefone: 38998567372

Instagram: @delicias_salto.01



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Pequi *in natura* e congelado, polpa de pequi em conserva, óleo de pequi, óleo de castanha de pequi, licor de pequi, creme de pequi, farinha de jatobá, corante, tempero caseiro, geleias de frutos do cerrado e de quintal como cagaita, jatobá, acerola, cajá, goiaba, tamarindo entre outros. E também doces, pães, trufas e biscoitos.



TRUFAS DE CHOCOLATE



ÓLEO DE PEQUI 500ml



ÓLEO DE CASTANHA DE PEQUI 50ml



POLPA DE PEQUI EM CONSERVA 250g e 500g



CASTANHA DE PEQUI



PEQUI CONGELADO



FARINHA DE JATOBÁ



GELEIA DE UMBU



LICOR DE PEQUI



TEMPEROS VARIADOS

A VEREDA VIVA DE SANTINO

O agricultor familiar Santino Lopes de Araújo é conhecido pelo cuidado com as veredas do Cerrado — áreas úmidas que garantem água e vida no território. Em sua propriedade, por onde passa a Vereda Água Doce, Santino mantém práticas tradicionais de conservação. Sua história mostra como o conhecimento tradicional é essencial para proteger as veredas e a sociobiodiversidade do Cerrado.



Foto: Daniel Vieira





FRUTOS DE ÁGUA DOCE

Associação dos Pequenos Produtores Rurais
de São Domingos I, Panelas e Água Doce



A Associação dos Pequenos Produtores Rurais de São Domingos I, Panelas e Água Doce, conhecida como Frutos de Água Doce, está localizada em Bonito de Minas (MG), em uma região de veredas, rica em biodiversidade e profundamente conectada aos modos de vida do Cerrado.

A associação atua na organização da produção local e no uso sustentável dos recursos do Cerrado, com destaque para a coleta e o fornecimento de frutos nativos, respeitando a sazonalidade e os ciclos da natureza, em articulação com cooperativas parceiras.

Mesmo diante de desafios de infraestrutura, mantém suas atividades com o envolvimento das famílias. Destaca-se a atuação de lideranças como Santino, reconhecido como guardião das veredas, das sementes e dos conhecimentos do Cerrado. Também desenvolve ações de

conservação, como a manutenção de um banco de sementes nativas e a produção de mudas em viveiro, contribuindo para a preservação das espécies.

Entre as atividades da Associação estão a comercialização de frutos do Cerrado *in natura*, como buriti, cajuí, tamarindo, maracujá do mato, cagaita, mangaba, pequi, pimenta-de-macaco, araticum, coquinho azedo e fava d'anta, além do fornecimento de frutos congelados, polpas, raspa de buriti e óleo de pequi.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Comunidade Rural de Água Doce - Bonito de Minas - MG

E-mail: santinolopesaraujo@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99868 7481





GOIABEIRA VELHA

Associação dos Moradores da Comunidade de Goiabeira Velha



A comunidade de Goiabeira Velha, também conhecida como Fazenda Goiabeira, está localizada no município de Lagoa dos Patos, no Norte de Minas Gerais, às margens do rio Jequitai, a cerca de 25 km da sede do município. A Associação da Comunidade Goiabeira Velha foi fundada em 21 de setembro de 1989, com o objetivo de atender às necessidades da comunidade e fortalecer a organização coletiva das famílias.

Atualmente vivem na comunidade cerca de 120 pessoas, entre adultos e crianças. A organização comunitária contribuiu para diversas melhorias no território, como a abertura de estradas, o acesso à escola, à água encanada, à energia elétrica e a melhores condições de moradia para as famílias.

A produção local está ligada ao extrativismo e ao aproveitamento dos frutos do Cerrado. O pequi da

região é reconhecido pela sua qualidade, com frutos graúdos, carnudos e abundantes, sendo um dos principais produtos trabalhados pela comunidade. Parte da produção, como pequi congelado e polpa, é comercializada para a Cooperativa Grande Sertão, enquanto outros produtos, como polpa em salmoura, creme de pequi, farinha de jatobá e castanha de baru, são vendidos em feiras e por encomenda.

Além do pequi, a comunidade também trabalha com frutos do Cerrado como baru, jatobá, cagaita e maracujá-do-cerrado, além de frutas cultivadas nos quintais, como acerola, umbu e goiaba.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Comunidade Goiabeira Velha, Lagoa dos Patos - MG

E-mail: evamoreiral81@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99860 8924



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Pequi *in natura* e congelado, polpa de pequi em salmoura, creme de pequi, farinha de jatobá, multimistura da farinha de jatobá, castanha de baru.



PEQUI IN NATURA kg



POLPA DE PEQUI EM CONSERVA kg



FARINHA DE JATOBÁ 100g



POLPA DE GOIABA



CASTANHA DE BARU TORRADA kg



BISCOITO COM BARU 100g



POLPA DE CAJÁ



CASCA DE LARANJA CRISTALIZADA



POLPA DE CENOURA, MAMÃO E LARANJA



GRANDE SERTÃO

Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas Grande Sertão LTDA.



A Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas Grande Sertão Ltda foi constituída em 2003, com assessoria técnica do Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA/NM), tendo como princípio a valorização das culturas tradicionais e o uso sustentável dos ecossistemas do Cerrado e da Caatinga.

Atualmente, a cooperativa atua em cerca de 48 municípios do Norte de Minas, envolvendo mais de duas mil famílias de forma direta e indireta, das quais mais de 380 são agricultores(as) cooperados(as). Ao longo de sua trajetória, consolidou-se como uma das principais referências regionais na organização das cadeias produtivas da sociobiodiversidade, especialmente no beneficiamento e comercialização de frutos nativos do Cerrado.

A cooperativa também desenvolve projetos voltados à qualificação da produção, melhoria da infraestrutura e fortalecimento dos empreendimentos cooperados, buscando continuamente parcerias e iniciativas que contribuam para o desenvolvimento sustentável do território.

Além disso, a cooperativa tem fortalecido cada vez mais o protagonismo feminino em suas ações e processos organizativos, reconhecendo a importância das mulheres na produção, no beneficiamento e na preservação dos saberes tradicionais ligados à sociobiodiversidade do Cerrado.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: R. H. Andersen, nº 400 – Distrito Industrial
Montes Claros – MG, CEP: 39404-627

E-mail: grandesertao@caa.org.br

WhatsApp/telefone: (38) 3221-9465 /
(38) 3223-2285 / (38) 3214-1513

Instagram: @cooperativagrandesertao

Site: www.cooperativagrandesertao.com.br



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpas congeladas naturais (sem conservantes): maracujá, coquinho azedo, umbu, goiaba, tamarindo, acerola, manga, abacaxi, cajá, maracujá nativo, seriguela, araçá, mangaba, cagaita e jabuticaba. Sucos naturais no copo: manga, umbu e maracujá. Produtos do pequi: óleo, polpa congelada, caroço congelado e embalado a vácuo, e conserva de polpa. Produtos do buriti: óleo, farinha parcialmente desengordurada e doce em barra. Outros produtos: açúcar mascavo, rapadurinha e farinha de mandioca. E a cerveja artesanal (Fruit Beer) com sabor de coquinho azedo.



POLPAS DE FRUTAS



CERVEJA DE COQUINHO AZEDO 600ml



RAPADURA 25g



CASTANHA DE BARU TORRADA 100g



FAROFA TEMPERADA 500g



FARINHA DE MANDIOCA 1kg



FARINHA DE MANDIOCA 1kg



ÓLEO DE BURITI 150ml



DOCE DE BURITI 1kg



ÓLEO DE PEQUI 150ml



AÇÚCAR MASCAVO 500g



MARIANA E MANTEIGA

Associação dos Pequenos Produtores
Rurais de Mariana e Manteiga



Associação dos Pequenos Produtores Rurais de

**MARIANA
eMANTEIGA**



A Associação da Mariana e Manteiga (ACOMAM) foi fundada em 1997 por famílias da zona rural do município de Ponto Chique (MG), com o objetivo de fortalecer a organização comunitária e apoiar pequenos produtores e pescadores da região, localizada às margens do Rio São Francisco.

A associação desenvolve atividades voltadas à pesca artesanal e ao beneficiamento de produtos da agricultura familiar, com destaque para a produção de polpas de frutas, verduras e legumes. Parte da produção é destinada a programas institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), contribuindo para a segurança alimentar e o fortalecimento da economia local.

Recentemente, a associação foi contemplada em um projeto do PAA, envolvendo 16 agricultores e agricultoras no fornecimento de alimentos para o CRAS, com distribuição para escolas municipais e famílias em situação de vulnerabilidade. A iniciativa reforça o papel da ACOMAM na promoção do desenvolvimento local e no apoio às comunidades do território.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Fazenda Mariana S/N, CEP 39328-000, Ponto Chique - MG

E-mail: mcmelo@yahoo.com.br

WhatsApp/telefone: (38) 99922-4852

Instagram: [@marianaemanteiga_oficial](https://www.instagram.com/marianaemanteiga_oficial)



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Licor de Pequi, licor de leite, licor de figo, licor de laranja, polpa de pequi em conserva, pepino em conserva, pimenta em conserva, hibisco, açafraão, sucupira desidratada, chia, gergelim, baru, filé de peixe sem espinho no quilo. Além disso a Associação vende hortaliças, frutas, verduras e quitandas para o PAA em Ponto Chique - MG.



PRODUTOS ENTREGUES PARA PAA



LICOR DE PEQUI 350ml



LICOR DE LEITE 350ml



CONSERVA DE PEPINO 500g



CASTANHA DE BARU 100g



DOCE DE MAMÃO 500g



MELÂNCIA



BISCOITO DE QUEIJO



BROA DE FUBÁ



LIMÃO, LARANJA, MARACUJÁ E MAMÃO



MULHERES DO CERRADO

Cooperativa Regional Agroextrativista
Mulheres do Cerrado



A Cooperativa Mulheres do Cerrado formalizou-se em 2020, reunindo inicialmente 30 cooperadas. Sua trajetória, no entanto, começou ainda em 1998, a partir da união de mulheres agricultoras familiares que atuavam voluntariamente na Pastoral da Criança, no município de São João da Ponte (MG). Com o fortalecimento das ações, o grupo passou a integrar também mulheres dos municípios de Japonvar, Varzelândia, Montes Claros, Coração de Jesus, Bocaiúva, Capitão Enéas e Claro dos Poções.

As cooperadas encontram no agroextrativismo uma importante atividade de geração de renda e valorização dos modos de vida tradicionais, envolvendo toda a família na coleta e no beneficiamento de frutos nativos do Cerrado.

Além da produção de alimentos e derivados da agricultura familiar, destaca-se o trabalho desenvolvido com plantas medicinais do Cerrado,

baseado em conhecimentos tradicionais transmitidos entre gerações e fortalecidos pelas ações comunitárias.

Ao longo dos anos, as mulheres aperfeiçoaram a produção de fitoterápicos voltados à prevenção e aos cuidados com a saúde, preservando práticas tradicionais de manejo sustentável do Cerrado e fortalecendo a agroecologia em seus territórios. A cooperativa também atua na comercialização de sementes de árvores e frutos nativos do Cerrado, contribuindo para a preservação das espécies e para a valorização da sociobiodiversidade regional.

INFORMAÇÕES DA COOPERATIVA:

Endereço: Rua Bom Jardim, 76, Comunidade Rural de Bom Jardim, São João da Ponte - MG.

E-mail: mulheresdocerrado@yahoo.com.br

WhatsApp/telefone: (38) 99165 9682

Instagram: @cooperativamulhresdocerrado



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Geleias de umbu, cagaita, maracujá e jaboticaba; Doces variados, Granola, farinha de jatobá, pó de folhas de moringa, remédios caseiros variados, mel de abelhas, rapadura, farinha de mandioca, polpas de pequi e pequi congelado em caroços, açafraão, ervas medicinais desidratadas, tinturas de plantas medicinais nativas e cultivadas.



FARINHA DE JATOBÁ



MEL FORADA AROEIRA



PIMENTA DE MACACO



CASTANHA DE PEQUI



SEMENTE DE SUCUPIRA



CASTANHA DE BARU



AZEITE DE MAMONA



MULUNGU GOTAS



EXTRATO DE CAVALINHA



DOCE DE TAMARINDO



COMPOSTO NATURAL BEM VIVER



POLPA DE PEQUI EM CONSERVA



POMADA PARA DOR NAS ARTICULAÇÕES

NENÊ

Castanhas de Pequi



Maria dos Anjos, conhecida como Nenê, vive na comunidade Cabeceira do Mangai, no município de Japonvar (MG). Ela trabalha com o pequi desde os 10 anos de idade e, atualmente, soma cerca de 27 anos de experiência nesse ramo. Há mais de sete anos também atua na produção e comercialização da castanha de pequi, fortalecendo a valorização dos produtos do Cerrado.

O trabalho é realizado em família, com a participação do esposo e do filho, além de quatro mulheres da comunidade que auxiliam no processo de limpeza da castanha. A produção de Nenê contribui para a geração de renda local e para a manutenção dos saberes tradicionais relacionados ao manejo e aproveitamento do pequi.

Seus produtos são comercializados para diferentes parceiros, incluindo a Central do Cerrado, em Brasília (DF), além de restaurantes em Belo Horizonte (MG). Nenê acompanha as atividades do Núcleo do Pequi desde o início das mobilizações e atualmente integra a diretoria da rede, atuando como segunda secretária há cerca de dois anos.

PRODUTOS DISPONÍVEIS

Caroço e polpa do pequi em conserva do caroço e castanha de pequi.



INFORMAÇÕES DO EMPREENDIMENTO:

Endereço: Cabeceira do Mangai,
Japonvar - MG
E-mail:
maryferreiradasilva917@gmail.com
WhatsApp/telefone: (38) 99828 3722
Instagram: @maryferreira6091



Foto: acervo projeto Sabores do Gerais





PEQUITINA

Segredos e Sabores do Cerrado



PEQUITINA

SEGREDOS E SABORES DO CERRADO



A Pequitina é uma marca de produtos derivados do pequi idealizada por Vicentina Bispo, na cidade de Januária (MG). Beneficiadora do pequi e de outros frutos do Cerrado, Tina transformou sua relação afetiva e ancestral com o fruto em empreendimento.

Criada no distrito de Pandeiros, em meio aos pequizeiros do Cerrado mineiro, Vicentina cresceu catando pequi com a família. Foi na convivência familiar, no rancho e na cozinha, que construiu seus primeiros saberes sobre o aproveitamento dos frutos da terra.

Em 2001, desenvolveu a farofa de pequi, produto que se tornou sua marca registrada e deu origem ao nome Pequitina. A partir de muitos testes e aperfeiçoamentos, conseguiu criar uma farofa com textura e sabor únicos, ampliando as possibilidades de uso do pequi na culinária regional.

Desde então, Tina vem diversificando sua produção com criações que valorizam a sociobiodiversidade do Cerrado. Seus produtos já foram apresentados em feiras e eventos dentro e fora do Brasil, levando o sabor do Cerrado mineiro a novos mercados.

A Pequitina representa a força do conhecimento tradicional aliado à formação técnica, transformando o pequi em alimento, renda e identidade cultural.

INFORMAÇÕES DO EMPREENDIMENTO

Endereço: Rua Virgílio de Almeida Corte, Nº 796, B. Santo Antônio, Januária - mg

E-mail: vicentinabispo@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99179 9202

Instagram: @pequitinasabores



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Barrinha de cereais, castanha de pequi cristalizada, castanha de pequi salgada, conserva da castanha de pequi, óleo de pequi, farofa do pequi, geleia de maracujá do mato com castanha de pequi, doce de jenipapo, jenipapo cristalizado, gengibre cristalizado, óleo de sucupira, condimento de pequi e granola do Cerrado.



BARRINHA DO CERRADO



ÓLEO DE SUCUPIRA 30ml



ÓLEO DE PEQUI



CASTANHA DE PEQUI CRISTALIZADA



FAROFA COM POLPA DE PEQUI 250g



CONDIMENTO DE POLPA DE PEQUI



GRANOLA DO CERRADO



CAJUI CRISTALIZADO



CASTANHA DE PEQUI SALGADA NA CONSERVA 180g

POLTAS PORT

Associação da Juventude Rural de
Porteirinha-MG



INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Rua Sergipe, nº 13, Bairro Renascer,
Porteirinha - MG

E-mail: juventuderural.port@gmail.com

WhatsApp/Telefone: (38) 998850521

Instagram: @polpasport



A iniciativa que deu origem à Polpas Port surgiu em 2014, quando jovens do município de Porteirinha (MG) se mobilizaram para compreender e enfrentar o êxodo rural que levava muitos a deixar suas comunidades em busca de oportunidades.

A partir dessa mobilização foi criada a Comissão da Juventude Rural, que posteriormente deu origem à Associação da Juventude Rural de Porteirinha (AJURP), com o objetivo de fortalecer a participação da juventude no campo e promover alternativas de geração de renda no território. Em 2018, o grupo iniciou a produção e o beneficiamento de polpas de frutas, atividade que se consolidou após a formalização da associação entre 2020 e 2021.

Atualmente, a associação reúne 22 jovens e atua na produção de polpas a partir de frutas cultivadas e também de frutos do Cerrado, abastecendo programas institucionais, escolas e mercados locais, além de manter parceria de comercialização com a Cooperativa Grande Sertão.

A Polpas Port também integra iniciativas familiares ligadas à valorização da produção local, como a RosaMel, empreendimento que vem se destacando na região pela produção de mel, balas de mel e geleias. Recentemente, a RosaMel conquistou o Selo de Inspeção Municipal (SIM), reconhecimento que fortalece a qualidade dos produtos e amplia as possibilidades de comercialização, reafirmando o compromisso da associação com a agricultura familiar e o desenvolvimento sustentável do território.

PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpas de frutas: maracujá nativo (maracujá-do-mato), acerola, seriguela, goiaba, maracujá, coquinho azedo, umbu, cajá, manga e tamarindo. Produtos RosaMel: bala artesanal de mel, barrinha energética, geleias de morango com mel e de laranja com cenoura e mel, mel cremoso com café e mis de castanhas com mel.



GELEIA DE MORANGO COM MEL 270g



DOCE DE MEL 270g



MIX DE CASTANHAS COM MEL 270g



MEL CREMOSO COM CAFÉ 270g



GELEIA DE UMBU, PIMENTA E MEL 270g



BARRINHA ENERGÉTICA 25g



BALA ARTESANAL DE MEL 10und



SABORES DE AGRESTE

Associação Quilombola Aliança do Progresso de Aguimasambra



O empreendimento Sabores do Agreste surgiu em 2013 a partir da organização da associação comunitária Unidos de Agreste, com o objetivo de fortalecer o trabalho das mulheres da comunidade rural de Agreste, distrito de Levinópolis, no município de Januária (MG). A iniciativa nasce do desejo de promover autonomia, geração de renda e valorização do papel das mulheres no território.

Localizado no extremo Norte de Minas Gerais, em uma região de transição entre Cerrado e Caatinga, o grupo iniciou suas atividades com a coleta sazonal do umbu, fruto nativo abundante na região. A partir do cuidado na seleção dos frutos e no processamento, os produtos passaram a se destacar pela qualidade e pelo sabor.

Atualmente, a associação trabalha com a produção de polpas, doces, compotas, geleias, laticínios e outros derivados, utilizando frutos nativos e de quintal. O grupo segue em constante evolução, investindo na criação de novos produtos e no aprimoramento dos processos produtivos, fortalecendo a sociobiodiversidade e a economia local.

INFORMAÇÕES DA ASSOCIAÇÃO:

Endereço: Rodovia João Silva Maia (BR 135), km 36

Distrito do Riacho da Cruz, Januária - MG

E-mail: associacaoaliancadoprogressode@gmail.com

WhatsApp/telefone: (38) 99752 0501

Instagram: @saboresdeagreste



PRODUTOS DISPONÍVEIS

Polpas de frutas nativas e de quintal, compotas e doces de frutas várias, geleias, doces de leite pastosos e barras, sucos, queijos de leite em pasteurização lenta, iogurtes, requeijões.



GELEIA DE MANGA ROSA COM PIMENTA



GELEIA DE CEBOLA ROXA



GELEIA DE TAMARINDO



GELEIA DE CEBOLA



GELEIA DE UMBU



DOCE DE LEITE COM AMEIXA DESIDRATADA



DOCE DE LEITE COM AMENDOIM GRANULADO



DOCE DE LEITE COM CARAMELO DE CAFÉ



POLPA DE TAMARINDO



BALINHAS DE ABÓBORA COM TAMARINDOg



DOCE DE LEITE COM COCO 100g

A FORÇA DA REDE DO CERRADO NORTE-MINEIRO: Caminhos coletivos de fortalecimento da sociobiodiversidade



Este catálogo representa mais do que a diversidade de produtos da Rede do Núcleo do Pequi. Ele é resultado de um processo coletivo de organização, fortalecimento e valorização da sociobiodiversidade do Cerrado no Norte de Minas.

Ao longo dos anos, a rede do Núcleo do Pequi vem construindo caminhos para ampliar o acesso a mercados, fortalecer os empreendimentos e gerar renda para as famílias, sempre aliando produção e conservação.

Seguimos enfrentando desafios, mas também acumulando conquistas importantes, que mostram a força da organização coletiva. Este catálogo é, ao mesmo tempo, um retrato desse percurso e um convite para que mais pessoas conheçam, valorizem e apoiem esse trabalho.

Vamos juntos!

WELERSON AMARO
GESTOR DE PROJETOS SOCIOAMBIENTAIS
NÚCLEO DO PEQUI

FALE COM A GENTE

Acompanhe as ações da Rede e saiba mais sobre os empreendimentos e sobre a sociobioeconomia do Cerrado.



NOS SIGA NO INSTAGRAM

Acompanhe o dia a dia da Rede e das comunidades no Instagram



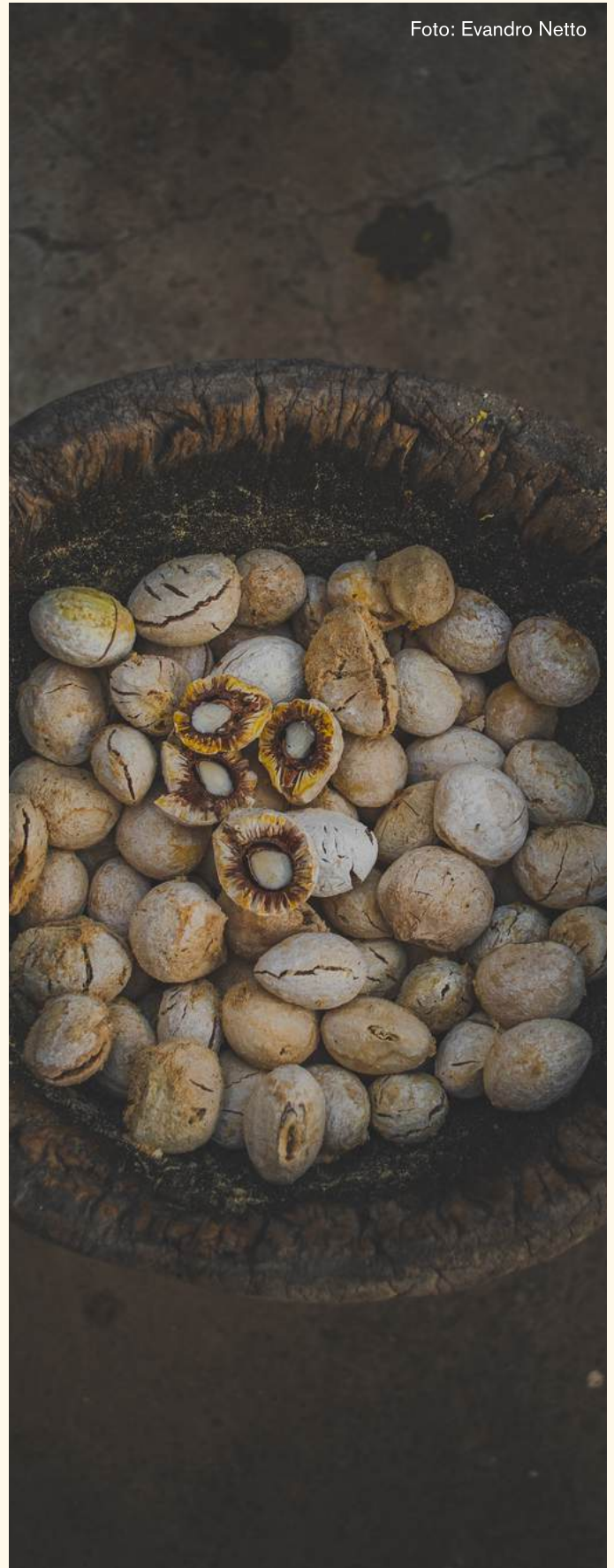
VISITE NOSSO SITE

Saiba mais sobre a Rede, os empreendimentos e suas iniciativas

Avenida Leonel Beirão de Jesus,
n° 3155, Bairro João Alves
Montes Claros - MG
nucleopequi@gmail.com

 **Núcleo do Pequi**
Promovendo a sociobiodiversidade do Cerrado

Foto: Evandro Netto





Núcleo do Pequi

Promovendo a sociobiodiversidade do Cerrado