



2ª Reunião do Comitê Nacional de Coordenação do Projeto “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem-Estar Humano” (Projeto BFN)

01 de setembro de 2014 - 09h30 às 18h00 - Ministério do Meio Ambiente,
Brasília – DF.

PROGRAMA

Abertura e Apresentação dos Participantes (Lidio Coradin, SBF/MMA)
Boas vindas do Secretário de Agroextrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável (Paulo Guilherme Cabral, MMA)
Boas vindas do Coordenador Internacional do Projeto (Danny Hunter, Bioversity International) e dos representantes do PNUMA (Marieta Sakalian) e da FAO (Ruth Charrondiere)
Boas vindas do Secretário de Biodiversidade e Florestas (Roberto Cavalcanti, SBF/MMA)
Projeto BFN/Brasil (Deborah Markowicz Bastos, Coordenadora Nacional do Projeto)
Projeto BFN/Internacional (Danny Hunter, Coordenador Internacional do Projeto, Bioversity International)
Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (Kelly Alves, MS)
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Eliene Sousa, FNDE/MEC)
Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade – PNPSB (Gabriel Domingues, SEDR/MMA)
Pró-Orgânico e Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica – PNAPO (Rogério Dias, MAPA)
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN (MDS)
Programa de Aquisição de Alimentos – PAA (Hiran Trindade, MDA)
Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade – PGPMBio (Bruno Pereira, CONAB)
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE (Priscila Porrua, UFSC)
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE (Regina Vilela, UFPR)
Projeto Hortaliças Tradicionais (Nuno Madeira, Embrapa Hortaliças)
Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO (Ruth Charrondière)
Orçamento do Projeto BFN/Brasil e atividades futuras
Considerações finais e encerramento

LISTA DE PRESENÇA

Nº	Nome	Instituição	Email
1	Roberto Cavalcanti	MMA/Secretário de Biodiversidade e Florestas (SBF)	roberto.cavalcanti@mma.gov.br
2	Paulo Guilherme Cabral	MMA/Secretário de Agroextrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável	paulo.cabral@mma.gov.br
3	Lidio Coradin	MMA/SBF – Diretor Nacional do Projeto BFN	lidio.coradin@mma.gov.br
4	Camila Neves Soares Oliveira	MMA/SBF	camila.oliveira@mma.gov.br
5	Krishna Bonavides	MMA/SBF	krishna.bonavides@mma.gov.br
6	Alberto Silva	MMA/SBF	alberto.silva@mma.gov.br
7	Natália Pereira	MMA/SBF	natalia.pereira.estagiaria@mma.gov.br
8	Deborah H. Markowicz Bastos	USP - Coordenadora Nacional do Projeto BFN	dmbastos@usp.br
9	Daniela Moura de O. Beltrame	Consultora Técnica do Projeto BFN	dani.moura.oliveira@gmail.com
10	Danny Hunter	Bioversity International – Coordenador Global do Projeto BFN	d.hunter@cgiar.org
11	Marieta Sakalian	UNEP	marieta.sakalian@unep.org
12	Ruth Charrondiere	FAO	ruth.charrondiere@fao.org
13	Ana Luísa Souza de Paiva	MS	ana.lpaiva@saude.gov.br
14	Kelly Poliany de Souza Alves	MS	kelly.alves@saude.gov.br
15	Hiran de Gusmão Trindade	MDA	hiran.trindade@mda.gov.br
16	Hétel Leepkaln dos Santos	MDS	hetel.santos@mds.gov.br
17	Eliene Sousa	FNDE	eliene.sousa@fnde.gov.br
18	Gabriel de M. Domingues	MMA/SEDR	gabriel.domingues@mma.gov.br
19	Vanuska Lima da Silva	CECANE/UFRGS	vanuskal@yahoo.com.br
20	Regina Maria Vilela	CECANE/UFPR	regina.vilela@mail.mcgill.ca
21	Priscila Porrua	CECANE/UFSC	pesquisapnaesc@gmail.com
22	Raquel Andrade C. Santiago	CECANE/UFMG	racsantiago@gmail.com
23	Lílian Silva dos Santos	CECANE/UFBA	santoslilian.nutri@gmail.com
24	Veridiana Vera de Rosso	CECANE/UNIFESP	veriderosso@yahoo.com
25	Viviani Ruffo de Oliveira	CECANE/UFRGS	vivianiruffo@hotmail.com
26	Adriana Camurça P. Siqueira	UFC	adriana.nutri@ig.com.br
27	Francisco Nascimento	UFPA	fcanufpa@gmail.com
28	Francisca Souza	INPA	francisca.souza@inpa.gov.br
29	Maria Fátima Antunes Fuhro	FNN	fnnutricionistas@yahoo.com.br
30	Nuno Rodrigo Madeira	Embrapa Hortaliças	nuno.madeira@embrapa.br
31	Rogério Dias	MAPA	rogerio.dias@agricultura.gov.br
32	Bruno Pereira Nogueira	CONAB	bruno.nogueira@conab.gov.br
33	Ana Rosa D. dos Santos	CET/UnB	anarosa.tur@gmail.com
34	Nádia Lúcia Almeida Nunes	CET/UnB	nadiaalmeidanunes@gmail.com



RELATO DAS APRESENTAÇÕES

As intervenções do Secretário de Biodiversidade e Florestas, Roberto Cavalcanti, e do Secretário de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável, Paulo Guilherme Cabral, ambos do Ministério do Meio Ambiente (MMA), indicam claramente a importância do desenvolvimento do Projeto BFN no âmbito do MMA e em consonância com políticas públicas desenvolvidas no Brasil visando a conservação dos biomas Brasileiros, seja por meio do uso dos recursos de forma sustentável, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social, seja por meio de áreas de conservação.

As intervenções indicam também o alcance internacional de ações com foco na conservação da biodiversidade pelo uso sustentável que resulte ou seja resultado de políticas públicas, uma das “bandeiras” da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB).

O comparecimento de representantes de todos os parceiros nacionais mostra que há interesse na cooperação com o Projeto e que já estão em andamento diversas atividades em prol da conservação e uso sustentável da biodiversidade para a alimentação e nutrição nas diferentes iniciativas públicas, mas que há bastante espaço para articulação e fortalecimento do Projeto BFN.

Abaixo, encontra-se uma síntese das apresentações das políticas públicas parceiras do projeto, com ênfase nas atividades que são relacionadas ao BFN.

Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) - MS

- Relato da publicação “Receitas Regionais para Crianças de 6 a 24 meses” que traz uma série de receitas nutricionalmente balanceadas com produtos regionais e tradicionais;
- Relato sobre a elaboração do novo “Guia Alimentar para a População Brasileira”, a ser lançado em 30 de outubro de 2014 que traz como recomendações:
 - Alimentação saudável deriva de sistemas de produção de alimentos saudáveis e sustentáveis que consideram o meio ambiente e as questões sociais; e
 - As recomendações de dieta baseiam-se em escolhas por alimentos regionais;
- Elaboração da nova reedição do livro “Alimentos Regionais Brasileiros” que inclui um capítulo sobre Biodiversidade escrito por Alberto Silva (consultor do projeto BFN);



- Relato sobre o Programa “Saúde na Escola” que publica materiais didáticos sobre hábitos saudáveis de alimentação para ser utilizado por professores do Ensino Fundamental. Está prevista maior articulação entre esta ação e o BFN;
- Proposta de que a próxima Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) inclua a coleta de dados sobre as espécies nativas para a composição dos dados de aquisição, e que estes dados sejam analisados em separado, conforme solicitado pelo BFN.

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - FNDE

A apresentação trouxe dados gerais sobre o Programa e os marcos regulatórios que o regem quanto a obrigatoriedade de utilização de 30% dos recursos do FNDE para a compra de alimentos de pequenos produtores (agricultura familiar), com a possibilidade de aumento do valor para a produção orgânica e da agroecologia. Trouxe dados sobre aquisição de população indígena.

Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB) – MMA; e Política de Garantia de Preço Mínimo para os Produtos da Sócio-Biodiversidade (PGPMBio) – CONAB

Entre outras ações de caráter mais genérico destes Planos, enfatiza-se, para fins deste relatório e do objetivo da reunião:

- Apoio para a comercialização no âmbito da PGPMBio, que contemplou em 2014 dez espécies vegetais comestíveis: açaí, babaçu, pequi, buriti, baru, cacau, juçara, mangaba, umbu e coco;
- Apoio aos Arranjos Produtivos Locais – dez cadeias do extrativismo são apoiadas atualmente por este programa.

Atividades da Secretaria Nacional de Segurança Nutricional e Alimentar (SESAN) – MDS

Entre outras ações da Secretaria, as que estão relacionadas diretamente com o BFN são:

- Brasil agronegócio: Plano Nacional lançado em 2013 que visa incentivar o cultivo orgânico e a produção no modelo de agroecologia;
- Brasil Orgânico e Sustentável – Campanha promovida durante a Copa do Mundo com o objetivo de promover a produção e o consumo de alimentos orgânicos produzidos de forma sustentável. Quiosques foram montados em dez



diferentes cidades do país para favorecer a venda direta do produtor para o consumidor;

- Dados do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) indicam:
 - Em 2012, o PAA adquiriu 12 toneladas de alimentos da biodiversidade (122 itens) perfazendo R\$ 29 milhões,
 - Em 2013, adquiriu 3,3 toneladas de alimentos da biodiversidade (122 itens) perfazendo mais de R\$ 10 milhões,
 - Itens que correspondem a R\$ 1 milhão: açaí, castanha do Brasil, pupunha, cagaita, cupuaçu, polpa de umbu, peixes (curimatã, tambaqui e traíra);
 - Não há uma lista oficial do que sejam produtos da biodiversidade ou sociobiodiversidade. É preciso avaliar se esta definição é de interesse.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de Santa Catarina (CECANE/UFSC)

Entre as atividades apresentadas, enfatiza-se o projeto de pesquisa “Pesquisa Nacional de Monitoramento sobre Alimentos Orgânicos e Alimentos adquiridos da Agricultura Familiar pelo PNAE”, ainda em desenvolvimento (2013-2015).

- Um questionário foi enviado para todos os municípios do Brasil a fim de avaliar a evolução da aquisição deste tipo de alimento pelo PNAE. Duas questões relacionadas à biodiversidade foram incluídas neste questionário, após a integração com o projeto BFN.
- Este CECANE também inseriu um módulo sobre “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” nas atividades educativas e de monitoramento para o plano de atividades de 2014-2015. No entanto, a execução destas atividades depende da dotação orçamentária para o período.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Paraná (CECANE/UFPR)

Foi apresentado projeto de extensão desenvolvido pelo CECANE/UFPR “Cultura alimentar brasileira e atividade física: estratégias para enfrentar as doenças crônicas não transmissíveis”, cuja interface com o BFN reside no resgate de aspectos culturais e tradicionais do consumo de alimentos regionais e da divulgação do conceito de dietas sustentáveis, que leva em consideração os sistemas de produção de alimentos.



Visita técnica dos representantes das Agências Implementadoras, FAO e PNUMA (Dra. Ruth Charrondière e Dra. Marieta Sakalian, respectivamente), e da Agência Coordenadora Internacional, Bioversity International (Dr. Danny Hunter)

02 e 06 de outubro de 2014

PROGRAMA

02/09/2014 - Terça-feira	
08h00-12h00	Visita à Embrapa Hortaliças
12h00	Viagem para Goiânia (parada para almoço no Jerivá)
20h00	Jantar típico (Pamonharia Frutos da Terra)

Programação Encontro Técnico CECANE/GO - 03 e 04 de setembro de 2014

03/09/2014 - Quarta-Feira	
08h30	Workshop com frutos do Cerrado (Sala de Convivência, FANUT-UFG)
12h00	Almoço (Cabaça de Mel)
14h00	Visita à Reitoria da UFG (Campus II)
15h00	Projeto Goiás - CECANE
15h30	Subprojeto Eixos 3 e 5 Parada gastronômica de Goiás I
16h00	Coffee-break
16h00	Subprojeto Eixos 5 e 6
16h30	Roda de discussão
20h00	Jantar típico (Restaurante Marronzinho)

04/09/2014 - Quinta-Feira	
08h30	Visita técnica com lideranças do Quilombo Pombal (Sta Rita do Novo Destino) e Flores Velha (Flores de Goiás) - Memorial do Cerrado
10h00	Coffee-break
12h00	Almoço (Piquiras)
14h00	Reunião de encerramento (Miniauditorio Jatobá, FANUT UFG)
15h00	Parada gastronômica de Goiás II
15h20	Coffee-break

16h00 Viagem para Brasília

05 a 06 de setembro de 2014

05/09/2014 - Sexta-Feira	
10h00-12h00	Visita ao Projeto Educando com Horta Escolar, do CET/UnB (saída 08h30)
14h00-17h00	Avaliação da visita e encaminhamentos (CNC e CIC) - MMA sala 410
06/09/2014 - Sábado	
09h30-13h00	Visita ao Jardim Botânico de Brasília

RELATO DAS VISITAS

A visita à unidade EMBRAPA Hortaliças, no dia 2/9, em Brasília, DF, coordenada pelo Dr. Nuno Madeira foi extremamente proveitosa. Foi possível verificar uma ação que visa resgatar, preservar e utilizar recursos genéticos relacionados às espécies vegetais comestíveis (no caso, hortaliças folhosas, abóboras, raízes e tubérculos) para a alimentação e promoção da saúde assim como preservação do meio ambiente e desenvolvimento social. Enfatiza-se que o projeto coordenado pelo Dr. Nuno Madeira (Hortaliças não convencionais: da horta à mesa) tem interface com o projeto BIOFORTE da EMBRAPA.

A partir desta visita, a coordenação do Projeto BFN irá verificar qual a melhor forma de cooperação com o projeto coordenado pelo Dr. Nuno Madeira, sendo que uma das mais importantes e interessantes para o BFN é a sua aproximação com o projeto “Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia”, desenvolvido pelo FNDE em parceria com o Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (UnB), o qual será citado mais para frente neste documento.

Neste dia, à tarde, o grupo seguiu para Goiânia (GO).

A visita ao CECANE da UFG (dias 3 e 4/09) teve como objetivo principal permitir a compreensão da estratégia adotada pelo Projeto para, ao mesmo tempo desenvolver os produtos relativos aos componentes 1 e 3 do Projeto BFN, multiplicar o conhecimento e capacitar recursos humanos. A visita englobou várias atividades:

- 1- Apresentação da Universidade de Goiás e da Faculdade de Nutrição pelos Diretor e Coordenador de Curso;
- 2- Apresentação das espécies de frutas da região Centro-Oeste que são alvo do Projeto e degustação de preparações a base destas frutas. Esta atividade, coordenada pelas Profa. Raquel Santiago e Profa. Estelamaris Monego e conduzida por alunas de Pós-Graduação (algumas bolsistas do projeto BFN)



foi muito ilustrativa e mostrou claramente o potencial de trabalhar-se com Universidades parceiras para atingir aos objetivos globais do projeto;

- 3- Reunião para apresentação das atividades dos CECANES e apresentação dos projetos de Mestrado financiados pelo projeto BFN. Nesta reunião ficou clara a importância desta parceria para o desenvolvimento de atividades-chave para o BFN como: avaliação do valor nutricional das espécies alvo do projeto da região Centro-Oeste, desenvolvimento de receitas com estas espécies, divulgação do uso destas espécies, aproximação de comunidades tradicionais (no caso, remanescentes de quilombola da região) visando auxiliar na manutenção e resgate de conhecimentos tradicionais e culturais associados aos padrões de alimentação e nutrição;
- 4- Visita ao Museu do Cerrado, em Goiânia, mantido pela PUC-GO. Esta visita, que foi acompanhada por dois representantes das comunidades quilombolas da região (Quilombo Pombal - Sta Rita do Novo Destino e Flores Velha - Flores de Goiás), permitiu ao grupo conhecer um pouco melhor as características do bioma Cerrado e algumas oportunidades de integração do projeto com a Universidade e com políticas públicas que visam preservar o conhecimento de comunidades isoladas e muito pobres, como as quilombolas.

No fechamento da visita foi acordado que o Projeto irá financiar algumas atividades desenvolvidas pelo CECANE da UFG junto às comunidades quilombolas acima referidas, dado que o FNDE cortou o orçamento do plano de trabalho para o próximo biênio, no qual estas ações estão previstas.

A visita ao CECANE foi extremamente positiva. Os objetivos foram plenamente alcançados, pois a identidade e a finalidade dos CECANES, até então, eram conceitos abstratos para os representantes das agências que coordenam e implementam o Projeto. A partir desta visita, a estratégia de implementação de alguns dos eixos do Projeto ficou clara e aprovada.

Na tarde do dia 4/10 voltamos para Brasília.

No dia 05/09, período da manhã, visitamos o Projeto Educando com Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG), desenvolvido na Escola de Educação Infantil Tia Bil, em Santo Antônio do Descoberto, em Goiás, divisa com Brasília.

O PEHEG é desenvolvido pelo CET/UnB em parceria com o FNDE. Este Projeto cadastra escolas interessadas em implantar e manter hortas no ambiente escolar; operacionaliza ações de formação, educação e multiplicação; e acompanha os projetos em todo o território Nacional. O projeto é derivado de uma ação da FAO (Food and Agriculture Organization). Este projeto *“foi concebido com a finalidade de intervir na cultura alimentar e nutricional dos escolares da faixa etária de 7 a 14 anos, com base no entendimento de que é possível promover a educação integral de crianças e jovens de escolas e comunidades do seu entorno, por meio das hortas escolares incorporando*



a alimentação nutritiva, saudável e ambientalmente sustentável como eixo gerador da prática pedagógica

(http://www.cre.se.df.gov.br/ascom/documentos/hortasubeb/educando_horta_escolar.pdf) e este objetivo está estritamente relacionado com várias ações previstas no BFN, pois trabalha com atividades de capacitação para professores, nutricionistas, gestores de escola e políticas públicas.

A visita na escola demonstrou o que se pode fazer com pouco recurso financeiro e com recurso humano de qualidade (pessoas comprometidas e engajadas com o objetivo de promover a saúde e ações de cidadania).

Ao final da visita, estabeleceu-se como meta a curto prazo, promover a integração do PEHEG com o projeto da EMBRAPA, com a finalidade de introduzir as hortaliças não convencionais (também conhecidas como hortaliças tradicionais) no rol de espécies que são utilizadas nas hortas escolares. Esta aproximação será, sem dúvida, muito benéfica por trazer subsídios para a produção de alimentos de alto valor nutricional, a partir de espécies negligenciadas e, assim, resgatar o uso tradicional. Além disso, estas espécies dispensam uso de insumos, o que pode baratear a produção.

Na tarde do dia 5/09 realizamos uma reunião para avaliar a visita e dar encaminhamentos para o futuro próximo do projeto. Todos os participantes avaliaram que as atividades propostas e realizadas no período foram importantes e permitiram a visão geral do andamento do projeto no Brasil.

Estas visitas permitiram, aos representantes internacionais das agências coordenadora e implementadoras, entender a dimensão do país e as ações que já estão sendo feitas em nível nacional. Permitiu também entender que a aproximação com os gestores destas políticas públicas é fundamental. Há muitos “casos de sucesso para contar” e o BFN pretende compilar estes estudos de caso e divulgá-los para que possam ser replicados nos outros países integrantes do BFN e para que, ao tomar corpo, transformem-se em evidências que fundamentem políticas públicas que integrem a conservação da biodiversidade por meio de seu uso em ações de saúde, educação e desenvolvimento social.

Foi acordado, nesta reunião, que a Dra. Deborah Markowicz Bastos deixa a coordenação do Projeto, que passa a ser exercida pela Dra. Daniela Oliveira Beltrame. A Dra. Deborah solicitou o desligamento da coordenação por entender que não é possível conciliar suas atividades acadêmicas com as demandas do Projeto, que tendem a crescer nos próximos 2 anos. O coordenador deve estar mais presente em Brasília e garantir a aproximação com os parceiros.

Foi acordado que será constituída uma comissão de apoio à Coordenação, da qual participarão a Dra. Deborah Bastos (USP) e a Dra. Raquel Santiago (UFG).

Ainda nesta reunião, foi discutida a questão dos relatórios financeiros, mormente dúvidas sobre alterações no orçamento aprovado para o co-financiamento e



foi sugerida a produção de material visual das ações que foram visitadas para divulgação no site do projeto.

No dia 6/09 foi realizada a visita ao Jardim Botânico de Brasília (JBB) para se conhecer sobre o projeto Feira do Jardim Botânico, que trará produtos orgânicos, artesanato, gastronomia e atrações artísticas, dentro de um conceito que se compromete com a conservação da biodiversidade do Cerrado e tem seu lançamento previsto para o dia 27 de setembro. Será o primeiro jardim botânico brasileiro a promover uma feira de produtos nativos da biodiversidade, com um novo conceito a ser compartilhado pelo público brasileiro, especialmente pela população de Brasília.

A feira será realizada sempre aos sábados, das 9h às 14h, na área dos quiosques. Esta iniciativa certamente irá atrair uma grande parcela de novos visitantes ao JBB, permitindo aos consumidores a compra de produtos orgânicos e a descoberta de plantas, frutos e flores do bioma Cerrado. Os visitantes também conhecerão e poderão adquirir diversos produtos de artesanato, divertir-se com apresentações de manifestações artísticas entre grupos de teatro, música, folclore e artistas de várias origens culturais. Para a abertura, foram convidadas as atrizes Eliana e Naira Carneiro, com suas exímias contações de histórias e também bordadeiras do grupo 3baianinhas, formado por vinte bordadeiras do Plano Piloto e cidades-satélites.

Para o diretor do JBB, Jeanitto Gentilini Filho, a exposição e comercialização de produtos orgânicos e da biodiversidade do Cerrado representam um novo avanço nas conquistas da instituição. Com a Feira, os produtos orgânicos e nativos do Cerrado ganharão mais visibilidade e procura por parte da população.

A importância da biodiversidade e sua relação direta com a saúde e a alimentação justificam a condução de ações que promovam o seu uso sustentável em programas de segurança alimentar e nutricional e contribuam para a diversificação da dieta do brasileiro. Essa Feira terá certamente um papel especial para a formação de novas cadeias de produção de interesse de povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares. É uma oportunidade ímpar para a criação e consolidação de novos mercados para os produtos da nossa biodiversidade, geração de valor para espécies nativas de uso atual ou potencial e para mostrar à sociedade toda a importância da conservação desse legado.

No Distrito Federal, há um total de 26 feiras de produtos orgânicos em atividade, que disponibilizam aos consumidores hortaliças, frutos, grãos e castanhas. Em algumas, já se observa uma forte presença de produtos oriundos do extrativismo, flores, plantas, orquídeas e espécies típicas do Cerrado e de outras regiões.

O Jardim Botânico de Brasília, inaugurado em 1985, é o de maior extensão (450 hectares) e é um dos lugares preferidos para visita por diversos segmentos da população brasiliense, desde corredores de trilhas a biólogos, de ciclistas a ecologistas, de fotógrafos a ambientalistas, e visitantes estrangeiros.

Além das trilhas, do jardim de cheiros, da identificação e cultivo de árvores nativas, do belo mirante, que é uma atração turística - o Jardim Botânico de Brasília conta ainda com uma casa de chá, bistrô, espaço para piqueniques, exposições, jardim



japonês, biblioteca, orquidário, quiosques e um Centro de Excelência do Cerrado em implantação, com laboratórios, áreas para estudo e pesquisa.

Detentor da maior e mais rica biodiversidade do planeta, o Brasil conta com alguns dos mais importantes biomas em número de espécies vegetais, caso do Cerrado. Apesar dessa riqueza e do potencial que ela representa, a biodiversidade brasileira é ainda pouco conhecida e sua utilização tem sido muito negligenciada.

Uma das atribuições do Ministério do Meio Ambiente é promover a conservação e o uso sustentável dessa biodiversidade; tudo isso integrado com o estímulo à produção agropecuária sustentável, com a redução do uso de insumos químicos e de agrotóxicos, que contaminam os produtos agrícolas essenciais ao consumo da população e afetam a biodiversidade local e regional.

Nossas hortaliças, por exemplo, são em sua grande maioria de origem exótica, caso do tomate, da berinjela, do pimentão e da alface. Poucas espécies da biodiversidade nativa são amplamente utilizadas, sendo conhecidas apenas local e regionalmente.

Muitas dessas espécies do Cerrado, principalmente de uso alimentício, poderão ser encontradas na Feira do Jardim Botânico, a exemplo do pequi, do baru, da cagaita, da mangaba, do babaçu, da gueroba, do araticum, do buriti, do jatobá e do caju do cerrado, entre outras. Algumas espécies de raízes/tubérculos e folhosas tradicionais também poderão ser ali encontradas, como é o caso da araruta, da taioba, do mangarito, da capiçova e do ora-pro-nobis.

A feira é uma realização do JBB, em parceria com o MMA, por meio do Projeto BFN, do Pró-Orgânicos/MAPA, do Sindiorgânico (Sindicato dos Produtores Orgânicos do DF) e da Cooperativa dos Produtores Orgânicos - Cooperorg.