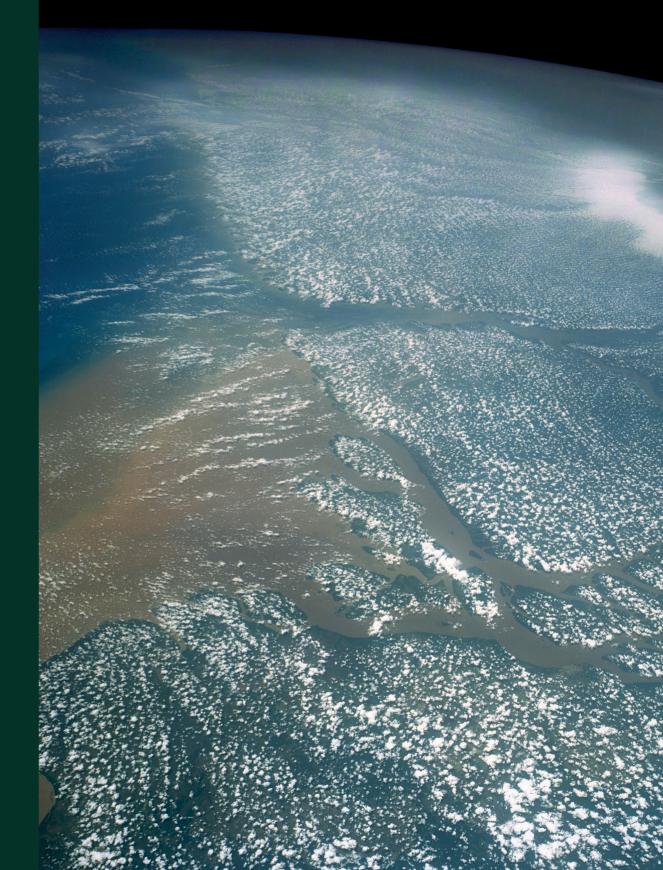
Amazônia de boca a boca

Ingredientes, gentes e florestas



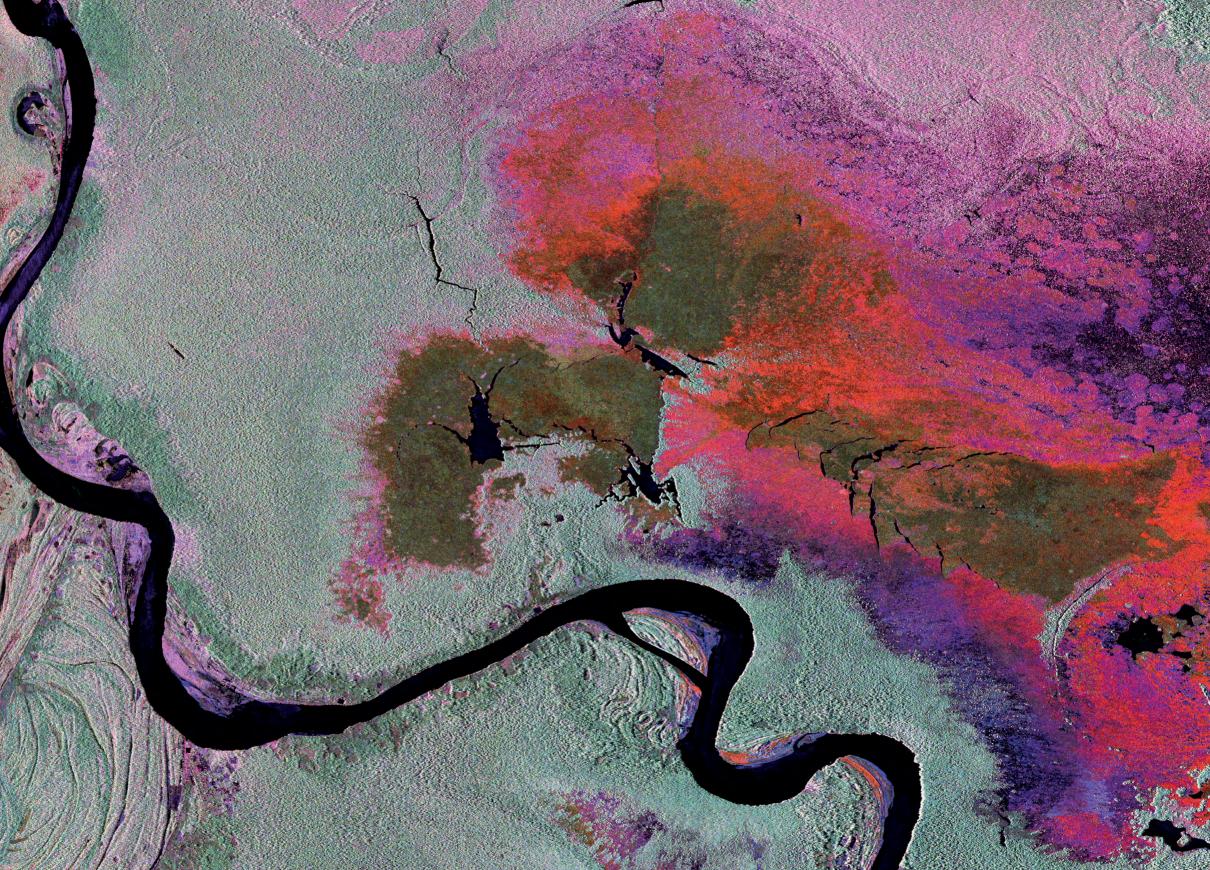


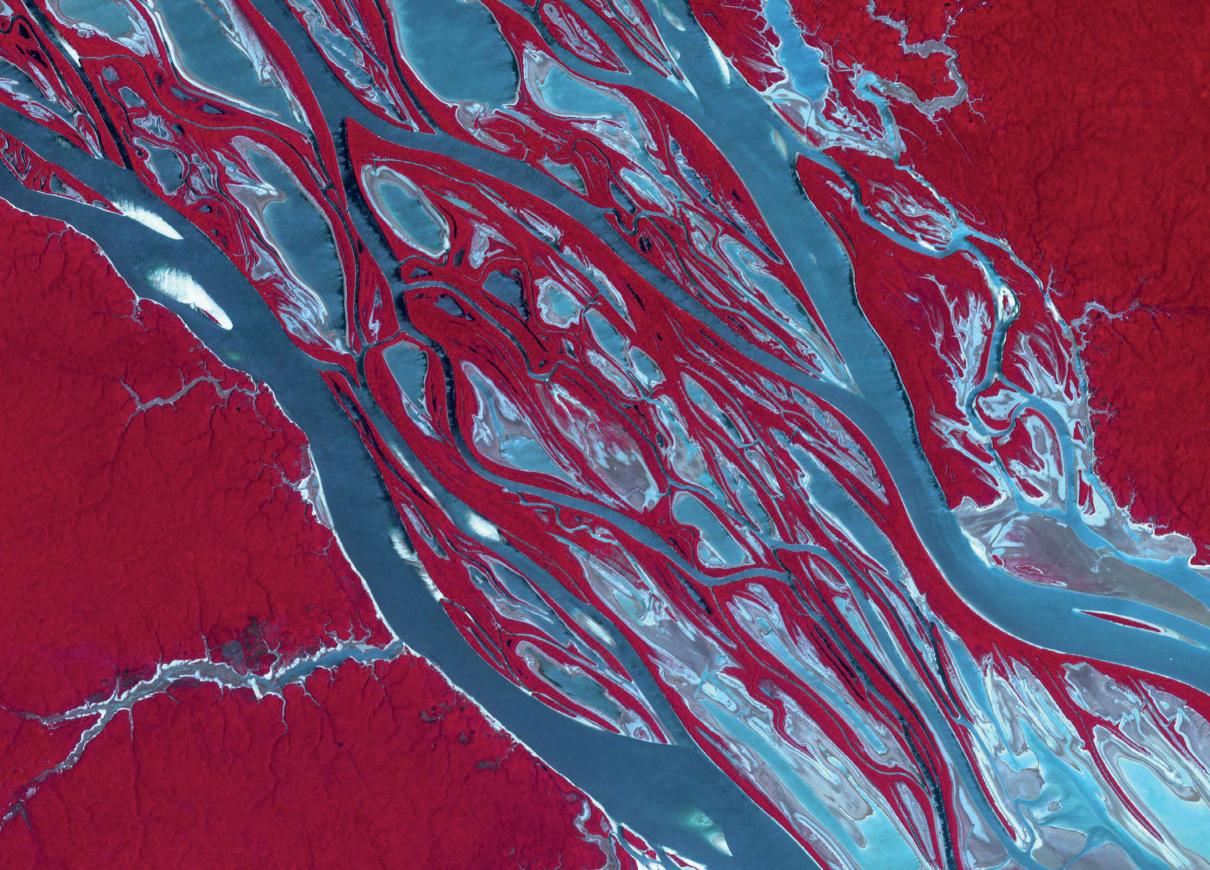
Castanha /// Cajá /// Taperebá /// Palmito Pupunha /// Cacau /// Pimenta /// Cupuaçu /// Maracujá /// Açaí /// Babaçu /// Abacaxi /// Tucupi /// Vitória-Régia /// Flor de Jambu /// Camu Camu /// Mandioca /// Chicória /// Buriti /// Patauá /// Tucumã /// Peixe /// Cará-Roxo /// Cubiu /// Banana Verde /// Guaraná /// Murumuru /// Andiroba /// Ucuuba /// Copaíba /// Pracaxi /// Acerola /// Mulateiro /// Jabuticaba /// Manga /// Bacaba /// Pequi do Xingu /// Cogumelo /// PANCs /// Mel











Amazônia de boca a boca Ingredientes, gentes e florestas



Que gosto a floresta tem?

Gosto de Cubiu, de Tucupi, Tambaqui, Ariá, Buriti, Patauá, Camu-camu, Chicória do Pará, Ingá, Bacaba, Cumaru, Flor de Jambu, Puxuri, Queijo do Marajó, Cará-roxo, Murici...

São muitos os gostos. Mas muitos de nós, brasileiros ou não, desconhecemos a maioria deles.

O Instituto Arapyaú acredita que aproximar o país desses sabores é aproximar também de seu potencial mais vital: o da bioeconomia. Por isso, temos trabalhado para fortalecer cadeias produtivas da floresta, conectando comunidades, empreendedores, governos e empresas.

Fortalecer essa agenda exige alinhar oferta e demanda, tanto apoiando políticas públicas e iniciativas que ampliam a produção sustentável, quanto inspirando o setor privado a incorporar ingredientes da floresta de forma justa e sustentável em produtos, cardápios e estratégias de negócio.

O Instituto Arapyaú é uma organização filantrópica brasileira que fomenta redes e iniciativas para promover o desenvolvimento justo, inclusivo e de baixo carbono no Brasil. Promove uma agenda de natureza a partir de uma perspectiva integrada entre pessoas, economia e clima. Mobiliza e conecta a sociedade civil, filantropia, academia e setores público e privado para criar redes que implementam iniciativas, com o objetivo de trazer soluções sistêmicas e escaláveis para o país, com principal atuação nos territórios da Amazônia e do Sul da Bahia.

Cada nova demanda gera valor para quem vive da floresta e abre caminhos para uma economia mais inovadora, inclusiva e regenerativa. Este mapeamento de ingredientes e produtores da bioeconomia amazônica apresenta alguns dos muitos protagonistas dessa transformação, com seus contatos, territórios e exemplos de impacto positivo.

Com esta publicação, convidamos você a se aproximar da floresta e conhecer a sua imensa diversidade de sabores, saberes e gentes. Queremos reverberar floresta por todos os lados, para todos os gostos.

Boa leitura.

RENATA PIAZZON,
CEO do Instituto Arapyaú

LÍVIA PAGOTTO,
Diretora Institucional do Instituto Arapyaú

VINÍCIUS AHMAR,
Diretor Programático do Instituto Arapyaú

Sumário

PARTE 1

Um novo mapa da Amazônia /// 19

PARTE 2

São muitas as Amazônias /// 25

PARTE 3

Amazônia é um manifesto anti-monotonia /// 31

PARTE 4

Sistemas Agroalimentares da Floresta Amazônica /// 39

PARTE 5

Amazônia conectada /// 46

INGREDIENTES

Açaí /// 49
Babaçu /// 59
Castanha /// 67
Cumaru /// 79
Mandioca /// 87
Pimentas /// 97

Parte 1

Intocada e desconhecida em muito da sua extensão e de sua verdade, a Amazônia ainda está sendo descoberta. Thiago de Mello, poeta amazonense



Um novo mapa da Amazônia

Os números impressionam. Mais da metade do território brasileiro é feito de Amazônia. Cerca de 60% ou cinco milhões de km². Ela pertence também a outros oito países — Peru, Colômbia, Bolívia, Venezuela, Equador, Guiana, Suriname, Guiana Francesa. Mas, principalmente, a Amazônia é um patrimônio de todos nós que vivemos hoje e que viveremos amanhã, aqui na Terra.

Um patrimônio não só natural, mas também cultural e histórico. Por isso é vital que voltemos nossa atenção, nosso coração e nossos sentidos para ela, a maior floresta tropical do planeta.

Uma floresta que precisa pulsar viva em toda a sua diversidade, pois é a sua diversidade que garante o equilíbrio do clima e a beleza da vida para todo mundo.

O Instituto Arapyaú faz parte de um movimento em rede em que diversos atores trabalham para ajudar a trazer novos olhares em relação à Amazônia. Esse movimento conecta pensamentos, pesquisas, visões e ações múltiplas para mostrar que manter a floresta com toda a sua biodiversidade, vida e cultura é manter a economia viva.

Uma economia que é próspera porque conserva, porque regenera, porque permite futuros. Esse é o princípio da bioeconomia: um modelo econômico que busca gerar prosperidade para todos que se relacionam com a floresta, a partir do uso sustentável da biodiversidade, dos recursos biológicos renováveis e dos conhecimentos associados a eles. Um recorte dessa abordagem é a sociobioeconomia, que coloca as pessoas no centro e valoriza o que elas já produzem em harmonia com a floresta. Ela reconhece o papel de comunidades, povos indígenas e agricultores familiares na conservação e na regeneração dos territórios, ao transformar saberes tradicionais e práticas sustentáveis em oportunidades de renda e desenvolvimento local.

A escolha por adotar o termo bioeconomia reflete a compreensão de que ele abarca um conjunto mais amplo de agendas e caminhos para o desenvolvimento justo, sustentável e de baixo carbono do país — do fortalecimento da sociobioeconomia amazônica à inovação em sistemas produtivos.

Os **sistemas agroalimentares** da Amazônia são exemplos de bioeconomia que essa publicação apresenta e divulga. Nossa proposta é permitir que esses sistemas — conduzidos pelas populações

Bioeconomia é o modelo de desenvolvimento produtivo e econômico baseado em valores de justiça, ética e inclusão. É capaz de gerar produtos, processos e serviços, de forma eficiente, considerando o uso sustentável, a regeneração e a conservação da biodiversidade. É norteado pelos conhecimentos tradicionais e científicos e suas inovações e tecnologias, com vistas tanto para a produção — agricultura, pecuária e florestas e seus respectivos ativos — como para à agregação de valor, à geração de trabalho e renda, à sustentabilidade e ao equilíbrio climático.

CONCEITO FORMULADO A PARTIR DA ESTRATÉGIA NACIONAL DE BIOECONOMIA (2024) E DO POSICIONAMENTO DA COALIZÃO BRASIL CLIMA, FLORESTAS E AGRICULTURA (2021)

Sociobioeconomia é o modelo de desenvolvimento produtivo baseado na valorização da sociobiodiversidade, com foco em atividades sustentáveis realizadas por populações locais e comunidades tradicionais, como o extrativismo, a pesca e a agricultura de base familiar. Essa abordagem é especialmente indicada para regiões mais conservadas da floresta, onde os modos de vida dependem diretamente dos recursos naturais e têm papel essencial na conservação da biodiversidade e na geração de renda local.

[UMA CONCERTAÇÃO PELA AMAZÔNIA, 2023]

originárias, por famílias, comunidades e negócios locais — se expandam, e que os ingredientes e suas histórias cheguem a cada vez mais pessoas, de um modo cuidadoso e sustentável.

Porque quanto mais gente tiver acesso e conhecimento ao que a Amazônia nos dá, mais força levaremos para lá. Indígenas, agricultores familiares, produtores, associações e empresas que cultivam, extraem e produzem com seus vários saberes dezenas de ingredientes. São sabores diversos para nossas bocas, para nossas vidas, que podem ajudar a manter a floresta regenerada, conservada e em pé.

Por isso, preparamos esse mapeamento que apresenta os ingredientes da Amazônia e conecta potenciais compradores com produtores, jogando luz ao impacto socioambiental dessas cadeias. Um mapa que vai navegar pelos variados tipos de cultivos, pelos diferentes ingredientes e pela imensa cultura amazônica que orbita em volta deles. E que, a cada viagem, a cada ingrediente, vai sempre se renovar.

Um novo olhar para a Amazônia que amplia nossos horizontes, enriquece nossos paladares, nos aproxima da grande floresta e nos inspira a fazer novas viagens em direção a ela.

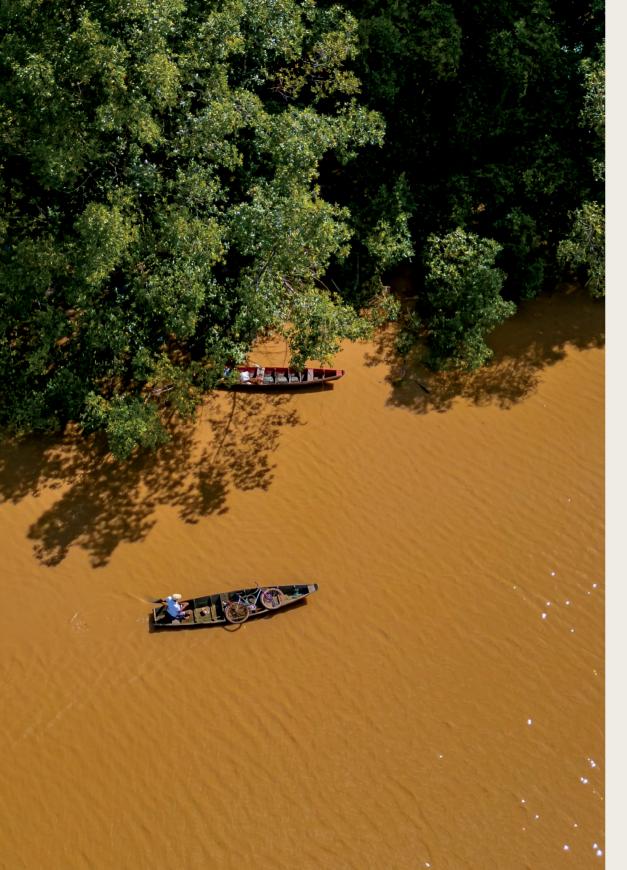
Sistemas agroalimentares são redes interconectadas de pessoas, práticas, produtos, políticas, infraestruturas e valores que abrangem todas as etapas da produção, agregação, processamento, distribuição, consumo e descarte de produtos alimentícios originados da agricultura, silvicultura ou pesca. Eles também incluem produtos agrícolas não alimentares que sustentam meios de vida. Esses sistemas operam em múltiplas escalas (do local ao global) e estão intrinsecamente ligados a sistemas ambientais, econômicos, sociais, de saúde e políticos, influenciando e sendo influenciados por eles.

REPORT OF THE COUNCIL OF FAO - HUNDRED AND SIXTY-SIXTH SESSION: 26 APRIL - 1 MAY 2021. ROME, CL 166/REP.

20 UM NOVO MAPA DA AMAZÔNIA INSTITUTO ARAPYAÚ 21

Parte 2

A Amazônia não é uma floresta, é um universo. Roberta Carvalho, artista visual paraense



São muitas as Amazônias

Tem a Amazônia das florestas. As florestas alagadas, as de terras firmes, as mais úmidas, as mais secas e as conservadas, grande parte pelas pessoas que lá estiveram e estão.

Tem a Amazônia desmatada, com fazendas e terras devolutas, algumas produtivas, outras nem tanto.

Tem a Amazônia degradada, que sofre com as ilegalidades de garimpo e madeira e que vive sob intensa pressão.

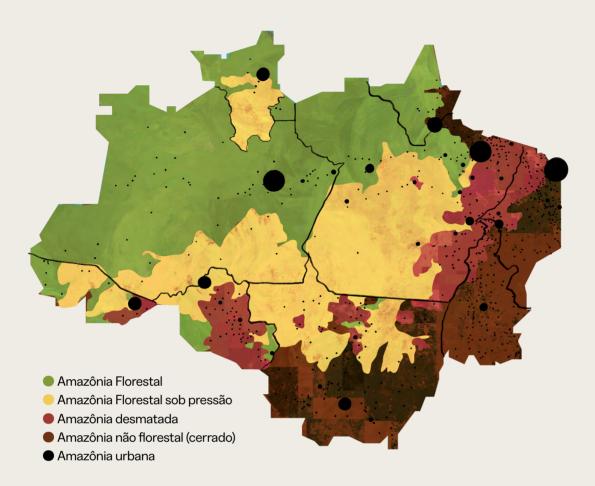
Tem também a Amazônia urbana, dos mercados, das festas, das cidades que vibram uma cultura própria, muito musical, e onde mora grande parte da população.

Tem a Amazônia aérea, a dos rios voadores, formados pelo vapor que sobe das árvores e forma correntes de água na atmosfera.

Tem a Amazônia do subsolo, da Terra Preta de Índio — tipo de solo extremamente fértil encontrado em manchas na Amazônia. Pesquisas arqueológicas indicam que ela foi formada a partir de práticas agrícolas e de descarte de resíduos por populações que viveram na Amazônia desde seis mil anos atrás até os dias de hoje. A Amazônia da Terra Preta revela que a floresta não é apenas "natural", mas também cultural, moldada pela ação de povos originários.

E tantas outras.

Cada Amazônia é uma viagem. Um território que se alarga a cada olhar, a cada perspectiva.



FONTE: AMAZONIA 2030 — HTTPS://AMAZONIA2030.ORG.BR/WP-CONTENT/UPLOADS/2024/03/AMZ2030-LIVRO.PDF HÁ OUTRAS FORMAS DE CLASSIFICAÇÃO DOS TERRITÓRIOS DA AMAZÔNIA COMO OS QUATRO TIPOS FORMULADOS PELA UMA CONCERTAÇÃO PELA AMAZÔNIA, 2022 (ÁREAS CONSERVADAS, DE TRANSIÇÃO, CONVERTIDAS E CIDADES).

Conservar a Amazônia é cuidar do clima

A floresta amazônica está profundamente conectada ao clima, já que ela é um dos principais reguladores climáticos do planeta. E isso se dá por três motivos principais:

A floresta faz diminuir o carbono do ar.

Suas árvores e solos armazenam bilhões de toneladas de CO2. Quando a floresta é derrubada e/ou queimada, esse carbono é liberado para a atmosfera, o que faz aumentar o efeito estufa.

A floresta faz a água se espalhar.

Todos os dias a floresta bombeia bilhões de litros de água para a atmosfera. Uma umidade que gera chuvas que irrigam grande parte do Brasil, e de países vizinhos. Sem floresta, não há água. Sem água há o risco de savanização, ou seja, da perda da floresta úmida para uma vegetação mais seca.

A floresta faz o equilíbrio de todo planeta.

A sociobiodiversidade da floresta é um grande exemplo de resiliência climática. As centenas de povos tradicionais, as milhares de espécies de animais e plantas garantem diversidade genética e a resiliência dos ecossistemas. Sua perda reduz a capacidade de adaptação do planeta às mudanças climáticas.

Floresta em pé, economia viva

Podemos aumentar o valor da floresta em pé a partir de novos modelos de negócios centrados na sociobiodiversidade, como os sistemas agroalimentares, gerando valor efetivo e simbólico não apenas para as árvores e seus frutos, para os rios e suas águas, como para os povos e seus modos de ser e de saber.

Mas, para esses negócios prosperarem, é preciso ressaltar a importância das políticas públicas de comando e controle, segurança, saúde, e educação, que vão fortalecer a sociedade civil, controlar o desmatamento e incentivar uma economia viva que tenha como base a floresta em pé.

26 SÃO MUITAS AS AMAZÔNIAS INSTITUTO ARAPYAÚ 27

Parte 3

Na língua da floresta tudo tem voz: o rio, a pedra, a árvore. É preciso aprender a escutá-los. Márcia Wayna Kambeba, poeta amazonense



Amazônia é um manifesto anti-monotonia

Um voo pela maior floresta da terra mostra um imenso mundo verde, composto por aproximadamente 390 bilhões de árvores de 16 mil espécies*, e um mergulho nesse verde, nos revela cores, sons, gentes, frutos, rios, igarapés, cidades, festas, barcos, mercados, peixes, aves, felinos, frutos, plantações.

Um ambiente de tamanha profusão de vida que nos ensina que promover e valorizar a diversidade é a grande solução para nossos tempos.

Inclusive a diversidade alimentar. Pois, como afirma o professor e cientista Ricardo Abramovay, em artigo da Folha de Sao Paulo, "A humanidade conhece mais de sete mil produtos comestíveis, dos quais 400 são cultiváveis. No entanto, 75% de nossa alimentação vêm de apenas seis produtos: soja, milho, trigo, cana de açúcar, arroz e batata." E temos centenas de frutos, leguminosas, grãos entre outros alimentos à nossa disposição nas florestas.

^{*} FONTES: INPA/ PPBIO E RICARDO ABRAMOVAY

Um cardápio anti-monotonia. É isso que nos maravilha, isso que nos regenera.

Manter viva e pulsante as diversidades alimentares, históricas, culturais, sociais e ambientais das Amazônias. Manter viva e pulsante a maior biodiversidade do planeta.

As comunidades tradicionais da Amazônia são grupos que possuem formas próprias de organização social, ocupam e usam territórios e recursos naturais para se reproduzirem de forma cultural, social, religiosa, ancestral e econômica.

São os maiores responsáveis pela proteção das florestas, pela regulação do clima e pelo respeito à biodiversidade e à manutenção da vida.

A Amazônia Legal possui aproximadamente 26 milhões de pessoas*, que falam cerca de 270 línguas**. A maior parte delas vive nas cidades. Embora não sejam as únicas, as principais responsáveis pela proteção das grandes áreas de florestas ainda conservadas são as pessoas que vivem à beira dos rios ou dentro da floresta trabalhando com a terra e seus frutos, e usando uma tecnologia ancestral de manejo. São elas que geram a conservação da Amazônia a partir da produção de alimentos diversos.

Andirobeiros /// Apanhadores de Flores Sempre-vivas /// Benzedeiros /// Caboclos /// Caiçaras /// Catadores de Mangaba /// Catingueiros /// Cipozeiros /// Comunidades de Fundo e Fecho de Pasto /// Quilombolas /// Extrativistas /// Extrativistas Costeiros e Marinhos /// Faxinalenses /// Geraizeiros /// Ilhéus /// Morroquianos /// Pantaneiro /// Pescadores Artesanais /// Povo Pomerano /// Povos Ciganos /// Povos Indígenas /// Quebradeiras de Coco Babaçu /// Raizeiros /// Retireiros do Araguaia /// Ribeirinhos /// Vazanteiros /// Veredeiros /// Comunidades de Terreiro /// Comunidades de Matriz Africana...

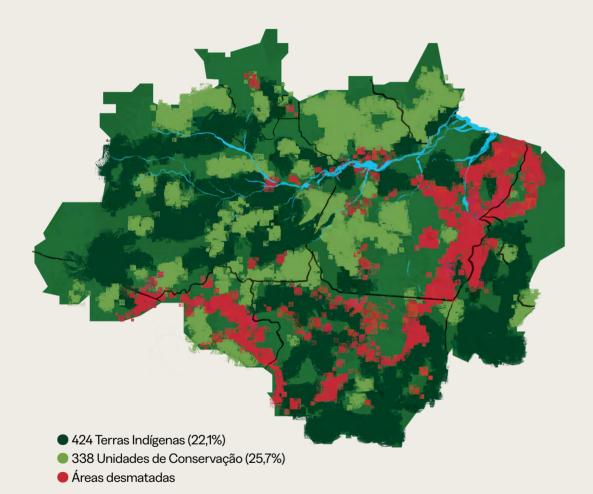
32 AMAZÔNIA É UM MANIFESTO ANTI-MONOTONIA INSTITUTO ARAPYAÚ 33

^{*} FONTES: *AMAZÔNIA 2030*** INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA)

Uma Amazônia de gente.

Onde tem comunidades tradicionais tem floresta em pé.

Marcelo Salazar



FONTE: MAPA: INPE, 2018 / ISA, 2019 / IBGE, 2015. EM VERMELHO SÃO ÁREAS QUE FORAM COMPLETAMENTE DERRUBADAS, AS ÁREAS EM VERDE ESCURO SÃO TERRAS INDÍGENAS E AS VERDES CLARAS UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DECRETADAS POR LEI, A GRANDE MAIORIA COM POPULAÇÕES TRADICIONAIS – INDÍGENAS, RIBEIRINHOS, QUILOMBOLAS

Uma Amazônia de ingredientes

A Amazônia abriga cerca de 16 mil espécies de árvores. Porém, apenas 227 espécies (1,4% do total) concentram 50% de todos os indivíduos arbóreos da floresta* e cumprem um papel essencial na dinâmica ecológica, como a produção de frutos, o sequestro de carbono e a ciclagem de nutrientes. Essas espécies são chamadas de hiperdominantes e foram domesticadas pelos indígenas há 12 mil anos a partir de uma tecnologia ancestral de manejo da floresta.

Dessas 227 espécies, essa publicação focará em algumas delas. Apresentando suas formas de cultivo, suas terras de origem e o impacto socioambiental positivo que suas produções garantem para as pessoas, para as florestas e para o clima de todo o planeta.

Precisamos criar novas imagens sobre a Amazônia Eduardo Neves, arqueólogo

*FONTE: INPA (INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA)

34 AMAZÔNIA É UM MANIFESTO ANTI-MONOTONIA INSTITUTO ARAPYAÚ 35

Parte 4

Na Amazônia, cada raiz é uma veia da terra, cada folha é um sopro de eternidade. Astrid Cabral, poeta amazonense.



Sistemas Agroalimentares da Floresta Amazônica

Os ingredientes que fazem parte desse mapeamento são coletados e produzidos por diversos tipos e perfis de pessoas, em variados modelos de produção. Seja por produtores, agricultores familiares, indígenas, ribeirinhos e quilombolas, em associações, cooperativas e empresas, nas unidades de conservação, beiras de rios, propriedades de pequeno porte ou quintais, nos modelos agroecológicos ou com sistemas agroflorestais — SAFs, para cada ingrediente um tipo de manejo, um tipo de relação.

Sistemas de produção roçados

O roçado tradicional de indígenas, ribeirinhos ou quilombolas, em geral realizado em sistema de coivara — que usa técnica de corte e queima — não é apenas uma técnica agrícola, mas um sistema socioecológico que articula cultura, manejo da biodiversidade e uso sustentável da floresta. O roçado é um espaço de trabalho coletivo, de transmissão de saberes.

Funciona em ciclos de cultivo e pousio (descanso da terra). A área é aberta — em geral, na capoeira (mata secundária) —, a vegetação é cortada e queimada, liberando nutrientes para o solo. Depois do cultivo por um ou dois anos, a área é deixada em pousio para regeneração por quatro a oito anos, enquanto outras áreas entram em uso.

Esse ciclo mantém a floresta viva e permite a recuperação do solo, formando um mosaico de florestas em diferentes idades de regeneração.

Existem os roçados de Ciclo Curto, com corte e queima. É onde se cultivam mandiocas, pimentas, bananas, inhames, cará, abacaxi, melancia, entre outras espécies. E existem os de Ciclo Longo, com pomares ou roças permanentes, onde estão o cacau, o cupuaçu, o açaí, a pupunha, o guaraná, entre outras.

Sistemas agroflorestais (SAFs)

Os sistemas agroflorestais são formas de uso da terra que combinam culturas agrícolas com diferentes espécies florestais, e podem ser encontrados em pequenas, médias e grandes propriedades rurais. Estes sistemas podem ser utilizados tanto para conservação de florestas existentes, quanto para recuperação de áreas degradadas, produzindo ao mesmo tempo diversos ingredientes como cacau, açaí, cumaru, banana, castanha, dentre outras. São uma alternativa mais resiliente e biodiversa à monocultura.



Sistemas de produção de floresta (extrativismo)

O extrativismo sustentável na Amazônia mostra que é possível gerar renda, inclusão social e conservação da floresta ao mesmo tempo. Nesse sistema, a área pode ser maior, dependendo do recurso manejado, podendo alcançar até 500 hectares de áreas de floresta.

Diferente do extrativismo predatório (derrubada para retirar madeira de lei ou caça indiscriminada), o modelo sustentável tem um calendário de coleta, que considera o tempo de regeneração da floresta e os saberes tradicionais dos povos da região.

Há também planos de manejo e beneficiamentos comunitários, muitas vezes feitos em Reservas Extrativistas — RESEX. Espécies de extrativismo: Castanha, Açaí, Bacaba, Pequi, Seringa, Bacuri, Camu-camu, Patauá, Caça e outros.

Experiências de Referência

Reservas Extrativistas — RESEX

São territórios voltados ao uso sustentável e coletivo da floresta. Foram criados a partir da luta dos seringueiros liderados por Chico Mendes, nos anos 1980.

Rede de Cantinas da Terra do Meio

A Rede Terra do Meio, com sede em Altamira, no Pará, é uma iniciativa que envolve o trabalho de mais de três mil pessoas, vinculadas aos povos indígenas, ribeirinhos e agricultores familiares na região do médio Xingu. Organizados em mais de 30 estruturas locais comunitárias (cantinas, paióis e miniusinas), promovem a economia da sociobiodiversidade ao trabalhar com cerca de 20 produtos, coletados e beneficiados na floresta, através da marca "Vem do Xingu". A Rede Terra do Meio acessa mercados institucionais e privados e possui parcerias comerciais com mais de 50 empresas, cooperativas e institutos no Brasil.

40 SISTEMAS AGROALIMENTARES DA FLORESTA AMAZÔNICA INSTITUTO ARAPYAÚ 41

Castanha /// Cajá /// Taperebá /// Palmito Pupunha /// Cacau /// Pimenta /// Cupuaçu /// Maracujá /// Açaí /// Babaçu /// Abacaxi /// Tucupi /// Chicória /// Flor de Jambu /// Camu Camu /// Mel /// Mandioca /// Buriti /// Patauá /// Tucumã /// Peixe /// Cará-Roxo Cubiu /// Vitória-Régia /// Guaraná /// Manga Pracaxi /// PANCs /// Pequi do Xingu /// Murumuru /// Banana Verde ///Andiroba /// Jabuticaba /// Ucuuba /// Copaíba /// Acerola /// Mulateiro /// Bacaba /// Cogumelo

Parte 5

Um molho de tomate que ajuda a manter a Amazônia em pé, isso é uma maravilha. Eduardo Ourivio, empreendedor, fundador do grupo Trigo.

Amazônia conectada

A grande missão dessa publicação é conectar quem produz de forma sustentável com quem pode escalar essa produção para outras partes do Brasil e do mundo.

Num boca a boca que pode levar, por exemplo, a castanha vinda da Reca, cooperativa de Porto Velho, Rondônia, para a mesa de muita gente. Ou que o Cumaru, conhecido como *baunilha da Amazônia*, ganhe novas interpretações de uso, em receitas e drinques de chefs contemporâneos. Cada receita pode contribuir para que muitos fornecedores locais, continuem a produzir, com pulso, cuidado e prosperidade, os frutos da terra. Mantendo seus sonhos, suas famílias e a floresta em pé.

Cada ingrediente tem sua própria história, seu modo de produção, seu conhecimento simbólico e cultural. E navegar por esses saberes nos ajuda a entender melhor a complexidade e as maravilhas das Amazônias.

Essa publicação impressa apresenta seis ingredientes, outros 40 estão no site do Instituto Arapyaú/Sistemas Agroalimentares. Existem muitos outros ingredientes a serem abordados, assim como muitos outros fornecedores também. Estamos apenas no começo de um mapeamento que esperamos que seja cada vez mais crescente, com mais ingredientes e mais gentes da nossa floresta.

O mapa com outros ingredientes você pode ver no site do Arapyaú. ¬ arapyau.org.br/sistemas-agroalimentares

Açaí, já famoso. Uma das espécies mais presentes na floresta e que tem, junto com a fama, muitas histórias.

Babaçu, com seu óleo, sua amêndoa e farinha, nos conta tantas novidades.

Castanha, um ícone, que já viajou o mundo todo levando um pouco da Amazônia para tantos lugares.

Cumaru, a baunilha da Amazônia, super aromática, que já fazia parte da perfumaria e agora entra para os sabores e aromas da culinária.

Mandioca que, em si, é um mundo, com todo o repertório que está junto com ela. Falamos das diferenças entre a mandioca brava e a mansa, do tucupi amarelo e preto e da rainha da dieta amazônida: a farinha.

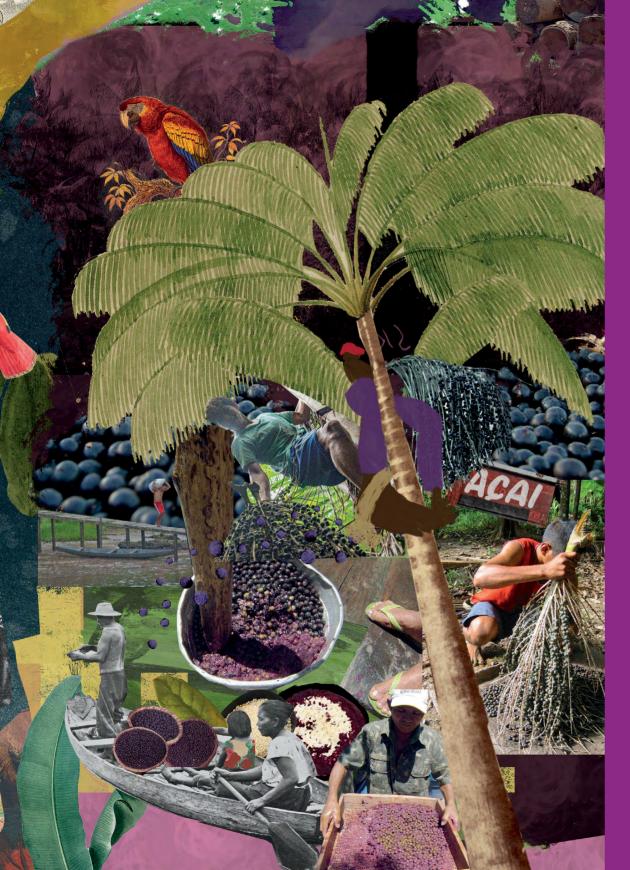
Pimentas — a Jiquitaia dos Baniwa e a Assisi, dos WaiWai— nos falam de picância e de ancestralidades.

O Instituto Arapyaú espera que essa publicação ajude a criar novas rotas, diversas e regenerativas para a grande floresta da Terra.

Um exemplo de referência: Grupo Trigo

Holding 100% brasileira, com mais de 600 restaurantes e quase 40 milhões de refeições servidas em 2024, o grupo Trigo está ajudando a levar mais da Amazônia para suas receitas. Com o apoio do Instituto Arapyaú e em parceria com empreendedores locais, está pesquisando e introduzindo ingredientes como o cubiu, primo-irmão do tomate, em seus molhos, farinha de babaçu no lugar do amido de milho e de corantes, melado de tucupi no molho teriyaki, tucupi preto como alternativa ao molho de soja e puxuri no molho branco, substituindo a noz moscada. Uma iniciativa que traz o que os produtores sustentáveis da Amazônia precisam: demanda em escala. É a escala, associada a inovação nos usos dos ingredientes e a novos modelos de negócio, que vai nos ajudar a firmar a bioeconomia como a solução para regenerar a Amazônia.

46 AMAZÔNIA CONECTADA INSTITUTO ARAPYAÚ 47





Sabor Açaí

Fruta santa, fruta mártir
Tens o dom de seres muito
Onde muitos não têm nada
Uns te chamam açaizeiro
Outros te chamam juçara
Põe tapioca
Põe farinha d'água
Põe açúcar
Não põe nada
Ou me bebe como um suco
Que eu sou muito mais que um fruto
Sou sabor marajoara
Sou sabor marajoara

Nilson Chaves (1951 -) Compositor e instrumentista de Belém do Pará

O açaí é daqui

Fruto de uma palmeira que nasce às margens dos rios, nas terras úmidas da grande floresta, o açaí saiu da Amazônia, onde há milênios faz parte da alimentação e da vida das populações originárias, para se tornar sensação de sabor em todo o mundo.

O açaí é um símbolo fundamental da cultura amazônica. Povos originários usam há milênios, como alimento energético e como medicina tradicional, para tratar e fortalecer o corpo. A polpa é a base para a maioria das preparações indígenas. Ela é extraída dos frutos e misturada com água, resultando em uma pasta espessa, semelhante a um mingau. Também misturam a polpa com farinha de mandioca para fazer um pirão.







Origem do nome

Açaí é um nome tupi-guarani que deriva da palavra *iwasai* que significa fruta que chora, em referência ao líquido que sai da polpa do fruto.

Outra origem está associada a uma lenda muito popular no Pará. Conta a história de uma jovem chamada Iaça, que morreu de tristeza aos pés de um açaizeiro, e o fruto passou a ser chamado de "açaí" em sua homenagem, como se as frutas estivessem chorando junto com ela.

O açaí na mesa

O açaí pode ser usado tanto em iguarias salgadas quanto nos doces. O consumo no Brasil varia bastante de região para região.

No Norte e no Nordeste, vai bem com farinha de mandioca ou tapioca. Ou no preparo de uma espécie de pirão que acompanha pratos de peixe e camarão. Além disso, se costuma utilizar o açaí para fazer uma espécie de purê ou farofa que acompanha a carne de charque.

Nas Regiões Centro-oeste, Sudeste e Sul do Brasil, as pessoas misturam açaí com xarope de guaraná, granola, frutas, leite condensado, paçoca, entre outros.



Mapa do Açaí dados de 2025

1 COOPERVEKALA | COOPERATIVA

¬ www.instagram.com/coopervekala/

+ (69) 9254-0063

in natura

Terra Indígena Ji-Paraná | RO

Beneficia famílias do Povo Indígena Gavião por meio do extrativismo sustentável na Terra Indígena Igarapé Lourdes, em Rondônia.

Indígenas

2 DUKARIA | ASSOCIAÇÃO

+ (69) 9 9292 5969 / (69) 9 8120 171

in natura

TI Kwazá do Rio São Pedro | RO

Beneficia famílias indígenas por meio do extrativismo sustentável em Rondônia.

Indígenas

3 ASSOCIAÇÃO KARO PAYGAP

+ (69) 9 9375 4526

in natura

TI Igarapé Lourdes | RO

Beneficia famílias do Povo Indígena Arara por meio do extrativismo sustentável em Rondônia.

Indígenas

O DOA TXATO | COOPERATIVA

+ (69) 03641258

in natura

TI Alta Floresta D'Oeste | RO

Beneficia famílias indígenas por meio do extrativismo sustentável em Rondônia.

Indígenas

⊙ ITERAP | ASSOCIAÇÃO MAROKAROPAP (ALDEIA ITERAP)

+ (69) 99381 6346

in natura

Terra Indígena Ji-Paraná | RO

Beneficia famílias do Povo Indígena Arara por meio do extrativismo sustentável em Rondônia.

Indígenas



6 WAIPA ASSOCIAÇÃO

- + (69) 9 9255 5079
- ♦ Wayp2005@gmail.com
- л @Wãypa2005

in natura e em grãos

TI Rio Branco | RO

Impacta famílias indígenas com conservação de 300 mil hectares de floresta.

Indígenas

O OITAIBIT | ASSOCIAÇÃO INDÍGENA FLUVIAL

+ (69) 9 9996 7549 / (69) 9 9245 0856

in natura

TI Alta Floresta D'Oeste | RO

Produção e comercialização de produtos florestais sustentáveis, obtidos por meio de práticas extrativistas que preservam a floresta em pé, garantindo fonte de renda para as comunidades indígenas da região.

Indígenas

10 FAZENDA BACURI I EMPRESA

+ (91) 8702-8680

licores e geléias de açaí

a

B

Propriedade Rural Privada Augusto Corrêa | PA

Agroindústia familiar que trabalha com frutas da biodiversidade amazônica Bacuri, açaí, cupuaçu, genipapo, buriti além de produtos como geléias artesanais (2º lugar da melhor geleia artesanal do Brasil prêmio da CNA).

Agricultores familiares

9 SOUL BRASIL | EMPRESA

geleias e pimentas

Comunidades Tradicionais e Indígenas AM | PA | RO

9

1

12

Transforma ingredientes nativos da sociobiodiversidade em geléias e pimentas, em parceria com comunidades tradicionais e indígenas e com impacto socioambiental positivo.

Agricultores familiares

Ribeirinhos

Indígenas

Mapa do Açaí dados de 2025

10 ALQUIMIA DA FLORESTA | EMPRESA

¬ www.instagram.com/alquimiadaflorestaa/

kombucha da Raiz do Açaí

Terra Indígena Rodrigues Alves | AC

Empresa familiar do Povo Indígena Puyanawa. Produção de kombucha, óleos essenciais, tônicos, florais e tinturas a partir de bioinsumos agroflorestais

e diretamente da floresta.

Indígenas

1 AMAZONIA SMART FOOD | EMPRESA

ุ www.amazoniasmartfood.com

hamburguer, linguiça e almôndegas de açaí, proteína vegetal

Comunidades Ribeirinhas AM | PA | RR

Foodtech de biotecnologia de alimentos que desenvolve proteínas alternativas com bioativos da Amazônia além de produtos liofilizados como açaí.

Agricultores familiares

100%AMAZÔNIA | EMPRESA

óleo | liofilizado

RESEXs, Terra Indígena | Comunidades Ribeirinhas, Agricultores Familiares em diversas regilões da Amazonia

Beneficia famílias de extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais

- Agricultores familiares
- Quilombolas
- Ribeirinhos
- Indígenas

1 TERRAMAZONIA | EMPRESA

¬ www.terramazonia.co

em pó

Comunidades Ribeirinhas Manaus | AM

Empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.

Extrativistas

COOPFRUTOS | COOPERATIVA

¬ www.instagram.com/coopfrutos_/

polpa | óleo

Comunidades Ribeirinhas Mancio Lima | AC

Promove a união e a soma de recursos e esforços dos Produtores de Polpa de Frutos Nativos do Vale do Juruá - Acre

Extrativistas

© CAMTA - COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE TOMÉ AÇU

9

1

12

 π www.camta.com.br/index.php

polpa

Tomé Açú | PA

CAMTA adota práticas de sustentabilidade – conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas

Agricultores familiares

polpa | óleo

(B) COFRUTA | COOPERATIVA

n www.instagram.com/cofrutadobrasil/

.

Território Quilombola e Assentamentos

Abaetetuba / Baixo Tocantins | PA

B

As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado.

- Agricultores familiares
- Extrativistas
- Quilombolas

17 PROJETO RECA | COOPERATIVA

→ www.reca.com.br

→ www.re

polpa | geleia

Nova California | RO

90% dos produtos vêm de áreas reflorestadas com sistemas agroflorestais, totalizando mais de mil hectares reflorestados em 35 anos.

Agricultores familiares



Attalea speciosa Babagu

Coco Babaçu

Minha terra tem feitiço, babaçu e algodão Quem quiser ser brasileiro é seguir pro Maranhão É seguir pro Maranhão pra quebra coco babaçu quebra coco Coco babaçu quebra coco babaçu quebra coco coco babaçu

Dilu Melo (1913-2000) Compositora e pesquisadora do folclore brasileiro. Nasceu em Viana, Maranhão

Fruto grande, de muitos nomes

"Babaçu" vem do tupi antigo: "ybá-basu", "ybá" significa fruto, "basu" (ou "baassu") significa grande. É também chamado bauaçu, baguaçu, auaçu, aguaçu, guaguaçu, gebara-uçu, coco-de-macaco, coco-de-palmeira, coco-naiá, coco-pindoba e palha-branca.

Do babaçu, nada se perde

Da palha se faz cestos. As folhas viram teto das casas. Do caule se produz adubo, da casca, o carvão. Das amêndoas, óleo, sabão e um leite com propriedades nutritivas semelhantes ao leite humano. Do mesocarpo — camada do fruto que fica entre a casca e a amêndoa — é extraída uma farinha, o pó de babaçu, que pode substituir o amido de milho em muitas receitas.

O tempo que o cacho com os cocos leva para cair é de nove meses. E, quando caem, entram em ação as quebradeiras de coco babaçu. Mulheres guardiãs de uma prática ancestral que envolve a coleta, quebra e aproveitamento dos frutos do babaçu.

O babaçu é uma palmeira que pode atingir até 30 metros de altura. Considerada sagrada por muitos povos originários, é um pilar de sustento — alimentar, medicinal, cultural e espiritual. Mais do que uma planta, é um símbolo sagrado de conexão com a terra.





Quebradeiras de Coco Babaçu

Ofício que se tornou Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Em 2007, o "ofício das quebradeiras de coco babaçu" foi oficialmente declarado patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Esse reconhecimento tem grande importância, pois essas mulheres desempenham um papel fundamental na cultura, na economia local e na preservação ambiental das regiões onde vivem.

Em algumas comunidades, o som da quebra do coco babaçu é considerado uma linguagem — mulheres mais velhas conseguem identificar a idade ou a habilidade da quebradeira apenas pelo ritmo da batida.





Babaçu na mesa

O óleo de babaçu é utilizado na culinária indígena como gordura natural. Sua amêndoa é consumida crua ou torrada. Já a farinha de mesocarpo é um alimento energético, podendo ser cozida como mingau ou usada em bolos e pães.

E hoje, tanto a farinha, como o óleo e o leite da amêndoa estão presentes também em receitas contemporâneas. Como o risoto de camarão com óleo e leite de babaçu, ou a vinagrete com farinha de mesocarpo. São novas leituras para um ingrediente que há muitos e muitos anos faz parte da comida e da alma da Amazônia.

62 BABAÇU INSTITUTO ARAPYAÚ 63

Mapa do Babaçu dados de 2025

O REDE TERRA DO MEIO | ASSOCIAÇÃO

¬ linktr.ee/VEMDOXINGU

farinha | óleo

Terra do Meio Altamira | PA

Conservação de florestas, melhoria da renda, da diversidade produtiva e segurança alimentar — Beneficia cerca de 4000 pessoas em cerca de 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio

Indígenas

Extrativistas

2 100%AMAZÔNIA | EMPRESA

óleo

RESEXs e Comunidades Ribeirinhas
PA e Maranhão

Melhoria da renda, diversidade produtiva — Fomenta a sociobiodiversidade e o beneficiamento do babaçu, impactando mulheres no Pará e Maranhão

Agricultores familiares

3 AMIDO MATO | EMPRESA

amido de babaçu

Maranhão

Criação de cadeia de amido de babaçu beneficiando quebradeidas de babaçu em escala

- Agricultores familiares
- Quebradeiras de babaçu



64 BABACU INSTITUTO ARAPYAÚ 65



Bertholletia excelsa Castanha

Castanheiro do Amazonas

No paneiro farto, ouriço de castanha Mão de pilão, pilão pisado O sumo, o leite e o pão A colheita na floresta Terçado de gume afiado Sou castanheiro do Amazonas Com o fruto da castanha A família se cria Mulher, velho, e cuirão Bate pilão, bate pilão É mês de junho e a friagem chega Chuva cai no meu terreiro É meu sustento É minha benção Bate pilão, bate pilão

Boi Caprichoso

Um dos dois Bois-Bumbás que protagonizam o Festival Folclórico de Parintins. Surgiu em 1913

As viagens da castanha

Castanha-do-brasil, noz amazônica, noz boliviana, castanha-do-acre, tocari, tururi, sapucaia, juvia. Muitos nomes para falar de um dos sabores mais emblemáticos da Amazônia: a castanha-do-pará.

Desde a chegada dos europeus à América do Sul, a árvore da família botânica *Lecythidaceae*, nativa da floresta amazônica, é mencionada em relatos de viajantes, religiosos e naturalistas. E muito antes disso, já era conhecida pelos povos originários, que utilizavam suas propriedades nutritivas, medicinais e simbólicas em sua dieta, cultura e rituais.

Entre os séculos XVIII e XIX, havia uma grande demanda na Europa por produtos "exóticos" da América — entre eles a castanha, que era vendida como "noz rara da floresta tropical" e encantava as elites européias. Os botânicos ingleses ficaram fascinados também com aquela árvore tão grandiosa. Realizaram expedições científicas e chegaram a tentar cultivar a castanheira em seus jardins botânicos (mas ela raramente frutificava fora da Amazônia).

No final do século XIX e começo do XX, os Estados Unidos começaram a se interessar pela noz amazônica, que chamaram de brazil nut. E em 1933, criaram uma sociedade importadora de castanha, a Brazil Nut Association. O grupo comprava, distribuía e cuidava das propagandas em grandes veículos de imprensa.



A castanha se tornou pop nas receitas, nos usos cosméticos e nos imaginários.

Durante muitos anos, ficou em primeiro lugar — sobretudo nas décadas de 1920 e 1930 — como o produto mais importante da Amazônia.

A castanheira foi a responsável por manter a economia do Pará e do Amazonas após o declínio do ciclo da borracha.

Depois de um período de queda, principalmente por causa do desmatamento da floresta, a castanha agora encontra um novo jeito de estar no mundo. Com um extrativismo sustentável que mantém a floresta em pé, e mantém milhares de coletores e coletoras que há gerações vivem com a castanha e da castanha.



A castanheira e o mundo da floresta

A castanheira é majestosa. Pode chegar a 60 metros de altura, ter mais de cinco metros de diâmetro e viver até incríveis 800 anos. Originária das matas de terra firme, a castanheira tem ampla ocorrência em toda a Amazônia, o que, segundo os etnobotânicos, pode indicar uma história de domesticação iniciada há milênios por paleoíndios.

Seu sistema de polinização é muito complexo. As flores da castanheira precisam de um agente externo para se polinizar. E apenas abelhas grandes e fortes que só existem na Amazônia conseguem abrir a flor para coletar o néctar. Ao fazer isso, essas abelhas se cobrem de pólen, que é levado para outra flor (polinização cruzada). Assim ocorre a fecundação e a formação dos frutos (ouriços de castanha).

A castanheira não pode ser cultivada como uma planta agrícola comum, ela depende da floresta nativa e dos polinizadores naturais. Por isso, é considerada um símbolo de extrativismo sustentável e da importância de se manter a biodiversidade para uma economia próspera hoje e amanhã.

A castanheira para se manter viva precisa do mundo da floresta ao seu redor. Nós também.

A castanha na mesa

A castanha é consumida in natura ou assada, muito apreciada como petisco.

Da sua farinha se faz bolos, pães, massas. Quando triturada crua e misturada com água se obtém o leite, altamente nutritivo e rico em selênio e ômega 3, e que pode substituir o leite de vaca em vários preparos. Inclusive, o leite da castanha é dado aos bebês dos povos que moram na floresta.

Da castanha também se extrai o óleo, de coloração clara e sabor agradável, que pode ser usado para fazer salgados, bolos e temperar saladas. E tem a torta de castanha, sobremesa popular, feita com a amêndoa triturada e que incorpora ingredientes típicos da região, como o cupuaçu e o cumaru.





Mapa da Castanha dados de 2025

O COOPAVAM | COOPERATIVA

in natura | óleo | farinha | barra de castanha

Terra Indígena e Assentamento Juruena | MT

Manejo sustentável da castanha impacta 300 famílias extrativistas, foco na inclusão das mulheres.

Agricultores familiares

2 COOPERACRE | COOPERATIVA

→ www.cooperacre.com

castanha beneficiada

RESEX Rio Branco | AC

São 12 cooperativas que fornecem a matériaprima para a central beneficiar., todas estão dentro da central da Cooperacre..

Agricultores familiares

Extrativistas

9 VEM DO XINGU | ASSOCIAÇÃO

¬ linktr.ee/VEMDOXINGU

Parceiro: Instituto Sócio-Ambiental

In natura e beneficiada (desidratada)

Terra Indígena e Assentamento

A Rede de Cantinas da Terra do Meio é formada por 20 associações (15 indígenas, 4 extrativistas e 1 agroextrativista) que reúnem cerca de 1.250 famílias (mais de 5.000 pessoas). Atua em mais de 10 milhões de hectares de áreas protegidas, abrangendo 3 Reservas Extrativistas, 10 Terras Indígenas, 1 Estação Ecológica (ESEC) e 1 Assentamento Rural Agroextrativista.

Indígenas

O COOPERATIVA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO PROJETO RECA

л @reca.coop

in natura | Castaha a vácuo para consumo e óleo

Porto Velho | RO

Atua com agricultores familiares de Porto Velho (RO). O programa mantém 1.200 ha de SAFs e 4.000 ha de floresta em carbono. O programa impacta mais de cinco mil famílias.

2

Agricultores familiares

9

G COOPSUR | COOPERATIVA

- + (69) 9311-1754 Anderson Uraan
- + (69) 9 9935-1002

in natura

Terra Indígena Sete de Setembro Cacoal | RO

Cooperativa Indígena que protege e valoriza a floresta do Povo Paiter Suruí por meio da venda de castanhas, cafés e outros ingredientes da floresta.

Indígenas

6 GARAH ITXA | COOPERATIVA

+ (69) 99223 6511 - Celso

14

in natura

Terra Indígena Sete de Setembro Cacoal | RO

Impacta famílias indígenas do Povo Paiter Suruí em Rondônia, fortalecendo cadeias produtivas sustentáveis e protegendo a floresta.

1

Indígenas

O COOPERVEKALA | COOPERATIVA

+ (69) 9254-0063

8

1

12

3

1

B

in natura

Terra Indígena Ji-Paraná | RO

Beneficia famílias do Povo Indígena Gavião por meio do extrativismo sustentável na Terra Indígena Igarapé Lourdes, em Rondônia.

Indígenas

74 CASTANHA INSTITUTO ARAPYAÚ 75

4

Mapa da Castanha dados de 2025

3 COMARU | COOPERATIVA

- → www.cooperativacomaru.com
- ♦ comaru.iratapuru@gmail.com

in natura, óleo, farinha e castanha desidratada.

RDS Rio Iratapuru Laranjal do Jari/AP

Reúne extrativistas da RDS. O quadro social é composto por 101 cooperados, representando 86 famílias.

Extrativistas

9 TERRAMAZONIA | EMPRESA

¬ www.terramazonia.co/

em pó | leite vegetal

Comunidades Ribeirinhas Manaus | AM

É uma empresa especializada na produção de nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica. (Açai,Castanha do Brasil, Guaraná, Camucamu, Cumaru, Cupuacu em pó)

Extrativistas

100%AMAZÔNIA | EMPRESA

₹ 100amazonia.com

óleo

RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas - Belém – PA

Beneficia famílias extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais.

Agricultores familiares

1 D'AMAZÔNIA ORIGENS | EMPRESA

¬ www.guaranademaues.com.br/

farinha | óleo extra virgem | azeite

Comunidades Ribeirinhas Maués | AM

Indicação Geográfica, certificado orgânico

Agricultores familiares

1 INSTITUTO KABU | ASSOCIAÇÃO

¬ www.kabu.org.br/instituto-kabu/

2

n natura

Terra Indígena | Novo Progresso

Apoia famílias indígenas Kayapó em 4 milhões de hectares, preservando suas terras e comercializando produtos nativos. O Instituto Kabu é uma organização indígena que reúne 18 aldeias afiliadas nas Terras Indígenas (TIs) Baú, Menkragnoti e Panará, no sul do Pará.

Indígenas

3 ZENO NATIVO | EMPRESA

¬ sites.google.com/view/zeno-nativo/home

1

in natura | Descascadas e desidratada

Zona Rural Privada Acará | PA

Apoia 350 famílias a partir da produção de castanhas de origem, com forte compromisso com a preservação sócio-ambiental e impacto ambiental positivo em 35000 hectares.

Agricultores familiares

Extrativistas

14

O COOPERAPIZ | COOPERATIVA | TI ZORÓ

+ (69) 9341-6715 - Alexandre Zoró

¬ www.instagram.com/cooperapiz_oficial/

对 www.instagram.com/apiz.zoro_oficial/

beneficiada

8

1

12

10

1

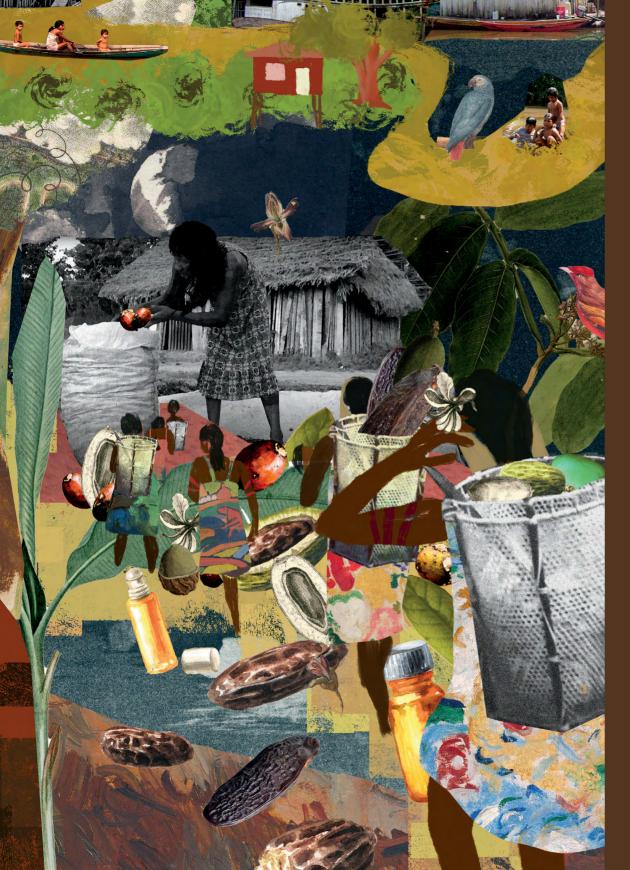
Terra Indígena Rondolândia | MT

"A COOPERAPIZ é uma cooperativa vinculada à Associação do Povo Indígena Zoró (APIZ), responsável pela comercialização de castanha beneficiada proveniente do território indígena Zoro e outros produtos de Agricultura familiar, como Artesanato,castanha desidratada, óleo de Copaiba. Atuam com 250 familias.

Indígenas

76 CASTANHA INSTITUTO ARAPYAÚ 77

4



Dipteryx odorata Cumaru

A semente dos encantados

Em uma aldeia às margens de um rio profundo da Amazônia havia uma árvore alta, de um marrom intenso, cujas sementes exalavam um perfume doce, um mistério. Era o cumaru, que só frutificava em noites de lua cheia. Os antigos contavam que aquela árvore era um presente dos encantados da floresta — espíritos guardiões que protegiam as matas e os rios. Cada vez que uma semente caía no chão, era uma mensagem que um encantado havia deixado ali.

Lenda de origem de tradições orais dos povos indígenas que vivem na região do alto rio Negro e médio Solimões.

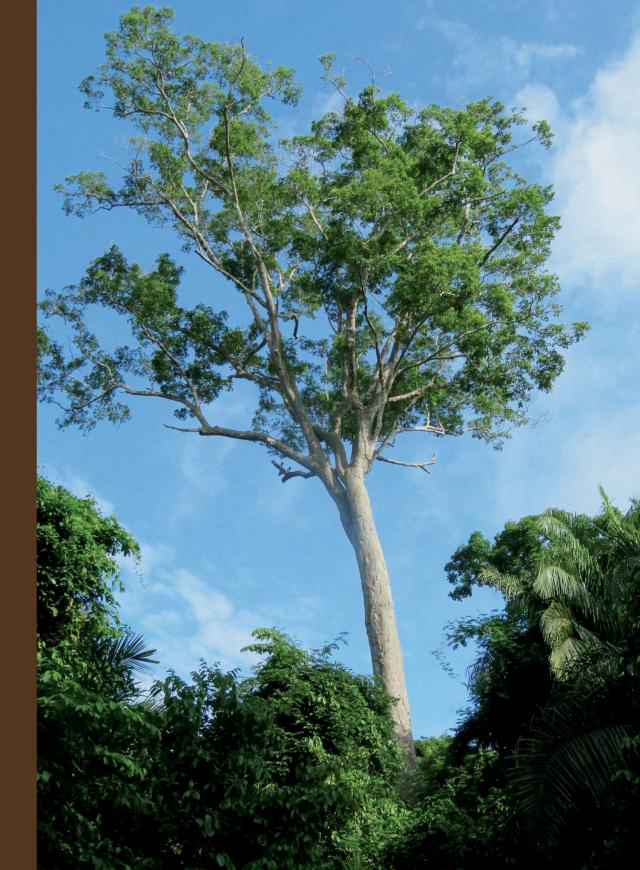
Cumaru, a baunilha amazônica

Cumaru é o fruto do cumaruzeiro, árvore nativa que pertence à família Fabaceae, e se encontra em quase todas as matas de terra firme do Pará, Venezuela e Guiana.

A madeira dura e pesada de seu tronco é muito utilizada nas construções navais. Seu fruto, quando maduro, libera uma semente com textura oleosa, conhecida como semente do cumaru. Tem um aroma doce e forte, semelhante à baunilha. O que provavelmente tenha sido a razão pela qual o cumaru ganhou tanta fama fora da floresta.

Entre os povos originários, o cumaru sempre teve um papel muito importante. Usavam em rituais de proteção e como medicina tradicional. Faziam banhos em casos de febre, remédios para picadas de cobra, contusões, tosses, reumatismos, e até como xampu. E há relatos de uso culinário. Em algumas tradições, o cumaru era colocado no café ou na aguardente, para dar aroma. Também era usado ralado e adicionado a preparos rituais ou festivos.





É chamado de baunilha, tem cheiro de baunilha, gosto de baunilha, mas não é baunilha

Enquanto a baunilha é uma vagem de orquídea, o cumaru é uma leguminosa com uma semente oleosa e potente. Ambas são usadas na culinária para aromatizar diversas receitas, especialmente sobremesas, mas o cumaru é considerado mais potente e pode ser usado em menor quantidade.

Uma única semente do cumaru pode aromatizar entre 10 a 15 pudins.



Cumaru na mesa

As sementes secas do cumaru (também chamadas de fava tonka) são tradicionalmente raladas ou infundidas para aromatizar alimentos. Além da baunilha, seu sabor lembra: canela, cravo, amêndoa. Além de ser usado especialmente em doces, licores, chás, sorvetes e pudins, pode ser utilizado também em carne de caça e bebidas alcoólicas.

É um toque doce e misterioso que acentua o sabor de muitas receitas.



Cumaru dados de 2025

100%AMAZÔNIA | EMPRESA

in natura, pó

RESEX, Terra Indígena | Comunidades Ribeirinhas Comunidades na Várzea e Terra Firme | AM

Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais

Agricultores familiares

Ribeirinhos

9 JUCAREPA | EMPRESA

л jucarepa.com.br

semente de cumaru seca | caramelo salgado de cumaru | cumaru em pó | extrato de cumaru em breve

Reserva Extrativista Belém, Oriximiná, Óbitos, Alenquer, Santarém, Santa Bárbara | PA

Pesquisas e Desenvolvimento. Preservação de Ecossistemas. Apoio a Comunidades Tradicionais Produção Sustentável, Conservação da Biodiversidade, Valorização Cultural, Economia de Baixo Carbono, Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, Viveiro

Extrativistas

⊙ INSTITUTO KABU | ASSOCIAÇÃO

¬ www.kabu.org.br/instituto-kabu/

in natura

Terra Indígena Novo Progresso | PA

Apoia 600 famílias indígenas Kayapó em 4 milhões de hectares, preservando suas terras e comercializando produtos nativos. O Instituto Kabu é uma organização indígena que reúne 12 aldeias afiliadas nas Terras Indígenas (TIs) Baú e Menkragnoti, no sul do Pará, onde vivem 193 famílias

Indígenas

⊘ VEM DO XINGU | ASSOCIAÇÃO

¬ linktr.ee/VEMDOXINGU

in natura

Terra Indígena Altamira | PA

A Rede de Cantinas da Terra do Meio é formada por 14 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que envolve mais de 600 famílias. São mais de 15 produtos e 30 relações comerciais estabelecidas.

Indígenas



0

0

2

3

4



Manihot esculenta Mandioca

Tipiti

Arranca a mandioca Coloca no aturá Prepara a sororoca Tem mandioca pra ralar

No balanço da peneira No jogo do tipiti Sai a crueira E o gostoso tucupi

Farinha d'água, farinha de tapioca Tem vitamina na raiz da mandioca Farinha d'água, farinha de tapioca Tem vitamina na raiz da mandioca

Dona Onete (1939 -) Cantora e compositora do Pará

Mandioca, muito prazer

Mas também pode chamar de macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, cassava, yuca, guatamota, kalidzaka, caapuera, dahsé, báseti, kumadi, walipako, pitinga, horowe, maimasi, puruma, tapi'iat, karok, onohariri, shinkareni...

Só no Brasil, existem centenas de nomes para as variedades locais de mandioca, mantidas por comunidades indígenas e ribeirinhas. Para os povos amazônicos, cada tipo — doce, brava, precoce, de raiz grande — tem um nome próprio, e eles variam de uma comunidade para outra.

No Alto Rio Negro, pesquisadores já registraram mais de 200 palavras que nomeiam as variedades indígenas da mandioca.

Esses nomes guardam conhecimento ecológico, porque indicam qual variedade resiste mais à seca, qual produz melhor em solo arenoso, qual é boa para farinha ou para bebida fermentada.





Mandioca, o centro da culinária da Amazônia

Alimento ancestral, cultivado e consumido no Brasil há aproximadamente dez mil anos, a mandioca foi domesticada no sudoeste da Amazônia, por diversos povos indígenas. Esses povos desenvolveram diversas técnicas para o plantio, processamento e consumo da raiz, que foram transmitidas de geração em geração. Foi um dos primeiros alimentos domesticados nas Américas e se espalhou para a África, Ásia e Oceania após o período colonial. Hoje é um dos dez alimentos mais consumidos do mundo. Calcula-se que existem mais de quatro mil tipos ou variedades da mandioca catalogadas.

Na Amazônia, a mandioca se divide em duas categorias principais:



Contém maior teor de ácido cianídrico (HCN), que é tóxico, por isso precisa passar por processos tradicionais de desintoxicação (ralar, prensar, espremer, torrar). É a base da farinha de mandioca, da goma (ou tapioca), do tucupi e da maniva (folhas cozidas da mandioca-brava, usadas na maniçoba).

Mandioca mansa (ou doce)

Possui baixo teor de cianeto, podendo ser cozida e consumida diretamente. Usada em preparações mais simples, como cozida, frita ou em bolos.

A mandioca está no centro da culinária amazônica, sendo a principal cultura agrícola da Amazônia rural, garantindo alimento para as pessoas e renda para as comunidades, com a venda da farinha, tapioca e tucupi nos mercados regionais.



Mandioca na mesa

Maniçoba, prato típico do Pará, feito com as folhas da mandioca brava — a maniva — cozida por dias para eliminar as toxinas.

Beiju, o pão da Amazônia. De origem indígena é feito com a tapioca (fécula extraída da mandioca, usualmente granulada),espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida.

Tucupi amarelo, extraído da mandioca brava, é um líquido dourado e aromático que é base para diversos pratos, como o pato no tucupi, o tacacá e versões especiais como o **tucupi preto**. Este último é obtido após uma longa cocção, adquirindo cor mais escura e sabor mais intenso.

Farinha: alimento básico, acompanha quase todas as refeições amazônicas. Pode ser farinha d'água, seca, amarela, branca ou ovinha, cada uma com técnicas próprias de torrefação.

Cauim: bebida fermentada de mandioca usada em rituais indígenas.



90 MANDIOCA INSTITUTO ARAPYAÚ 91

As farinhas de mandioca

Mais do que apenas farinhas, são produtos com identidade cultural, histórica e territorial. As de Uarini, no Amazonas e a de Bragança no Pará são Patrimônios Culturais e tem Indicação Geográfica, selo de qualidade que atesta produção artesanal com técnicas tradicionais das regiões. Esse selo protege a origem e a qualidade, valorizando o saber-fazer local e a relação com o território.

Farinha de Uarini

Conhecida como "ovinha" é feita a partir da mandioca brava, sendo mais fina e lembrando grânulos de ovo. Pode ser usada para fazer farofa, pirão e, pura, acompanhando peixes fritos, assados ou cozidos, carnes, e até mesmo misturada a feijões.

Farinha de Bragança

É uma variedade de farinha d'água originada da massa puba da mandioca. Tem cor amarelada e flocos duros e crocantes. É consumida em todas as refeições, acompanhando frutas, peixes e açaí.





Mandioca dados de 2025

O DEVERAS | EMPRESA

¬ www.deverasamazonia.com.br

Licor de Tucupi & pimenta | Geleia de Tucupi Geleia de Tucupi & pimenta

Zona Rural Privada Santarém | PA

A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.

- Agricultores familiares
- Extrativistas

2 ALFREDO BANIWA | ASSOCIAÇÃO

- ♦ pimentabaniwa@gmail.com
- ♦ wetsuneto40@gmail.com

Parceiro: Instituto Sócio Ambiental

mandioca brava | tucupi doce

Rio Negro | Bacia do Içana | AM

Wetsu Neto Alfredo Baniwa e seu irmão, Armindo Feliciano Miguel Braz, pesquisador indígena na produção de tucupi doce, realizam a produção sob encomenda.

Indígenas

3 UARINI GRÃOS DOURADOS | EMPRESA

> www.uarinigraosdourados.com/

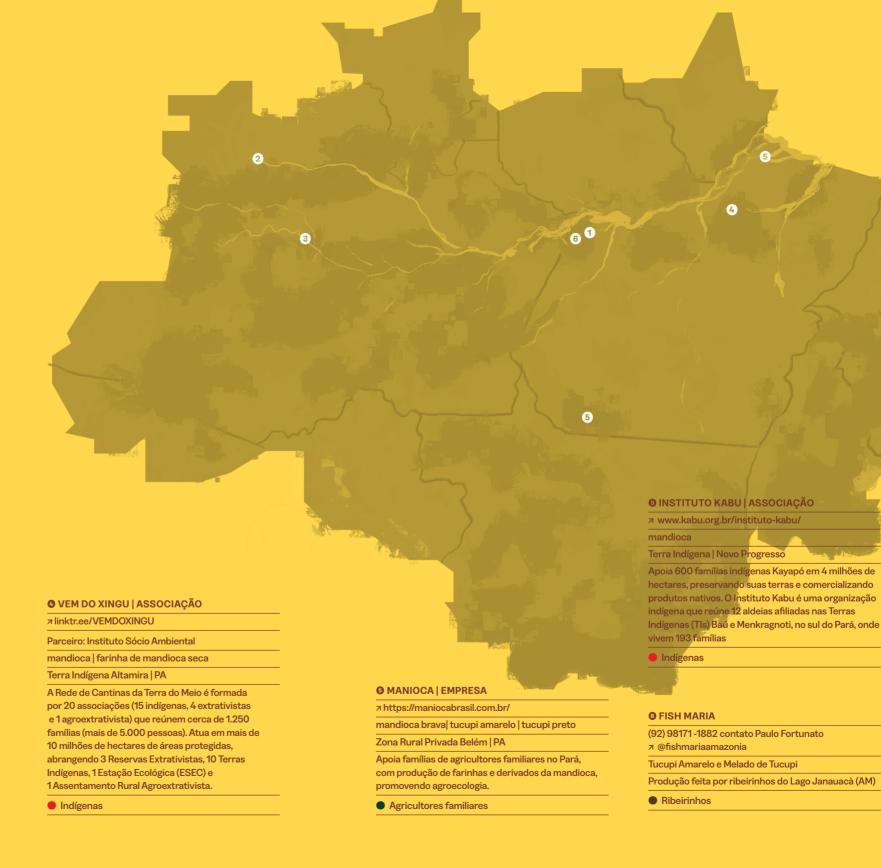
Parceiro: Instituto Sócio Ambiental

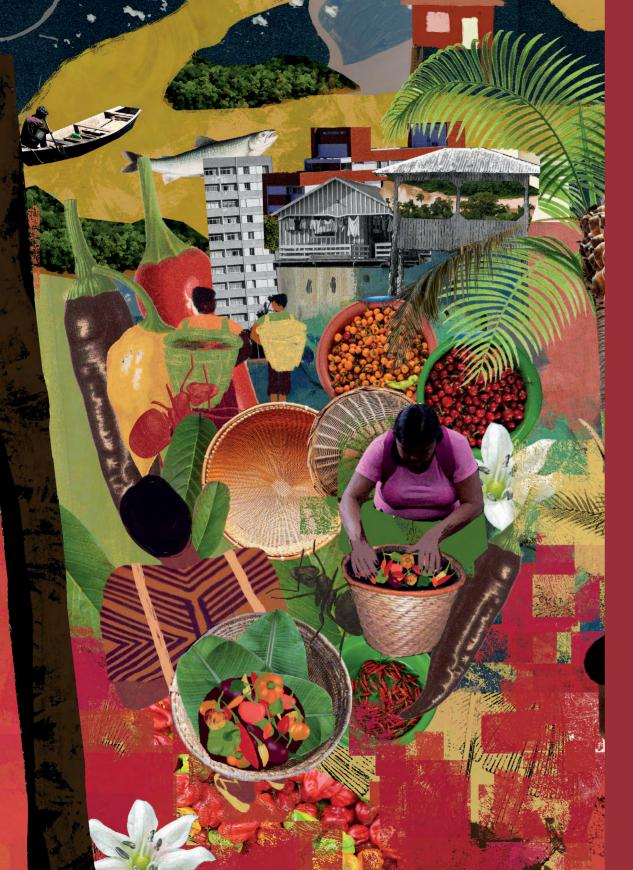
mandioca brava | farinha de mandioca fermentada

Comunidade Tradicional Uarini | AM

A Farinha do Uarini recebeu Certificação de Origem e Indicação Geográfica (IG) do INPI em 2019. Atualmente beneficiam 20 famílias

Comunidade Tradicional





Pimentas

Baniwa e Assisi

(A pimenta) funciona como um escudo-espada, um adorno-poder, invisível, para proteger contra a agressividade dos espíritos causadores de doenças.

Adeilson Lopes da Silva, ecólogo, sobre a importância da pimenta nos rituais de iniciação dos jovens indígenas Baniwa

Pimenta Baniwa

Blend de pimentas Capsicum frutenscens.

A lenda Baniwa da pimenta

Quando o mundo ainda era jovem, uma mulher sábia dos povos Baniwa, a Walimanai sonhava com espíritos da floresta que lhe revelavam segredos sobre a vida e a cura. Em um de seus sonhos, os espíritos lhe mostraram uma planta com frutos pequenos, vermelhos e ardentes, dizendo:

"Essa é a planta do fogo. Ela queima a língua, mas fortalece o espírito."

Quando Walimanai acordou, procurou a planta pela floresta até que a encontrou escondida perto de uma pedra sagrada. Colheu com reverência e levou para a aldeia.

Ao preparar a pimenta e oferecer aos anciãos, eles sentiram o ardor em suas bocas, mas também uma energia nova percorrendo seus corpos. Desde então, passou a ser cultivada com cuidado e usada em rituais, festas e na alimentação cotidiana.

Segundo os Baniwa, a pimenta é uma dádiva dos espíritos, e cada variedade tem um propósito — umas para a saúde do corpo, outras para fortalecer o espírito, e algumas para proteger contra o mal.

A pimenta é feminina

O cultivo de roças entre os Baniwa é uma prática milenar e de responsabilidade sobretudo das mulheres. E é delas o cultivo da pimenta Jiquitaia que está transformando a realidade de toda região. Localizados na Terra Indígena Alto Rio Negro, no Amazonas, os Baniwa possuem a pimenta como identidade de seu povo ancorada em raízes ancestrais.

Ela faz parte de sua vida cotidiana, de seu alimento, e de sua cosmologia.

O cultivo da pimenta Baniwa faz parte do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, declarado em 2010 patrimônio imaterial do Brasil por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O cultivo de mais de 78 variedades registradas para criar o blend exclusivo Baniwa, ajudou a criar um negócio que gera renda e contribui com a qualidade de vida da comunidade Baniwa.



98 PIMENTA INSTITUTO ARAPYAÚ 99

Jiquitaia é uma formiga da Amazônia cuja picada é bem ardida, daí vem o nome da pimenta.

Para fazer a jiquitaia original, as mulheres Baniwa usam várias pimentas amazônicas, de um universo de 74 tipos da espécie Capsicum frutenscens. Elas são colhidas, partidas e postas para secar ao sol por até cinco dias. Depois, são piladas e moídas, até virarem pó, ao que é acrescentado uma pequena dose de sal (cerca de 10%). O resultado é um sabor extremamente forte.



A pimenta baniwa na mesa

Tantas e tão diversas, as pimentas estão na alimentação diária do povo Baniwa em pratos como a Quinhapira, nome em Nheengatu para pimenta + peixe, uma caldeirada poderosa e colorida, e na caça moqueada e pilada com pimenta desidratada. A ardência da Jiquitaia é forte mas breve. E, segundo os Baniwa, alimenta os ânimos.



Pimenta Assisi

A pimenta Assisi e as tchatchas

A Assisi é uma mistura de 23 variedades de pimentas produzida na Terra Indígena Nhamundá Mapuera, na Calha Norte do rio Amazonas, extremo norte do Pará. As *tchatchas*, mulheres mais velhas das aldeias WaiWai, ocupam um papel central na sua produção.

Guardiãs do conhecimento tradicional, as *tchatchas* detêm expertise no plantio, manejo e beneficiamento artesanal das pimenteiras locais. São essas mulheres que conduzem todo o processo, transmitindo técnicas ancestrais e preservando a tradição da comunidade indígena.

As pimenteiras são plantadas, cultivadas, colhidas e beneficiadas principalmente em quintais próximos às habitações nas aldeias. O cultivo é feito de forma tradicional e exige especialização, pois demanda cuidados específicos na manipulação das plantas, que pode causar desconforto e ardência ao contato com a pele.

A pimenta Assisi confere sabor e tempero às comidas e pratos indígenas, e também traz uma série de benefícios para a saúde, pois contém compostos antioxidantes, como a capsaicina, propriedades anti-inflamatórias e é rica em vitamina C e minerais essenciais.

A pimenta Assissi na mesa

Utilizada como tempero em carnes, caças e peixes pelas comunidades tradicionais. Também em preparos contemporâneos como o Mango Chutney. Misturada com óleo de oliva e vinagre, pode virar um molho de salada ou base de tempero para carnes. Pode ser salpicada na hora de servir, dando um sabor extra aos pratos.



102 PIMENTA INSTITUTO ARAPYAÚ 103

Pimentas DADOS DE 2025

• BANIWA OIBI | ASSOCIAÇÃO

¬ redeartesol.org.br/rede/oibi/

pimenta Baniwa

Terra Indígena Rio Negro / Bacia do Içana / AM

Pimenta produzida por mulheres indígenas do povo Baniwa em roças e quintais ao longo do rio Içana e seus afluentes e realizam o beneficiamento na Casa da Pimenta, onde as pimentas são secas e moídas

Indígenas

9 SOUL BRASIL | EMPRESA

molho de pimenta Baniwa

Comunidades Tradicionais

Rio Negro / Bacia do Içana / AM

Pimenta Baniwa: (10% de royalties)

Preservação da Floresta em pé. Geração de Renda para Comunidades Tradicionais e Indígena. Empoderamento de Mulheres Indígenas.

- Agricultores familiares
- Extrativistas

❸ SOUL BRASIL | EMPRESA

molho de pimenta Assisi

Terra Indígena Novo Progresso | PA

Etnias que vivem ao longo dos rios Trombetas na Calha Norte

Indígenas

© COOPAFLORA

pimenta Assissi em pó

Terra Indígena Nhamundá Mapuera no Pará

Produzida pelas mulheres Waiwai

Indígenas



107. DIMENTA

FOTOS DA ABERTURA

Foz do rio Amazonas, Brasil. ISS/NASA

O Rio Amazonas e seus afluentes, vistos da Estação Espacial Internacional. ISS/NASA

A junção dos rios Amazonas e Rio Negro em Manaus, Brasil. ASTER /NASA.

Áreas propensas a inundações da selva amazônica, o preto indica águas abertas, o verde acinzentado é a floresta tropical, o verde escuro é a vegetação baixa ou flutuante e o vermelho e o rosa são dois tipos diferentes de vegetação inundada. SATÉLITE NISAR/NASA.

Imagem feita pelo satélite que rastreia as inundações dos pântanos para estudar como esses ecossistemas ricos em carbono reagem às mudanças climáticas. SATÉLITE NISAR/NASA.

FONTES CONSULTADAS

Embrapa

IBGE

Ministério Meio Ambiente e Clima

Ministério da Agricultura

UESB

ISA - Instituto Sócio Ambiental

National Geographic

Amazônia 2030.org

Desafio Conexsus.org

Painel da Floresta.org

Mamiraua.org

Jucarepa

Imaflora

Wribrasil.org Naturepositive.org

de José Jonas de Almeida

Cultura com Aspas, de Manuela Carneiro da Cunha

Indigenous People, Traditional People, and Conservation in the Amazon, de Manuela Carneiro da Cunha e Mauro W. B. de Almeida.

Comunidades Ribeirinhas Amazônicas — modos de vida e uso dos recursos naturais. Organizadores, Therezinha de Jesus Pinto Fraxe, Henrique dos Santos

Pereira, Antônio Carlos Witkoski A Castanha do Pará na Amazônia, entre o extrativismo e a domesticação,

CONCEPÇÃO

Lívia Pagotto

Maria Paula Fonseca

Renata Piazzon

Vinicius Ahmar

EDIÇÃO DE CONTEÚDO E TEXTO

Simone AZ

CONTEÚDO E MAPEAMENTO DE FORNECEDORES

Eduardo Neves

Eduardo Ourívio

Julia Ferreira Tatto

Ligia Ferreira Tatto

Marcelo Salazar

Rafael De Carvalho Sposito

COORDENAÇÃO ARAPYAÚ

Giordano Magri

Lívia Pagotto

Luiz Attie

Paula Detoni

Rafaela Mendes

Vinicius Ahmar

PROJETO GRÁFICO

Alles Blau

ILUSTRAÇÃO

Beatriz Belo



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Abacaxi	PROJETO RECA	Cooperativa	⊅ www.projetoreca.com.br	Polpas de fruta	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens; PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa	√ www.camta.com.br	Polpas de fruta, Sorbets	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800 Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Açaí	PROJETO RECA	Cooperativa	✓ www.projetoreca.com.br	Polpas de fruta	90% dos produtos vêm de áreas reflorestadas com sistemas agroflorestais, totalizando mais de mil hectares reflorestados em 35 anos.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br	Geleia	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE ; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	COFRUTA	Cooperativa	→ www.instagram.com/ cofrutadobrasil/	Polpas de fruta	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativista, Quilombolas, Agricultores Familiares
Açaí	COFRUTA	Cooperativa		Óleo	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativista, Quilombolas, Agricultores Familiares
Açaí	Coopfrutos	Cooperativa		Óleo e polpa	Promover a união e a soma de recursos e esforços dos Produtores de Polpa de Frutos Nativos do Vale do Juruá - Acre	Mancio Lima/AC	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Açaí	Terramazonia	Empresa	⊅ www.terramazonia.co	Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Açaí	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia famílias de extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais	Diversas regiões da Amazonia	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilomolas
Açaí	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Liofilizado	Beneficia famílias de extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais	Diversas regiões da Amazonia	Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilomolas
Açaí	Amazonia Smart Food	Empresa	→ www.amazoniasmartfood.com/	Hamburger (proteína vegetal)	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	Amazonia Smart Food	Empresa	→ www.amazoniasmartfood.com/	Linguiça de Açaí (proteína vegetal)	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	Amazonia Smart Food	Empresa	→ www.amazoniasmartfood.com/	Almondegas de Açaí (proteína vegetal)	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	Amazonia Smart Food	Empresa	7 www.amazoniasmartfood.com/	Açaí Liofilizado	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Açaí	Alquimia da Floresta	Empresa	→ www.instagram.com/alquimia. dafloresta/	Licor da raiz do açaí	Empresa familiar do Povo Indígena Puyanawa. Produção de kombucha, óleos essenciais, tônicos, florais e tinturas a partir de bioinsumos agroflorestais e diretamente da floresta.	Rodrigues Alves/AC	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Geleia	Dois fornecedores: um em Castanhal, PA que promove um programa social com a população ribeirinha e outro em Vila Nova Califórnia, Porto Velho, RO, uma cooperativa (RECA) que fomenta a agricultura familiar por meio de agrofloresta.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Açaí	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/		Pimenta é comprada diretamente do povo BANIWA, uma etnia indígena milenar que está situada no alto Rio Negro, no extremo noroeste do Estado do Amazonas, perto da fronteira com a Colômbia. 10% do lucro da comercialização do molho de pimenta baniwa com açaí é repassado para os Baniwa, que usam esses recursos para investir em mais casas de pimentas – onde são processadas essas iguarias.	São Paulo/SP - Fábrica	Terra Indígena	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Açaí	Coopervekala	Cooperativa		In natura	Beneficia famílias do Povo Indígena Gavião por meio do extrativismo sustentável na Terra Indígena Igarapé Lourdes, em Rondônia.	Ji-Paraná/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Dukaria	Associação	TI Kwazá do Rio São Pedro: (69) 99292 5969 / (69) 98120 171	In natura	Beneficia famílias indígenas por meio do extrativismo sustentável em Rondônia.	Parecis/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Karo Paygap	Associação	√ www.instagram.com/karo_ paygap/ (69) 99375 4526	In natura	Beneficia famílias do Povo Indígena Arara por meio do extrativismo sustentável em Rondônia. Ações conjuntas em prol da saúde indígena, educação escolar indígena, do processo de colheita de castanha do Brasil, além do Projeto Pacto das Águas.	Ji-Paraná/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Doa Txato	Cooperativa	✓ sites.google.com/view/doaai- tradio-e-sabor/sobre-n%C3%B3s (69) 03641258	Polpa beneficiada (Do'acai)	Contribui na geração de renda para famílias indígenas (TI Rio Branco), promove a autonomia de jovens envolvidos na cadeia de valor e garante a preservação dos recursos naturais	Alta Floresta D'Oeste/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Iterap	Associação	✓ www.instagram.com/ iteraparara/ (69) 993816346	In natura	Beneficia famílias do Povo Indígena Arara por meio do extrativismo sustentável em Rondônia. Ações conjuntas em prol da saúde indígena, educação escolar indígena, do processo de colheita de castanha do Brasil, além do Projeto Pacto das Águas, entre outras.	Ji-Paraná/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Waipa	Associação	✓ www.instagram.com/waypa2005Wayp2005@gmail.com(69) 99255 5079	In natura e grãos	Impacta famílias indígenas com conservação de 300 mil hectares de floresta.	Alta Floresta D'Oeste/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Otaibit Associação Indígena Fluvial Oitaibit	Associação	(69) 99996 7549 (69) 99245 0856	In natura	A Associação Indígena Fluvial Otaibit, localizada em Alta Floresta D'Oeste (RO), envolve comunidades indígenas na produção e comercialização de produtos florestais sustentáveis. Entre os itens produzidos estão óleos vegetais, como óleo de copaíba e andiroba, além de castanha-do-pará, borracha de látex natural e artesanato. Esses produtos são obtidos por meio de práticas extrativistas que preservam a floresta em pé, garantindo uma fonte de renda sustentável para as comunidades indígenas da região	Alta Floresta D'Oeste/RO	Terra Indígena	Indígenas
Açaí	Fazenda Bacuri	Empresa	√ www.fazendabacuri.com.br/ (91) 8702-8681	Licores e geléia de açaí	Agroindústia familiar que trabalha com frutas da biodiversidade amazônica: bacuri, açaí, cupuaçu, genipapo, buriti além de produtos como geléias artesanais (2º lugar da melhor geleia artesanal do Brasil prêmio da CNA).	Augusto Corrêa/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Açaí	Raízes do Açaí	Empresa	→ home.raizesdoacai.com.br/	Café de açaí	Empreendimento familiar localizado na Ilha de Ipanema, no município de Afuá (Marajó – Pará), gera renda para comunidades tradicionais que trabalham com a venda do caroço de açaí, fortalecendo o sustento das familias.	Marajó/PA	Comunidade Tradicional	Agricultores Familiares
Açaí	Mazô Maná Nutrição da Floresta	Empresa	✓ www.mazomana.com.br✓ @mazo.mana	Mix funciional de ingredientes em pó, incluindo açaí, castanha do Pará, pimenta e outros	Busca valorização de ingredientes e serviços socioambientais em 10 territórios com 219 familias	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores familiares Ribeirinhos, Indígenas, Quilombolas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Acerola	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br/	Polpas de fruta	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Acerola	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Liofilizado	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional
Andiroba	CODAEMJ (Contempla Amaru, Asmamj, Mabe , Instituto Juruá e Memorial Chico Mendes)	Cooperativa	⊅ codaemj.com.br/	Óleo	Geração de renda, fortalecimento da economia solidária, melhoria de qualidade de vida, valorização da cultura, conservação da floresta, manejo sustentável e atua para fortalecer a cadeia de sementes óleos, beneficiando mas de 2.652 famílias ribeirinhas e 286.954,81 hectares.	Carauari/AM	Extrativistas	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Andiroba	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Babaçu	Vem do Xingu	Associação		Mistura para bolo com cacau	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista
Babaçu	Vem do Xingu	Associação		Farinha	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista
Babaçu	Vem do Xingu	Associação		Óleo	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Babaçu	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Melhoria da renda, diversidade produtiva — Fomenta a sociobiodiversidade e o beneficiamento do babaçu, impactando mulheres no Pará e Maranhão	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Babaçu	AMIDO MATO	Empresa	eduardo.roxo@amidomato.com.br	babaçu industrial	Criação de cadeia de amido de babacu beneficiando quebradeidas de babacu em escala	Maranhão	Zona Rural Privada	Agricultores familiares e Quebradeiras de coco babaçu
Babaçu	APOENA	Empresa	⊅ @apoenaesg	Óleo de babaçu extravirgem	Mulheres quebradeiras de coco babaçu, comunidades extrativistas e famílias assentadas pelo Incra, que têm no babaçu uma fonte de renda, autonomia e preservação da floresta. Atuação com 38 famílias fornecedoras, 105 hectares de babaçuais preservados e 262 toneladas de coco babaçu processadas integralmente, garantindo o aproveitamento total do fruto e fortalecendo economias locais sustentáveis.	Coroatá/MA ; Alto Paraguai/MG (em implantação); Porto Velho/RO	Território Quilombola e Assentamento	Comunidade Tradicional
Babaçu	APOENA	Empresa	⊅ @apoenaesg	Mesocarpo	Mulheres quebradeiras de coco babaçu, comunidades extrativistas e famílias assentadas pelo Incra, que têm no babaçu uma fonte de renda, autonomia e preservação da floresta. Atuação com 38 famílias fornecedoras, 105 hectares de babaçuais preservados e 262 toneladas de coco babaçu processadas integralmente, garantindo o aproveitamento total do fruto e fortalecendo economias locais sustentáveis.	Coroatá/MA ; Alto Paraguai/MG (em implantação); Porto Velho/RO	Território Quilombola e Assentamento	Comunidade Tradicional
Babaçu	APOENA	Empresa		Farinha da amêndoa	Mulheres quebradeiras de coco babaçu, comunidades extrativistas e famílias assentadas pelo Incra, que têm no babaçu uma fonte de renda, autonomia e preservação da floresta. Atuação com 38 famílias fornecedoras, 105 hectares de babaçuais preservados e 262 toneladas de coco babaçu processadas integralmente, garantindo o aproveitamento total do fruto e fortalecendo economias locais sustentáveis.	Coroatá/MA; Alto Paraguai/MG (em implantação); Porto Velho/RO	Território Quilombola e Assentamento	Comunidade Tradicional
Babaçu	APOENA	Empresa	⊅ @apoenaesg	endocarpo e epicarpo (biomassa)	Mulheres quebradeiras de coco babaçu, comunidades extrativistas e famílias assentadas pelo Incra, que têm no babaçu uma fonte de renda, autonomia e preservação da floresta. Atuação com 38 famílias fornecedoras, 105 hectares de babaçuais preservados e 262 toneladas de coco babaçu processadas integralmente, garantindo o aproveitamento total do fruto e fortalecendo economias locais sustentáveis.	Coroatá/MA ; Alto Paraguai/MG (em implantação); Porto Velho/RO	Território Quilombola e Assentamento	Comunidade Tradicional
Babaçu	Central do Cerrado	Cooperativa	→ www.centraldocerrado.org.br/	Óleo e farinha de babaçu	Fomenta a sociobiodiversidade e o beneficiamento do babaçu, impactando centenas de famílias de agricultores no Cerrado brasileiro.	Comunidades ribeirinhas - Cerrado	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas e Agricultores familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Bacuri	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Buriti	COFRUTA	Cooperativa	→ www.instagram.com/ cofrutadobrasil/	In natura	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Buriti	COFRUTA	Cooperativa		Óleo	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Buriti	Coopfrutos	Cooperativa		Óleo	Promover a união e a soma de recursos e esforços dos Produtores de Polpa de Frutos Nativos do Vale do Juruá - Acre	Região do Juruá/AC	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Buriti	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cacau	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa		Amêndoas de cacau	Indicação Geográfica; agroflorestal; A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800 Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Cacau	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Nibs	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cacau	Sattva	Empresa	⊅ sattvasuperalimentos.com.br/	Nibs de Cacau	 - Preservação de Ecossistema Amazônico. - Apoio a Comunidades Tradicionais - Produção Sustentável - Redução de Emissões de Carbono - Certificações e Selos - Conservação da Biodiversidade Amazônica. - Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. - Economia de Baixo Carbono - Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cacau	Sattva	Empresa	¬ sattvasuperalimentos.com.br/	Manteiga de mesa de cupuaçu e cacau	 - Preservação de Ecossistema Amazônico. - Apoio a Comunidades Tradicionais - Produção Sustentável - Redução de Emissões de Carbono - Certificações e Selos - Conservação da Biodiversidade Amazônica. - Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. - Economia de Baixo Carbono - Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cacau	Sattva	Empresa		Massa pura de cacau	 - Preservação de Ecossistema Amazônico. - Apoio a Comunidades Tradicionais - Produção Sustentável - Redução de Emissões de Carbono - Certificações e Selos - Conservação da Biodiversidade Amazônica. - Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. - Economia de Baixo Carbono - Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cacau	Sattva	Empresa	→ sattvasuperalimentos.com.br/	Em pó	 - Preservação de Ecossistema Amazônico. - Apoio a Comunidades Tradicionais - Produção Sustentável - Redução de Emissões de Carbono - Certificações e Selos - Conservação da Biodiversidade Amazônica. - Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. - Economia de Baixo Carbono - Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cacau	Sattva	Empresa	→ sattvasuperalimentos.com.br/	Manteiga de cacau	 Preservação de Ecossistema Amazônico. Apoio a Comunidades Tradicionais Produção Sustentável Redução de Emissões de Carbono Certificações e Selos Conservação da Biodiversidade Amazônica. Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. Economia de Baixo Carbono Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cacau	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cacau	D'Amazônia Origens	Empresa	→ www.toiro.com.br/	Chocolate com cumaru, chocolate com guaraná em pó, chocolate branco.	Indicação Geográfica Certificado Orgânico	Maués/AM	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cacau	Coopaiter	Cooperativa	www.instagram.com/ coopaiter_romt/ info@coopaiter.org (69) 999307576	Amêndoa fermentada de Cacau	É composta por, aproximadamente, 200 cooperados, sendo 40% mulheres, em 25 aldeias do Território Indígena Sete de Setembro, localizado em uma região fronteiriça, ao norte do município de Cacoal (RO), até o Município de Aripuanã (MT), com cerca de 240 mil hectares.	Cacoal/RO	Terra Indígena	Indígenas
Cacau	Coopsur	Cooperativa	(69) 9311-1754 - Anderson Uraan (69) 99935-1002	Amêndoa fermentada de Cacau	Cooperativa Indígena que protege e valoriza a floresta do Povo Paiter Suruí por meio da venda de castanhas, cafés e outros ingredientes da floresta.	Cacoal/RO	Terra Indígena	Indígenas
Cacau	Garah Itxa	Cooperativa	√ www.instagram.com/garah.itxa/ (69) 99223 6511 - Celso	Amêndoa fermentada de Cacau	Impacta famílias indígenas do Povo Paiter Suruí em Rondônia, fortalecendo cadeias produtivas sustentáveis e protegendo a floresta.	Cacoal/RO	Terra Indígena	Indígenas
Cacau	De Mendes (cacau nativo)	Empresa		Chocolate Yanomami	Terroir amazônico	TI Yanomami	Terra Indígena	Indígenas
Cacau	Luisa Abram Chocolates (cacau nativo)	Empresa	⊅ luisaabram.com/	Barra de chocolate	A marca se destaca pelo uso de cacau selvagem da Amazônia, pago a preços acima do mercado para comunidades ribeirinhas, promovendo o desenvolvimento econômico e a conservação da biodiversidade.	Região dos Rios Purus (AM), Juruá (AM), baixo Tocantins (PA), Acará/Guajará (PA), Iaco (AC), Rios Tarauacá (AC) e Muru (AC)	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas e Agricultores familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cacau	CEPOTX	Cooperativa	→ www.instagram.com/ cooperativacepotx/ (93) 3515-1453 marcelcontabilidade@gmail.com	cacau e chocolate artesanal	A Cepotx tem as seguintes finalidades de estratégia produtiva: Buscar a integração, orientação e coordenação das suas associadas, organizando programas de intercâmbio de serviços, de interesses e informações; incentivar a promoção de comunidades rurais e urbanas, através de ações participativas e coletivas fundamentadas nos princípios do desenvolvimento sustentável; estimular a organização para o trabalho e a solidariedade, através de atividades, organismos e cooperativas; promover ações de educação, formação e qualificação nas áreas consideradas essenciais para o desenvolvimento sócio ambiental e comunitário; prestar assistência técnica aos associados, por intermédio de convênios e parcerias com entidades públicas ou privadas, no âmbito nacional ou internacional.	Transamazônica e Xingu, Altamira/PA	Terra Indígena	Indígenas
Cacau	Na'kau Chocolates	Empresa	∕7 www.nakau.com.br/loja	Nibs de Cacau, Barras de chocolate com pimenta, café, cumaru, puxuri, cupuaçu.	Somos uma empresa de impacto social fundada para solucionar problemas de comercialização de matérias primas e produtos processados da Amazônia, possuímos mais de 10 anos de experiência no mercado dos chocolates finos e outros produtos, coproduzimos cacau, cupuaçu e outras culturas com mais de 120 famílias ribeirinhas da Amazônia	Rios Madeira, Solimões e Amazonas/AM	Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional e Indígena
Cacau	Nicolas Chocolate do Belga	Empresa		Barra de chocolate	Pequenos agricultores da região amazônica.	Amazonas	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cacau	Warabu	Empresa	→ www.warabu.com.br/ I www.warabu.com.br/ I www.warabu.com.br/ I www.warabu.co	Barra de chocolate	Perfil dos participantes: comunidades tradicionais, agricultores familiares, extrativistas e povos indígenas da Amazónia (com destaque para comunidades como São José das Onças, Aldeia Caiapé e Novos Prazeres). Resumo do impacto do negócio: A Warabu produz chocolates orgânicos e sustentáveis a partir de cacau nativo e ingredientes amazónicos, valorizando o conhecimento tradicional e fortalecendo a economia das comunidades locais. A empresa atua de forma integrada em toda a cadeia, desde o cultivo e fermentação comunitária até a produção de chocolates premium com certificação orgânica e vegana para o Brasil, EUA e Europa. O impacto socioambiental está centrado na geração de renda justa, na conservação da floresta em pé e na promoção de práticas regenerativas através de sistemas agroflorestais (SAFs) comunitários, com foco em rastreabilidade, comércio justo e inovação tecnológica aplicada à floresta.	Região do Rio Madeira no estado do Amazonas (Brasil)		comunidades agroextrativistas.
Cacau	Gaudens Chocolate	Empresa	⊅ www.gaudens.com	Barra de chocolate	É uma marca que valoriza a criatividade e técnicas artesanais em sua produção de chocolates. Possuem o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF). A Amazon Candy é uma iniciativa da Gaudens Chocolate que promove mudanças sociais através do empoderamento de mulheres em situação de vulnerabilidade no Pará, Brasil. O projeto capacita essas mulheres na produção de bombons artesanais, com técnicas ensinadas por chefs renomados, além de oferecer treinamentos em marketing e planejamento financeiro.	Belém/PA		



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cacau	Cacauaré			Massa de Cacau	A Cacauaré é a quarta geração de produtores de cacau nativo em Mocajuba. Resgata ouso ancestral e ritualístico do cacau como alimento sagrado, promovendo saúde e espiritualidade. Valoriza cadeias sustentáveis da Amazônia, como a produção de pimentas artesanais feitas por indígenas WaiWai, unindo tradição, natureza e bem viver.	Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Cacau	Cacauway	Empresa	→ www.cacauway.com.br/	Chocolate artesanal, nibs	A Cacauway é um negócio de impacto social. Promovemos renda para 40 cooperados da agricultura familiar que produzem cacau de alta qualidade.	Transamazônica	Assentamento e Zona Rural Privada	Extrativistas e Agricultores familiares
Cajá/taperebá	Cooperacre	Cooperativa		Polpas de fruta	Certificações (ex. fair trade); 2500 familias impactadas; 14 cooperativas consolidadas, sendo 5 dentro da central da cooperacre.	Rio Branco/AC	RESEX	Extrativistas e Agricultores familiares
Cajá/taperebá	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa	▼ www.camta.com.br/index.php	Polpas de fruta, Sorbets	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800/ Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Cajá/taperebá	COFRUTA	Cooperativa	→ www.instagram.com/ cofrutadobrasil/	Polpas de fruta	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaitetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Cajá/taperebá	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Polpa de Fruta	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	Extrativistas	Agricultores Familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cajá/taperebá	Amazonique	Empresa	⊅ www.instagram.com/ amazoniquebr/	Sucos de maracujá, caju, Cupuaçu-Pitaya, cupuaçu, goiaba, Taperebá, acerola	Podução de sucos e bebidas feitas com frutas da Amazônia. Eles oferecem uma variedade de sabores, como maracujá e cupuaçu com pitaya.	Ananindeua	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Camu Camu	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Licor	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Camu Camu	Terramazonia	Empresa	→ www.terramazonia.co	Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Camu Camu	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Liofilizado	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cana-de-açúcar	Indiazinha Destilaria de Cachaça da Amazônia	Empresa		Cachaça	Produz as cachaças da marca Indiazinha, utilizando métodos tradicionais que respeitam o ciclo da cana-de-açúcar, cultivada sem agrotóxicos e colhida manualmente.	Abaetetuba/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Castanha	COOPAVAM	Cooperativa	⊅ coopavam.org.br	In natura	Manejo sustentável da castanha impacta 300 famílias extrativistas, foco na inclusão das mulheres.	Juruena/MT	Terra Indígena e Assentamento	Agricultores Familiares
Castanha	COOPAVAM	Cooperativa	⊅ coopavam.org.br	Óleo de castanha	Manejo sustentável da castanha impacta 300 famílias extrativistas, foco na inclusão das mulheres.	Juruena/MT	Terra Indígena e Assentamento	Agricultores Familiares
Castanha	COOPAVAM	Cooperativa	⊅ coopavam.org.br	Farinha	Manejo sustentável da castanha impacta 300 famílias extrativistas, foco na inclusão das mulheres.	Juruena/MT	Terra Indígena e Assentamento	Agricultores Familiares
Castanha	COOPAVAM	Cooperativa	⊅ coopavam.org.br	Barra de castanha	Manejo sustentável da castanha impacta 300 famílias extrativistas, foco na inclusão das mulheres.	Juruena/MT	Terra Indígena e Assentamento	Agricultores Familiares
Castanha	Cooperacre	Cooperativa	→ www.cooperacre.com/	In natura processada	Certificações (ex. fair trade), 2500 familias impactadas, 14 cooperativas consolidadas, sendo 5 dentro da central da cooperacre.	Rio Branco/AC	RESEX	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Cooperacre	Cooperativa	→ www.cooperacre.com/	Óleo	São 12 cooperativas que fornecem a matéria-prima para a central beneficiar, todas estão dentro da central da Cooperacre.	Rio Branco/AC	RESEX	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Cooperacre	Cooperativa		Fatiadas saborizadas	São 12 cooperativas que fornecem a matéria-prima para a central beneficiar, todas estão dentro da central da Cooperacre.	Rio Branco/AC	RESEX	Extrativistas e Agricultores familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Castanha	COMARU	Cooperativa		Óleo, in natura, desidratada e farinha	Reúne extrativistas da RDS Rio Iratapuru. O quadro social é composto por 101 cooperados, representando 86 famílias.	Laranjal do Jari	RESEX	Extrativistas
Castanha	Vem do Xingu	Associação	→ linktr.ee/VEMDOXINGU	Desidratada	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista
Castanha	Vem do Xingu	Associação	→ linktr.ee/VEMDOXINGU	In natura	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista
Castanha	Vem do Xingu	Associação	→ linktr.ee/VEMDOXINGU	Óleo	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Indígena e Extrativista
Castanha	PROJETO RECA	Cooperativa	∕www.projetoreca.com.br/	Óleo e in natura	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Castanha	Terramazonia	Empresa		Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Castanha	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Castanha	D'Amazônia Origens	Empresa	→ www.guaranademaues.com.br/	Farinha e óleo	Indicação Geográfica Certificado Orgânico	Maués/AM	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Castanha	Coopaiter	Cooperativa		Beneficiada	É composta por, aproximadamente, 200 cooperados, sendo 40% mulheres, em 25 aldeias do Território Indígena Sete de Setembro, localizado em uma região fronteiriça, ao norte do município de Cacoal (RO), até o Município de Aripuanã (MT), com cerca de 240 mil hectares.	Cacoal/RO	Terra Indígena	Indígenas



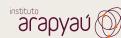
Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Castanha	Garah Itxa	Cooperativa	√ www.instagram.com/garah.itxa/ (69) 99223 6511 - Celso	In natura	Impacta famílias indígenas do Povo Paiter Suruí em Rondônia, fortalecendo cadeias produtivas sustentáveis e protegendo a floresta.	Cacoal/RO	Terra Indígena	Indígenas
Castanha	Coopervekala	Cooperativa		In natura	Beneficia famílias do Povo Indígena Gavião por meio do extrativismo sustentável na Terra Indígena Igarapé Lourdes, em Rondônia.	Ji-Paraná/RO	Terra Indígena	Indígenas
Castanha	APIZ/COOPERAPIZ	Cooperativa	✓ @apiz.zoro_oficial/✓ @cooperapiz_oficial/(69) 99385-8042	Beneficiada	A venda da castanha contribui para a segurança e sustentabilidade da comunidade indígena, que protege sua área por meio da atividade extrativista.	Rondolândia/MT	Terra Indígena	Indígenas
Castanha	Instituto KABU	Associação	√www.kabu.org.br/instituto- kabu/	Catanha	Apoia 600 famílias indígenas Kayapó em 4 milhões de hectares, promovendo a preservação de suas terras e a comercialização de produtos nativos. O Instituto Kabu é uma organização indígena que reúne 12 aldeias afiliadas nas Terras Indígenas (TIs) Baú e Menkragnoti, no sul do Pará, onde vivem 193 famílias	Novo Progresso/PA	Terra Indígena	Indígenas
Castanha	COMARU	Cooperativa	→ www.cooperativacomaru.com/	In natura	Reúne extrativistas da RDS Rio Iratapuru. O quadro social é composto por 101 cooperados, representando 86 famílias.	Laranjal do Jari / QAP	RESEX	Extrativistas
Castanha	AMZ Tropical	Empresa	⊅ www.amzgin.com.br/	Gin com jambu, Gin com castanha do Pará e uma bebida pronta para beber de água tônica e gin com jambu: Jambu Tonica.	Criaram o primeiro Gin de Jambu, utilizando botânicos da Amazônia.	Belém/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Castanha	Cuíca	Empresa	✓ www.cuicabrasil.com (11) 99478.8281	Leite de castanha	O primeiro produto lançado pela marca é o leite de castanha do Brasil, e a empresa planeja expandir seu portfólio para incluir bebidas nutritivas, snacks, farinhas especiais e cereais, sempre com foco em inovação e sustentabilidade. Compra castanha da Cooperacre.	São Paulo	Extrativistas	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Taberna da Amazônia - Produtos da floresta	Empresa	√ @tabernadaamazonia/	biscoitos artesanais	A Taberna da Amazônia é uma pequena empresa familiar que atua na cadeia produtiva da Castanha do Brasil, um recurso florestal de extrema importância cultural, ecológica e econômica para a região norte. Trata-se de uma espécie endêmica, cuja obtenção depende do trabalho extrativista realizado pelas comunidades ribeirinhas tradicionais. Nossa matéria-prima é proveniente de uma área manejada com cerca de 4mil hectares de floresta preservada pertencente a unidade de conservação Piagaçu Purus localizada no município de Beruri no interior do Estado do Amazonas. Além disso, no período de safra, da coleta da castanha, cerca de 30 famílias residentes dessa área são beneficiadas com a compra da sua produção.	Beruri/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas e Agricultores familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Castanha	Taberna da Amazônia - Produtos da floresta	Empresa		Castanha-do- Brasil Desidratada Inteira	A Taberna da Amazônia é uma pequena empresa familiar que atua na cadeia produtiva da Castanha do Brasil, um recurso florestal de extrema importância cultural, ecológica e econômica para a região norte. Trata-se de uma espécie endêmica, cuja obtenção depende do trabalho extrativista realizado pelas comunidades ribeirinhas tradicionais. Nossa matéria-prima é proveniente de uma área manejada com cerca de 4mil hectares de floresta preservada pertencente a unidade de conservação Piagaçu Purus localizada no município de Beruri no interior do Estado do Amazonas. Além disso, no período de safra, da coleta da castanha, cerca de 30 famílias residentes dessa área são beneficiadas com a compra da sua produção.	Beruri/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Zeno Nativo	Empresa	✓ sites.google.com/view/zeno- nativo/home	In Natura	Apoia 350 famílias a partir da produção de castanhas de origem, com forte compromisso com a preservação sócio-ambiental e impacto ambiental positivo em 35000 hectares.	Acará/PA	Zona Rural Privada	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Zeno Nativo	Empresa		Castanha-do- Brasil Desidratada	Apoia 350 famílias a partir da produção de castanhas de origem, com forte compromisso com a preservação sócio-ambiental e impacto ambiental positivo em 35000 hectares.	Acará/PA	Zona Rural Privada	Extrativistas e Agricultores familiares
Castanha	Mazô Maná Nutrição da Floresta	Empresa	✓ www.mazomana.com.br ✓ @mazo.mana	Mix funciional de ingredientes em pó, incluindo açaí, castanha do Pará, pimenta e outros	Busca valorização de ingredientes e serviços socioambientais em 10 territórios com 219 familias	Altamira/PA	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilombolas
Chicória	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Licor	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Cogumelo	Fazenda Bacuri	Empresa	√ www.fazendabacuri.com.br/ (91) 8702-8680	Lentinula Raphanica desidratada	Estamos no inicio do nosso projeto de produção de cogumelos amazônicos. É um trabalho de agricultura familiar orgânico e sustentável utilizando técnicas ancestrais de origem japonesa. Apenas esclarecendo que não termos interesse em produzir grandes quantidades porque no momento não é o nosso foco até porque estamos estudando o comportamento de produção dos cogumelos	Augusto Corrêa/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares



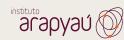
Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Copaíba	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Oleo resina	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cumari	Soul Brasil	Empresa		Geleia	Goiaba e Pim. Cumari do Pará; orgânica; É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Cumaru	Terramazonia	Empresa	→ www.terramazonia.co	Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Cumaru	Jucarepa	Empresa	⊅ jucarepa.com.br/	Semente seca/ desidratada	Pesquisas e desenvolvimento. preservação de ecossistemas. apoio a comunidades tradicionais produção sustentável, conservação da biodiversidade, valorização cultural, economia de baixo carbono, indicação de procedência ou denominação de origem, Viveiro	Belém/Oriximiná/ Óbitos/Alenquer/ Santarém/Santa Bárbara/ PA	Extrativistas	Extrativistas
Cumaru	Jucarepa	Empresa	⊅ jucarepa.com.br/	Em pó	Pesquisas e desenvolvimento. preservação de ecossistemas. apoio a comunidades tradicionais produção sustentável, conservação da biodiversidade, valorização cultural, economia de baixo carbono, indicação de procedência ou denominação de origem, Viveiro	Belém/Oriximiná/ Óbitos/Alenquer/ Santarém/Santa Bárbara/ PA	Extrativistas	Extrativistas
Cumaru	Jucarepa	Empresa	⊅ jucarepa.com.br/	Caramelo	Pesquisas e desenvolvimento. preservação de ecossistemas. apoio a comunidades tradicionais produção sustentável, conservação da biodiversidade, valorização cultural, economia de baixo carbono, indicação de procedência ou denominação de origem, Viveiro	Belém/Oriximiná/ Óbitos/Alenquer/ Santarém/Santa Bárbara/ PA	Extrativistas	Extrativistas
Cumaru	Vem do Xingu	Associação		In natura	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	Terra Indígena	Indígenas
Cumaru	Instituto KABU	Associação	∕ www.kabu.org.br/instituto-kabu/	Cumaru	Apoia 600 famílias indígenas Kayapó em 4 milhões de hectares, preservando suas terras e comercializando produtos nativos. O Instituto Kabu é uma organização indígena que reúne 12 aldeias afiliadas nas Terras Indígenas (TIs) Baú e Menkragnoti, no sul do Pará, onde vivem 193 famílias	Novo Progresso/PA	Terra Indígena	Indígenas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cumaru	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	In natura/ pó	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Resex, Terra Indígena, Comunidade ribeirinha de várzea e terra firme (AM)	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cupuaçu	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa		Manteiga	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800 Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Cupuaçu	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa	→ www.camta.com.br/index.php →	Torta	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800/ Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Cupuaçu	PROJETO RECA	Cooperativa		Manteiga, Polpa, Doces e Geléias e Cupulate (inicial)	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cupuaçu	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Cupulate em pó (da amêndoa de cupuaçu)	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Cupuaçu	Sattva	Empresa	→ sattvasuperalimentos.com.br/	Manteiga de cupuaçu	 Preservação de Ecossistema Amazônico. Apoio a Comunidades Tradicionais Produção Sustentável Redução de Emissões de Carbono Certificações e Selos Conservação da Biodiversidade Amazônica. Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. Economia de Baixo Carbono Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cupuaçu	Sattva	Empresa	✓ sattvasuperalimentos.com.br/	Manteiga para panificação e confeitaria de cupuaçu e cacau e cupuaçu com girassol	 - Preservação de Ecossistema Amazônico. - Apoio a Comunidades Tradicionais - Produção Sustentável - Redução de Emissões de Carbono - Certificações e Selos - Conservação da Biodiversidade Amazônica. - Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. - Economia de Baixo Carbono - Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cupuaçu	Sattva	Empresa		Manteiga para panificação e confeitaria de cupuaçu	 Preservação de Ecossistema Amazônico. Apoio a Comunidades Tradicionais Produção Sustentável Redução de Emissões de Carbono Certificações e Selos Conservação da Biodiversidade Amazônica. Valorização Cultural, agricultura e extrativismo vegetal familiar, ribeirinho e oriundo de cooperarivismo. Economia de Baixo Carbono Indicação de Procedência ou Denominação de Origem: Tomé-Açú, São Felix do Xingu e ao longo da transamazônica. 	Tomé-açú, São Félix do Xingu, Cidades ao redor da Transamazônica, Mocajuba/PA	Comunidade Tradicional	Comunidade Tradicional
Cupuaçu	Terramazonia	Empresa	→ www.terramazonia.co	Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Cupuaçu	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cupuaçu	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Liofilizado	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Cupuaçu	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Geleia	Geleia de cupuaçu; orgânica; É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Cupuaçu	Na'kau Chocolates	Empresa	∕lwww.nakau.com.br/loja	Cupulate e jujuba de cupuaçu	Somos uma empresa de impacto social fundada para solucionar problemas de comercialização de matérias primas e produtos processados da Amazônia, possuímos mais de 10 anos de experiência no mercado dos chocolates finos e outros produtos, coproduzimos cacau, cupuaçu e outras culturas com mais de 120 famílias ribeirinhas da Amazônia	Rios Madeira, Solimões e Amazonas/AM	Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional e Indígena
Feijão- manteiguinha	MANIOCA	Empresa		Feijão- manteiguinha	É uma empresa que destaca a culinária amazônica, oferecendo produtos naturais e autênticos da região.	Belém e arredores /PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Fermentados	Elevar	Empresa	→ @elevaramazonia/	Kombucha	É especializada em sabores fermentados da floresta, focando em sustentabilidade, inovação e sabor.	Manaus	Agricultores Familiares	
Flor de Jambu	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Conserva in natura	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Flor de Jambu	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Licor	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Flor de Jambu	Meu Garoto	Empresa		Cachaça com Jambu;	Impacto de aproximadamente 60 famílias na atividade de agricultura familiar (hortaliças e pimentas), sendo 30 diretamente e outras 30 indiretamente. Trabalho com cooperativas na aquisição de frutas regionais para produção de licores.	Belém e Ananindeua /PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Flor de Jambu	Jambuzera	Empresa	→ www.jambuzera.com.br	Cachaça	Valoriza a cultura e a diversidade da Amazônia através da produção de bebidas autênticas. Beneficia 10 familias de Santa Isabel do Pará	São Paulo / SP	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Frutas diversas	Blaus sorvetes e picolés	Empresa		Sorvetes e Picolés	Empresa que transforma frutas regionais em sorvetes e picolés, abastecendo-se de produtores do Pará e Maranhão. Atua com comunidade ribeirinha e agricultores familiares (parcerias com 1 comunidade ribeirinha e 11 grupos de agricultura familiar), fortalecendo cadeias da sociobiodiversidade e a renda local.	Belém/PA	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Frutas diversas	Carne de Jaca	Empresa	⊅ @carne.dejaca/	Carne de Jaca	Beneficia cerca de 25 famílias locais, fortalece a bioeconomia circular, promove preservação de hectares do cerrado e gera renda por meio do aproveitamento integral da fruta.	Taquaruçu e arredores /TO	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Frutas diversas	Meu Garoto	Empresa		Licores de Frutas Regionais	Impacto de aproximadamente 60 famílias na atividade de agricultura familiar (hortaliças e pimentas), sendo 30 diretamente e outras 30 indiretamente. Trabalho com cooperativas na aquisição de frutas regionais para produção de licores.	Belém e Ananindeua /PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Goiaba	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br/	Polpas de fruta	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE ; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Graviola	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br/	Polpas de fruta	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE ; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Guaraná	100%AMAZÔNIA	Empresa		Pó/grão	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Guaraná	Terramazonia	Empresa	⊅ www.terramazonia.co	Em pó	É uma empresa especializada na produção de fitocosméticos e nutracêuticos, utilizando bioativos originários da biodiversidade amazônica.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Guaraná	D'Amazônia Origens	Empresa	→ www.guaranademaues.com.br/	Em pó	Indicação Geográfica Certificado Orgânico	Maués/AM	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas e Agricultores familiares
Jabuticaba	Soul Brasil	Empresa	✓ www.soulbrasil.com.br/	Geleia	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Leite de búfala	Fazenda Mironga	Empresa		Queijo do Marajó	Indicação Geográfica/ Fazenda Mironga – Conhecida pela sua produção artesanal de Queijo do Marajó, essa fazenda utiliza métodos tradicionais que preservam a autenticidade do produto e está alinhada com práticas sustentáveis e de bem-estar animal.	Soure/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Mandioca	FISH MARIA	Empresa	⊅ @fishmariaamazonia/	Diversas variedades de farinhas e farofas	A Fish Maria fortalece renda local e comércio ético ao rastrear mandioca colhida e processada no mesmo dia, usa variedades tradicionais e compra de roças vizinhas (até 30 ha/ano) em manejo de várzea rotacionado.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Ribeirinhos
Mandioca	Vem do Xingu	Associação		Farinha de mandioca seca	Vem do Xingu é marca de produtos da Rede Terra do Meio (são mais de 15 produtos), formada por 20 associações de comunidades indígenas e ribeirinhas, que beneficia mais de 530 famílias (cerca de 4000 pessoas) em aproximadamente 10 milhoes de hectares de areas protegidas na Terra do Meio.	Altamira/PA	Terra Indígena	Indígenas
Mandioca	Instituto KABU	Associação	→ www.kabu.org.br/instituto-kabu/	Tapioca	Apoia 600 famílias indígenas Kayapó em 4 milhões de hectares, preservando suas terras e comercializando produtos nativos. O Instituto Kabu é uma organização indígena que reúne 12 aldeias afiliadas nas Terras Indígenas (TIs) Baú e Menkragnoti, no sul do Pará, onde vivem 193 famílias	Novo Progresso/PA	Terra Indígena	Indígenas
Mandioca Brava	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Licor de tucupi	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Mandioca Brava	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Pimenta de tucupi	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Mandioca Brava	Baniwa - OIBI	Associação	7 redeartesol.org.br/rede/oibi/ pimentabaniwa@gmail.com	Tucupi preto	Wetsu Neto Alfredo Baniwa e seu irmão, Armindo Feliciano Miguel Braz, pesquisador indígena na produção de tucupi doce, realizam a produção sob encomenda.	Rio Negro/Bacia do Içana/ AM	Terra Indígena	Indígenas
Mandioca Brava	Baniwa - OIBI	Associação		Tucupi doce	Wetsu Neto Alfredo Baniwa e seu irmão, Armindo Feliciano Miguel Braz, pesquisador indígena na produção de tucupi doce, realizam a produção sob encomenda.	Rio Negro/Bacia do Içana/ AM	Terra Indígena	
Mandioca Brava	Uarini Grãos Dourados	Empresa		Farinha de mandioca fermentada	A produção de farinha de mandioca é uma fonte significativa de emprego e renda para 20 famílias em Uarini, contribuindo para o desenvolvimento econômico local. A Farinha do Uarini recebeu Certificação de Origem e Indicação Geográfica (IG) do INPI em 2019.	Uarini/AM	Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional
Mandioca Brava	MANIOCA	Empresa	→ maniocabrasil.com.br/	Tucupi amarelo	Apoia famílias de agricultores familiares no Pará, com produção de farinhas e derivados da mandioca, promovendo agroecologia.	Belém/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Mandioca Brava	MANIOCA	Empresa	→ maniocabrasil.com.br/	Tucupi preto	Apoia famílias de agricultores familiares no Pará, com produção de farinhas e derivados da mandioca, promovendo agroecologia.	Belém/PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Manga	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Geleia	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Maracujá	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa	→ www.camta.com.br/index.php Output Description Description	Óleo de maracujá	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800/ Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA		Agricultores Familiares
Maracujá	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br/	Polpas de fruta	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Maracujá	PROJETO RECA	Cooperativa	→ www.projetoreca.com.br/	Óleo	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE ; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Mel	Ecocentro	Associação		Mel orgânico	Um de seus grandes diferenciais é a valorização da produção local, agregação de valor, garantindo maior retorno financeiro para as comunidades, aldeias e quilombos. Além disso, o espaço promove capacitação contínua e assistência técnica, preparando agricultores/as e extrativistas para boas práticas de manejo e gestão de seus recursos. Desde 2024, o Ecocentro recebeu produtos de mais de 30 comunidades, beneficiando diretamente centenas de agroextrativistas. A Casa do Mel conta com Certificação artesanal concedida pela ADEPARÁ o que garante qualidade e segurança nos produtos.	Santarém/PA	Comunidade Tradicional	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilomolas
Mel	COOP RORAIMEL	Cooperativa		Mel	Fomenta apicultura sustentável em Roraima. Apoia para conscientizar ecologicamente e preservar o meio ambiente, especialmente com relação ao combate às queimadas, que põem em risco aa vida das abelhas, prejudicam a produção de mel e de outros produtos que fortalecem a economia do Estado.	Boa Vista/RR	Assentamento e Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Mel	ACOSPER Cooperativa dos Trabalhadores Agroextrativistas do Oeste do Pará	Cooperativa	→ www.acosper.com.br/index.php → @acosperstmpa/ (93)99130-2919	Mel, óleo de andiroba, sementes florestais e borracha	Fortalece cadeias produtivas sustentáveis, como a meliponicultura, a produção de óleos vegetais, a horticultura e a restauração florestal por meio de sistemas agroflorestais. 280 cooperados, sendo 24% mulheres e 12% jovens; 195 associados envolvidos na produção de mel de abelhas nativas sem ferrão. Restauração florestal por meio de sistemas agroflorestais e redes de coletores de sementes. Produção de mudas florestais e frutíferas para fortalecer a agroecologia na região. Atuação em hortas comunitárias em três comunidades e uma aldeia, garantindo segurança alimentar e renda.	Santarém/PA	Terra Indígena, Quilombo e Assentamento	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilomolas
Mel	Amazônia Bee	Empresa	→ www.amazoniabee.com.br ———————————————————————————————————	Mel, extrato de própolis	Produção e comercialização de produtos derivados de abelhas sem ferrão da Amazônia. Oferecem mel de abelha nativa, como o de Jupará e Uruçu boca-de-renda. 26 familias ribeirinhas beneficiadas e 32.682 ha polinizados/ conservados.	Manaus/AM e Barreirinha/AM	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Mel	Hidromel Uruçun da Amazônia	Empresa	→ www.hidromelurucun.com.br	Hidromel (bebida alcoólica)	Produz uma bebida única da Amazônia, feita com mel de abelhas nativas sem ferrão (meliponíneas). Produzido artesanalmente	Belém / PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Mel	Peabiru	Empresa	→ www.peabiruprodutos.com/ (91) 99208 3755	Mel de abelhas sem ferrão	Fruto do trabalho de doze anos da ONG Instituto Peabiru na organização de cadeias de valor na Amazônia, especialmente a do mel de abelhas sem ferrão, a Peabiru Produtos da Floresta combina geração local de renda, combate às queimadas e ao desmatamento, promovendo a conservação da biodiversidade e valorizando os serviços ambientais fundamentais para a vida na floresta, como é o caso da polinização. Territórios produtores: Monte Alegre/PA (agropecuaristas de subsistência e pescadores); Curuçá/PA (agricultores e criadores de pequenos animais para subsistência); Almeirim/PA (agropecuaristas de subsistência e pescadores); Itapiranga/AM (agropecuaristas de subsistência e pescadores); Cametá do Ramos, Barreirinhas/AM (agricultores de subsistência e pescadores).	Belém/PA	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Mulateiro	Alquimia da Floresta	Empresa	→ @alquimia.dafloresta/	Tônico	Empresa familiar do Povo Indígena Puyanawa. Produção de kombucha, óleos essenciais, tônicos, florais e tinturas a partir de bioinsumos agroflorestais e diretamente da floresta.	Rodrigues Alves/AC	Terra Indígena	Indígenas
Murumuru	CODAEMJ (Contempla Amaru, Asmamj, Mabe , Instituto Juruá e Memorial Chico Mendes)	Cooperativa		Manteiga	Geração de renda, fortalecimento da economia solidária, melhoria de qualidade de vida, valorização da cultura, conservação da floresta, manejo sustentável e atua para fortalecer a cadeia de sementes óleos, beneficiando mas de 2.652 famílias ribeirinhas e 286.954,81 hectares.	Carauari/AM	Extrativistas	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Murumuru	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Murumuru	AMARU	Associação	↗ amaru-am.com.br/↗ @associacao.amaru/	Manteiga	Apoia 200 famílias extrativistas com foco em óleo de andiroba e produtos agroflorestais, preservando 350 mil hectares de floresta. Promove a proteção aos quelônios amazônicos e gere a cadeia produtiva das oleaginosas - Andiroba, Murumuru e Ucuuba - que atualmente é uma importante fonte de renda para as comunidades.	Carauari/AM	RDS	Comunidade Tradicional
Palmito pupunha	Cooperacre	Cooperativa	→ www.cooperacre.com/	Palmito pupunha	São 12 cooperativas que fornecem a matéria-prima para a central beneficiar, todas estão dentro da central da Cooperacre.	Rio Branco/AC	RESEX	Extrativistas e Agricultores familiares
Palmito pupunha	PROJETO RECA	Cooperativa		In natura	Impacta 400 famílias em Rondônia com agroflorestas, apoiando mulheres e jovens;PNAE; 1.000 hectares implantados de plantio consciente; consorciadas mais de 40 espécies frutíferas e madeireiras, assim como medicinais.	Porto Velho/RO	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares



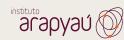
Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
PANCs - plantas alimentícias não convencionais	Horta da Terra	Empresa	→ @hortadaterra.com.br/	Liofilizados	Transformação Sintrópica – todos os nossos parceiros agrícolas precisam praticar de alguma forma uma produção que busque continuamente um melhor equilíbrio com a Natureza. Ajudamos os agricultores a certificar práticas sustentáveis, compartilhar conhecimentos sobre o sistema de produção sintrópico e transferir tecnologias para uma cadeia produtiva voltada para o equilíbrio com a Natureza. Valor na sabedoria da comunidade – valorizamos e promovemos a sabedoria das comunidades tradicionais que vivem na floresta amazônica. Mapeamos espécies de plantas com benefícios conhecidos pela comunidade e fornecemos ao mundo um valor agregado a ser compartilhado em renda adicional para as comunidades. Regeneração pela Biodiversidade – incentivamos e apoiamos a produção de espécies nativas da Amazônia dentro de práticas sustentáveis. Compramos a preços superiores aos mercados locais para incentivar a produção de espécies amazônicas por meio do consumo. Sintropia Digital – sempre teremos preferência para que os parceiros interessados em inclusão digital utilizem plataformas digitais que auxiliem na formalização e gestão das atividades, na qualidade da produção e na transparência dos acordos. Diversidade Ética – pensamos e agimos para o bem comum da vida. Garantimos que as condições e o ambiente de trabalho sejam seguros e promovamos a saúde e a felicidade das pessoas. Não será tolerado nenhum tipo de discriminação, assédio, desrespeito, trabalho forçado ou infantil e maus-tratos a qualquer ser vivo. Legado para as Gerações Futuras – praticamos educação todos os dias. Crianças e adolescentes recebem maior atenção para se tornarem sementes de sabedoria comunitária, se relacionarem melhor com a Natureza e terem sua voz ampliada. Anticorrupção – somos proativos na prevenção de atos de corrupção e propina, mitigando possíveis situações e explicando aos parceiros de negócios, independentemente de seu faturamento, a importância da ética e da transparência nas negociações, principalmente se envolverem agentes governamentais.	AM Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares	
Patauá	COFRUTA	Cooperativa	→ @cofrutadobrasil/	In natura	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Patauá	Coopfrutos	Cooperativa		Óleo	Promover a união e a soma de recursos e esforços dos Produtores de Polpa de Frutos Nativos do Vale do Juruá - Acre	Região do Juruá/AC	Comunidades Ribeirinhas	Extrativistas
Patauá	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Peixe	ASPROC Associação dos Produtores Rurais de Carauari - Manuel Cunha	Associação	✓ asproc.org.br/✓ gostodaamazonia.com.br/	Pirarucu de manejo / lombo e ventrecha	Representa aproximadamente 800 famílias de 55 comunidades ribeirinhas da região do Médio Juruá, aliando aumento da renda com conservação ambiental e valorização da cultura local	Carauari - Médio Juruá/AM	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional
Pequi do Xingu	Associação Floresta Protegida (AFP)	Associação	⊅ florestaprotegida.org.br/ (94) 9152-5726	Fruto e semente	Conserva 1,2 milhões de hectares de floresta, beneficiando 400 famílias indígenas com cadeias produtivas como castanha e óleos vegetais. A Associação Floresta Protegida (AFP) é uma organização indígena do Povo M_bêngôkre - Kayapó que representa aproximadamente 3 mil indígenas de 31 aldeia situadas nas Terras Indígenas Kayapó, Mekragnoti e Las Casas, no sul do estado do Pará. A AFP surgiu em 1998 e atua através do desenvolvimento e execução de projetos estratégicos, em 4 linhas ação: Cultura e Conhecimento, Atividades Produtivas e Geração de Renda, Monitoramento Ambiental e Territorial e Fortalecimento institucional e político.	Tucumã/PA	Comunidades Kayapó da TI Capoto/Jarina do Mato Grosso Terra Indígena	Indígenas
Pequi do Xingu	ATIX - Associação Terra Indígena Xingu	Associação	 ✓ origensbrasil.org.br/produto/ oleo-de-pequi ✓ atixassessoria.wixsite.com/atix (66) 98428-1452 	Óleo	Associação que protege mais de 2,8 milhões de hectares de terras indígenas no Xingu, impactando 600 famílias indígenas, com foco na valorização da sociobiodiversidade. O Óleo de Pequi do Povo K_sêdjê do Território Xingu, extraído por método tradicional a frio, concentra o sabor e o poder nutritivo do pequi. O projeto Hw_n Mbê de produção de Óleo de Pequi do Xingu é uma iniciativa do povo K_sêdjê do Xingu, com apoio do Instituto Socioambiental (ISA).	Canarana/MT	Terra Indígena	Indígenas
Pimenta	CAMTA Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu	Cooperativa	→ www.camta.com.br/index.php Output Description Description	Pimenta do Reino	Indicação Geográfica; agroflorestal; Fundada em 1931, a CAMTA é um modelo de cooperativismo que implementa práticas agrícolas sustentáveis, focando em sistemas agroflorestais (SAFs) que integram a produção de cacau com outras culturas, preservando a biodiversidade local. A CAMTA é amplamente reconhecida por adotar práticas de sustentabilidade, incluindo a conservação do solo, reflorestamento e promoção da diversidade de culturas, além de gerar impacto social positivo na região. Eles trabalham com certificações como: UTZ Certified – Certificação que garante práticas agrícolas sustentáveis e rastreabilidade. Rainforest Alliance – Certificação que atesta o compromisso com a conservação ambiental, direitos dos trabalhadores e comunidades locais. Fairtrade – Promove condições de trabalho justas e apoio a comunidades agrícolas. Famílias beneficiadas: 1.800 / Hectares: 10.000 ha conservados	Tomé Açú/PA	Comunidades Ribeirinhas e Assentamentos	Agricultores Familiares
Pimenta	FISH MARIA	Empresa	⊅ @fishmariaamazonia/	Molho de Pimenta e Pimenta em Pó	A Fish Maria fortalece renda local e comércio ético ao rastrear mandioca colhida e processada no mesmo dia, usa variedades tradicionais e compra de roças vizinhas (até 30 ha/ano) em manejo de várzea rotacionado.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Ribeirinhos



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Pimenta	Baniwa - OIBI	Associação		Pimenta	Pimenta produzida por mulheres indígenas do povo Baniwa em roças e quintais ao longo do rio Içana e seus afluentes e realizam o beneficiamento na Casa da Pimenta, onde as pimentas são secas e moídas	Rio Negro/Bacia do Içana/AM	Terra Indígena	Indígenas
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	✓ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta Fidalga e Manga	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta Dedo de Moça e Cupuaçu	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	✓ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta Murupi e Acerola	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta Bode e Goiaba	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta BANIWA e Açaí	Pimenta Baniwa: (10% de royalties) Preservação da Floresta em Pé: A pimenta Baniwa é cultivada de forma sustentável, promovendo a conservação das áreas florestais. Geração de Renda para Comunidades Tradicionais e Indígenas: A pimenta Baniwa é comprada diretamente da comunidade Baniwa, garantindo a preservação de suas práticas culturais e gerando renda. Empoderamento de Mulheres Indígenas: A produção da pimenta Jiquitaia Baniwa é realizada por mulheres indígenas, fortalecendo seu papel nas comunidades e proporcionando uma fonte de renda.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta Cumari do Pará e Jabuticaba	É uma empresa que explora a biodiversidade brasileira.	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Extrativistas e Agricultores familiares
Pimenta	Soul Brasil	Empresa	→ www.soulbrasil.com.br/	Molho de Pimenta ASSÎSI e banana	Etnias que vivem ao longo dos rios Trombetas na Calha Norte	São Paulo/SP - Fábrica	Comunidade Tradicional	Indígenas
Pimenta	Meu Garoto	Empresa	→ meugaroto.com.br/	Molho de Pimenta;	Impacto de aproximadamente 60 famílias na atividade de agricultura familiar (hortaliças e pimentas), sendo 30 diretamente e outras 30 indiretamente. Trabalho com cooperativas na aquisição de frutas regionais para produção de licores.	Belém e Ananindeua /PA	Zona Rural Privada	Agricultores Familiares
Pimenta	Coopaflora	Cooperativa	⊅ br.nesst.org/coopaflora ⊅ @coopaflora	Assíssi em pó	Beneficia mais de 1.200 pessoas direta e indiretamente, 30% das quais são mulheres. Trabalha com comunidades tradicionais para coletar e conservar de forma sustentável 4,1 milhões de hectares de áreas protegidas, que garantem o uso sustentável, a conservação e o desenvolvimento da floresta e de seus recursos naturais e ajudam a evitar atividades ilegais.	PA	Terra Indígena, Quilombo e Assentamento	Agricultores familiares, Ribeirinhos, Indígenas, Quilomolas



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Pracaxi	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comuni- dades Ribeirinhas, que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional
Proteína vegetal	Amazonika Mundi	Empresa	⊿ amazonikamundi.com.br/	Proteína Vegetal (caju, Pimenta Assîssî, Azeite de Patauá, Extrato de Açaí, Óleo de Sacha Inchi)	Apoia extrativistas na Amazônia, promovendo comércio justo;	Rio de Janeiro/RJ	Extrativistas	Agricultores Familiares
Tucumã	COFRUTA	Cooperativa		In natura	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Tucumã	COFRUTA	Cooperativa		Óleo de polpa	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Tucumã	COFRUTA	Cooperativa		Manteiga amêndoa	As famílias extrativistas da COFRUTA promovem regularmente o replantio de frutíferas e a recuperação de áreas degradadas onde o extrativismo é praticado	Abaetetuba / Baixo Tocantins / PA	Território Quilombola e Assentamento	Extrativistas e Quilombolas
Tucumã	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comuni- dades Ribeirinhas, que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Tucumã	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Óleo	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comuni- dades Ribeirinhas, que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Tucumã	Amazonia Smart Food	Empresa	→ www.amazoniasmartfood.com/	Hamburger (proteína vegetal)	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Comunidade Tradicional



Ingrediente	Nome	Natureza jurídica	Contato	Produto	Tipo de Impacto	Região de Origem	Área de origem dos produtos	Perfil de Participantes
Tucumã	Amazonia Smart Food	Empresa	→ www.amazoniasmartfood.com/	Tucumã Liofilizado	A Amazônia Smart Food gera impacto socioambiental positivo ao fortalecer comunidades tradicionais, indígenas, ribeirinhas, agricultores familiares e extrativistas, beneficiando 150 famílias, conservando 2.500 hectares de floresta e aumentando a renda média em R\$ 350 por mês por família.	AM, PA e RR	Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Tucupi	FISH MARIA	Empresa	⊅ @fishmariaamazonia/	Tucupi amarelo, melado de tucupi	A Fish Maria fortalece renda local e comércio ético ao rastrear mandioca colhida e processada no mesmo dia, usa variedades tradicionais e compra de roças vizinhas (até 30 ha/ano) em manejo de várzea rotacionado.	Manaus/AM	Comunidades Ribeirinhas	Ribeirinhos
Ucuuba	CODAEMJ (Contempla Amaru, Asmamj, Mabe , Instituto Juruá e Memorial Chico Mendes)	Cooperativa	⊅ codaemj.com.br/	Óleo	Geração de renda, fortalecimento da economia solidária, melhoria de qualidade de vida, valorização da cultura, conservação da floresta, manejo sustentável e atua para fortalecer a cadeia de sementes óleos, beneficiando mas de 2.652 famílias ribeirinhas e 286.954,81 hectares.	Carauari/AM	Extrativistas	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Ucuuba	100%AMAZÔNIA	Empresa	⊅ 100amazonia.com	Gordura Vegetal	Beneficia 200 extrativistas no Amazonas, com manejo sustentável de produtos florestais;	Belém – PA / PAE, RESEX, Terra Quilombola, Terra Indigena, Comunidades Ribeirinhas, Comunidades que vivem na Varzea e na Terra Firme.	RESEX, Terra Indígena e Comunidades Ribeirinhas	Agricultores Familiares
Vitória-régia	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Conserva in natura	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas
Vitória-régia	Deveras	Empresa	→ www.deverasamazonia.com.br/	Geleia	A Deveras Amazônia gera impacto socioambiental positivo ao trabalhar com 30 famílias, beneficiando diretamente 107 pessoas com geração de renda sustentável. Sua atuação fortalece economias locais, mulheres da agricultura familiar e incentiva práticas produtivas responsáveis. Além disso, contribui para a preservação de 800 hectares de floresta amazônica, promovendo conservação e valorização da biodiversidade.	Santarém-PA; Belterra-PA; Oriximiná-PA; Altamira-PA.	Zona Rural Privada	Agricultores familiares, Ribeirinhos e Indígenas

