

HEBORÁ MEL DO BRASIL

1. Definições

Abelhas nativas do Brasil quando sociais possuem o ferrão atrofiado, perdendo a capacidade de ferroar, adotando alternativas de defesa diferenciadas e menos invasivas. Estas espécies são os principais agentes da polinização e integração da sociedade com a natureza.

Meliponicultura é a criação racional de abelhas nativas sem ferrão (Meliponíneos), com objetivo econômico ou amador. Devido à baixa defensividade destas abelhas, a atividade não necessita de grandes áreas.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Somos uma empresa feminina com foco na qualificação da mão-de-obra do campo através de mel, própolis e cera de Abelhas Nativas Sem Ferrão (meliponicultura). Como uma colmeia, a Heborá deseja formar uma grande rede de colaboradoras para distribuir saúde, diversidade, inovação e conhecimento por meio das ABELHAS do Brasil. O fio condutor da empresa passa pela transposição do conhecimento acadêmico dos muros da universidade para sua incorporação pela sociedade não acadêmica, especialmente no ambiente rural. Idealizada pela bióloga Juliana Feres, Heborá está muito além do mel! Aliada com ciência e tecnologia, procuramos resgatar uma atividade indígena e transformar seus subprodutos. Por isso, oferecemos além dos meles de altíssima qualidade e muito apreciados pela alta gastronomia, cosméticos e bebidas fermentadas (hidromel). Nossa marca está conectada e colaborando com pesquisas científicas de Universidades públicas, transferindo o saber acadêmico para as mulheres do campo e distribuindo seus produtos através de eventos culturais e gastronômicos.

A criação da empresa coincide com a crescente valorização dos produtos de abelha nativa no mercado, mas ainda em um cenário de poucas empresas com destaque no ramo, especialmente no Estado de São Paulo, onde a comercialização de produtos alimentícios de alta qualidade é promissora. Dado o sucesso dos produtos de abelhas nativas, bem como a repercussão social do projeto, a empresa cresceu e absorveu a cientista da computação Mariana Massimino Feres e a Engenheira Ambiental Maria Gabriela Silva.

Atualmente a empresa atua tanto na (1) divulgação e capacitação em meliponicultura como na (2) produção, processamento e comercialização de produtos de abelhas, tendo sido pioneira neste segmento. Com relação ao primeiro tópico, atua em diversas frentes. Durante o último ano, tem promovido encontros para capacitar agricultoras de assentamentos nos municípios de Ribeirão Preto (Assentamento Mário Lago) e São Carlos (Assentamento Nova São Carlos), buscando a ampliação desse projeto que somos proponentes deste edital, além de

oferecer cursos de curta duração (geralmente 1 a 2 dias) em espaços de educação formal, como unidades do SESC e câmpus de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A empresa busca parcerias com meliponicultoras de diversas regiões do Brasil, e com as quais forma uma rede de interação e apoio. Outros parceiros incluem o movimento internacional Slow Food, que valoriza a alimentação de qualidade e saudável, e outros coletivos em âmbito regional e nacional que compartilham as mesmas preocupações com o bem-estar sócio-ambiental. O quesito (2), por sua vez, relaciona-se diretamente a este projeto, pois incluiu a criação e manutenção de colmeias de abelhas, das quais será obtida a matéria-prima para produção dos cosméticos e alimentos processados.

A Heborá possui três linhas de produtos: os méis (sendo Jataí, Mandaguari, Mandaçaia e Borá produzidos pela Heborá); cosméticos artesanais como sabonetes, pomadas (facial e cicatrizante) e bálsamos nutritivos; e alguns primeiros testes de bebidas fermentadas a base de mel. Vale ressaltar que os produtos cosmético/terapêutico desenvolvidos pela Heborá não possuem correspondentes no mercado, já que derivam de pesquisa referente à cera, mel, pólen e resinas das abelhas nativas.

A comercialização dos produtos da Heborá tem sido feita em feiras de artesanato, produtos naturais e alta gastronomia, a grande maioria na cidade de São Paulo (destaque para os eventos "Da Terra ao Prato", "Prazeres da Mesa" e "Jardim secreto"). Nos últimos 12 meses participou de mais de 20 feiras (de médio a grande porte), em que a divulgação dos produtos e projeto alcançou cerca de 50 mil pessoas.

3. FOMENTO DA CADEIA PRODUTIVA

O Brasil é um dos maiores produtores de mel do mundo e o oitavo maior exportador deste produto. Apenas em 2018, a produção brasileira foi de 35 toneladas, sendo que em 2017 o setor apícola movimentou U\$ 121 milhões (Abemel, 2018). *Apis mellifera* é a espécie de abelha mais manejada para a produção de mel no país (apicultura) em virtude de sua adaptabilidade, capacidade produtiva e histórico de implantação, que resultou nos processos de regulamentação, valorização, incentivos e utilização dos produtos das abelhas melíferas pela população. Apesar do manejo grandemente disseminado no país, *Apis mellifera* é uma espécie exótica e sua manipulação exige cuidados voltados especialmente à segurança do apicultor.

Por outro lado, já foram contabilizadas e registradas mais de 1.500 espécies de abelhas nativas no Brasil, embora a expectativa do número real de espécies seja, pelo menos, o dobro do conhecido. Dentre estas espécies, encontram-se as abelhas sem ferrão, que pertencem à subtribo Meliponina (Hymenoptera, Apidae), com 29 gêneros e mais de 200 espécies conhecidas. A criação de abelhas pertencentes a esse grupo, atividade chamada meliponicultura, tem aumentado no país nos últimos 10 anos, com suporte de práticas e inovações no manejo, multiplicação e utilização dos produtos das colônias de abelhas. Dessa forma, as possibilidades de utilização dos produtos das abelhas são extensas em número e variedade, incluindo não apenas o mel propriamente dito, especialmente seu uso pela alta gastronomia, mas também o cerume, a própolis e geoprópolis e o pólen, além do uso em paisagismo, lazer, turismo, educação ambiental e estudos científicos.

A meliponicultura é uma das poucas atividades no mundo que se encaixa nos quatro grandes eixos da sustentabilidade, pois é geradora de impacto ambiental positivo, é economicamente viável, socialmente justa e culturalmente importante pela proposta educacional que desempenha na sociedade. Pode ser desenvolvida em pequena escala em ambiente rural, trazendo muitos benefícios ecológicos e terapêuticos. Geralmente é produzida por agricultores e agricultoras familiares, que em associações ou redes de comercialização solidária ampliam sua renda e de suas comunidades, exigindo um espaço pequeno para a realização da atividade e não oferece risco para a meliponicultura.

Desse modo, encontramos no cenário atual a (1) crescente valorização da meliponicultura, com seus serviços de polinização, gastronomia e saúde; (2) o aumento da produção dos subprodutos das abelhas indígenas por pequenos produtores, com possibilidade de ganhos sócio-ecológicos com a atividade; (3) o acúmulo de informações científicas sobre os produtos dos meliponíneos; e (4) a ascensão do mercado de cosméticos naturais, no Brasil e exterior. A união desses fatores evidencia um ambiente atual extremamente favorável para o desenvolvimento do presente projeto.

4. TRABALHOS REALIZADOS – HEBORÁ

A Heborá Mel do Brasil foi criada em 2016, pela Bióloga Juliana Feres. Devido ao seu vínculo com a universidade e a necessidade de escoar a produção de mel e derivados, a Heborá esteve presente em congressos e seminários, feiras de pequenos produtores e atuou junto a parcerias:

- Seminário de Meliponicultura da USP Ribeirão Preto:
 - Participação como ouvinte desde 2015;
 - Participação como palestrante e pequena produtora desde 2018;
 - Cidades: Ribeirão Preto, Limeira, Franca e Sales Oliveira.
- Seminário Fru.to
 - Participação como ouvinte desde 2019
 - Participação como pequena produtora desde 2020
- Feiras de pequeno produtor:
 - Jardim Secreto (São Paulo, desde 2018);
 - Bazar das Meninas (São Paulo, desde 2018);
 - Jardim das Madalenas (São Paulo, desde 2019);
 - Feira Craft (São Paulo, desde 2019);
 - Feira João Guimarães (Ribeirão Preto, desde 2018);
 - Bosque Ribeirão Preto (desde 2019);
 - Coletivo (Ribeirão Preto, desde 2019).
- Feiras especializadas – gastronomia:
 - Comida de Herança (São Paulo, desde 2019);
 - GASTROTEC (São Paulo, desde 2019);
 - Mesa São Paulo (São Paulo, desde 2019).
- Cursos e Oficinas:
 - SESC Ribeirão Preto (desde 2018);
 - SESC Itaquera/SP (desde 2020);
 - SESC Santana/SP (desde 2020);
 - Galpão Jardim Secreto/SP (desde 2019);
- Parcerias:
 - Cervejaria Colorado (fornecimento de mel para receitas, 2019);
 - Alberó Gelatti (fornecimento de mel para receitas, 2019);
 - Chef Frank Bin (fornecimento de mel para receita de concurso internacional, 2019).

5. CURRÍCULO JULIANA FERES

Nome completo: Juliana Massimino Feres

Formação/ Instituição: Bióloga, doutora em ciências USP/RP, Especializada em Gerenciamento Ambiental e Sócio-fundadora Heborá

Telefone: 14 999078414 E-mail: julianaferes@gmail.com

6. REGISTRO FOTOGRÁFICO







