

GOSTO DA AMAZÔNIA

SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA



SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA

pirarucu de manejo e seus benefícios para a Amazônia



O coletivo do pirarucu





































ASPROC, assume principalmente a Comercialização, além de organizar a proteção e produção em seu território do Médio Juruá

Esta iniciativa é fruto da cooperação internacional entre o governo do Brasil e dos EUA, executada pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e Serviço Florestal dos EUA (USFS), com recursos da Agência para o Desenvolvimento Internacional dos EUA (USAID), e apoio da Cooperação Alemã para o Desenvolvimento Sustentável (GIZ).

O manejo comunitário pelo mundo



- ✓ Lideranças locais fortes
- ✓ Respeito às normas e cultura locais
- ✓ Parcerias institucionais
- ✓ Espécie de importância cultural
- ✓ Quotas de abate
- ✓ Regras bem definidas
- ✓ Zoneamento espacial
- ✓ Monitoramento participativo
- ✓ Estoque que permita a exploração econômica







Diferencial do arranjo do coletivo, via ASPROC, aos extrativistas manejadores

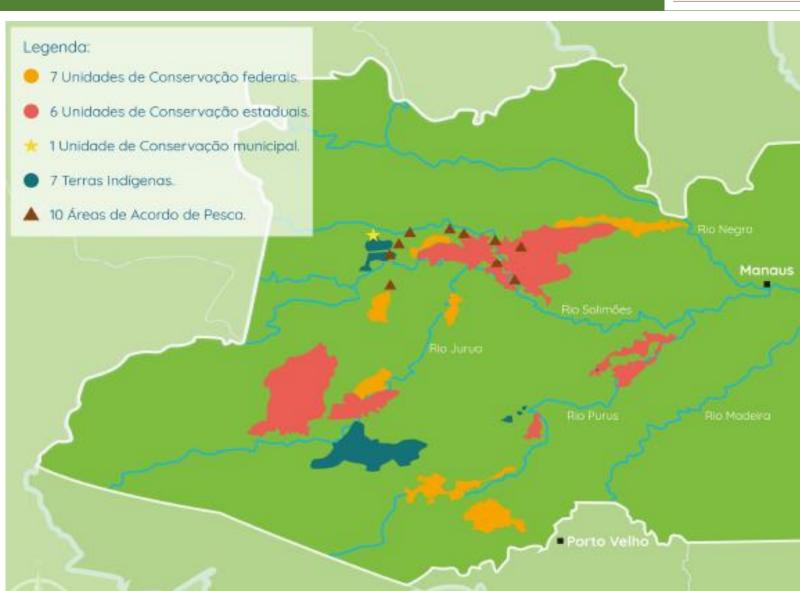




Pirarucu e o manejo comunitário



- Famílias no arranjo: **1.150**
- Principais Compradores: Mercados públicos e Distribuidores no sudeste;
- Oportunidade e aprendizado com as empresas: Beneficiamento e armazenamento do produto;
- Risco e desafio: Convencer dos atributos diferenciado do pirarucu "Gosto da Amazônia" e receber por eles;
- Desafio externo: Crédito de ICMS
 para as empresas que compram os
 produtos da sociobiodiversidade;
- Risco Eminente: Acabar com o volume mínimo das compras da agricultura familiar pelo PNAE;
- Padrão de qualidade/certificações: A marca coletiva "Gosto da Amazônia", a política interna de monitoramento e alteração da IN 17 para certificação orgânica; Busca-se completar a rastreabilidade.



Ações promocionais no sudeste: www.gostodaamazonia.com.br













O Navegador

Chez Claude

Barsa



Gávea Garden Bistrô



Fazenda Culinária

Laguiole Lab