

GiRa



AGROECO LÓGICO

Nº 3
ANO 1
ABRIL
2021

Construção coletiva:
a força da agroecologia



GiR

AGROECO LÓGICO

**Agricultura Familiar:
organização da resistência
e construção das alternativas**

O avanço do agronegócio, dos agrotóxicos, da mineração e das grandes obras de infraestrutura ameaçam o manejo sustentável da biodiversidade e dos bens comuns realizado pelas agricultoras e agricultores familiares e comunidades tradicionais em diferentes territórios brasileiros.

No Leste de Minas, esta realidade se confirma e se repete, sobretudo quando se observa o predomínio da monocultura do café e a chegada da mineração.

Por outro lado, iniciativas comunitárias e aprendizados coletivos no âmbito da Rede Agroecológica do Leste de Minas demonstram a força popular na construção de

estratégias de resistência e alternativas: experiências de produção, processamento e comercialização de produtos diversificados da agricultura familiar; fortalecimento dos quintais produtivos e do trabalho das mulheres, sob uma perspectiva feminista; dinâmicas de valorização de cultivo e trocas de sementes crioulas; práticas de manejo agroflorestal; e a implantação de instrumentos de políticas públicas voltados à promoção da agroecologia e da agricultura familiar, como o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e o PAA – Programa de Aquisição de Alimentos.

Abordando estas diferentes realidades, a primeira edição do “Giro Agroecológico” no Leste de Minas é um convite à reflexão sobre os riscos relacionados à continuidade do atual modelo de agricultura e da exploração dos espaços rurais, que comprometem os modos de vida das populações que neles trabalham e vivem e, ao mesmo tempo, é um chamado à valorização de experiências e iniciativas que anunciam outro caminho a seguir. Esperamos que tenham uma boa leitura!



“O vento soprou com força
Caiv rosa da roseira
A água caiv na serra
Se juntou na cachoeira (BIS)

Ah, você diz que vai embora
Tudo aqui chora de medo
Meu coração também chora
Corre água dos meus olhos
Como chuva no lajedo

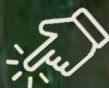
Mas quando lhe vejo alegre
Amando a terra comigo
Meu coração se encanta
Com a beleza do seu riso
Vejo as flores do terreiro
Fugindo pro seu vestido
Sempre-viva amor perfeito
Puxam linhas do meu peito
Pra bordar seu paraíso

(refrão...)

Ah, eu sé quero é me ajuntar
Com você pra vida inteira”

Luis Perequê

Escute a canção
“Sempre viva”:



<https://youtu.be/FJjzeH4jjQM>

FOTO: SYLVIA VARTULI

Perpetuando as riquezas da sociobiodiversidade no território



Participantes fazem o plantio simbólico da muda de Jatobá, durante a mística de abertura do Encontro da Rede Agroecológica do Leste de Minas, realizado em agosto de 2019, com o tema Sociobiodiversidade. Foto: Izânia Silva.

A autonomia e a segurança alimentar e nutricional das famílias agricultoras estão diretamente ligadas ao poder de continuidade do trabalho na terra, e uma das formas de garantir essa permanência é a capacidade de produzir as próprias sementes e mudas, com espécies crioulas.

As sementes são a base da independência diante do agronegócio, pois trazem características

favoráveis, específicas de cada local, de cada família, de cada história. Quando semeadas, fazem brotar consigo tecnologias ancestrais, que vão desde a forma de plantio e manejo, à utilização na alimentação ou fazeres diversos. Tão forte quanto a resistência destas variedades crioulas são a história e os saberes a elas associados!

Impulsionando a disseminação, resgate e conhecimento sobre tecnologias de produção e reprodução de sementes, a REDE de Intercâmbio, junto com parceiros da Rede Agroecológica do Leste de Minas, vem promovendo encontros, cursos e formações com guardiãs e guardiões de sementes e agricultoras/es familiares no território.

Nos cursos e encontros,
mestras e mestres
da cultura
popular
compartilham
sementes e
histórias

recheadas de saberes e afetos. A conexão entre as vivências e as pessoas tem gerado intensas trocas de conhecimento, que fortalecem a perpetuação das riquezas da sociobiodiversidade no território.



Foto acima: Ana Jéssica, filha de agricultores, entre as sementes durante encontro da Rede Agroecológica do Leste de Minas. Foto: Izânia Silva.



Sociobiodiversidade

É um conceito que engloba a íntima relação entre a diversidade de seres vivos na natureza e a diversidade social e cultural no território, principalmente no que diz respeito aos usos e costumes, como a alimentação, habitação, medicina, ferramentas, espiritualidade, dentre outros, tendo em vista que os conhecimentos populares construídos na relação com o ambiente agregam uma importante herança para conservação e multiplicação da biodiversidade e dos saberes culturais associados.

Um bom exemplo de um elemento da sociobiodiversidade são as sementes crioulas, que são conservadas, multiplicadas e, conseqüentemente, melhoradas pelas mãos de agricultoras/es familiares, com aprimoramento das técnicas para seu cultivo e utilização ao longo de gerações.

Foto acima: Diversidade de sementes crioulas. Arquivo REDE (Sylvia Vartuli).

Tradição brincante de raiz indígena e africana atravessa gerações em Simonésia



A Dança de Caboclos é uma manifestação cultural muito antiga na comunidade do Córrego Belisários, em Simonésia. A tradição é repleta de simbolismos e conjunções culturais, com elementos de raízes indígenas e africanas.

Nesta dança, também chamada de brincadeira, o mestre coordena os passos e guia as/os participantes, chamados de ‘caboclos’, vestidos com adereços que remetem à cultura indígena, como cocar de penas, braceletes e perneiras. As caboclas e caboclos portam uma espécie de arco e flecha, que tem a função de instrumento musical e reproduz um estalo que acompanha o compasso da música que dá ritmo à apresentação, composta por sanfona, pandeiro e bombo.



Dança de Caboclos no 1º Encontro de Sementes da Rede Agroecológica do Leste de Minas, realizada na Casa da Agroecologia, sede da REDE, em Simonésia. Foto: Heder Schuab.



Dança de Caboclos, com a importante condução dos anciãos da comunidade, guardiões desta tradição. Foto: Heder Schuab.



A participação das juventudes na Dança de Caboclos fortalece a possibilidade de continuidade da tradição. Foto: Heder Schuab.

Em suas últimas apresentações, o grupo de Dança de Caboclos de Belisários contou com a participação de muitas/os jovens, o que fortalece o vínculo entre as gerações e estimula a continuidade da tradição. Esta importante expressão cultural, assim como as folias e outros grupos, vive o risco de se perder na história. Por isso, valorizá-la e estimular o seu registro histórico, junto com as comunidades, é uma das formas de lutar para que a tradição resista e se mantenha!

Guardiãs e guardiões das sementes de vida



Fernanda, Adilson e Nicole mostram a colheita do amendoim preto na propriedade da família.

Foto: Ijânia Silva.



O papel de guardiãs e guardiões de sementes vem sendo cada vez mais valorizado e reconhecido como de fundamental importância para a preservação de variedades crioulas e de toda a diversidade de conhecimentos vinculada ao uso destas variedades. O agricultor, líder comunitário e guardião de sementes na comunidade do Córrego Belisários, Sebastião Xavier, sempre manteve suas sementes de arroz, conservando e multiplicando, mesmo quando ninguém mais plantava.

Com a transição agroecológica se expandindo na região, muitos agricultores voltaram a se interessar por cultivar o próprio arroz, a exemplo da família de Adilson Mendes Ferreira, Fernanda de Cássia Ferreira e a filha Nicole, do Córrego Miquilinos, que encontrou a fonte que necessitava nas trocas de sementes com o senhor Sebastião. Multiplicaram suas primeiras sementes e hoje veem a produtividade crescer ano a ano com o manejo agroecológico e o aumento cada vez maior da cultura do arroz no território.



Já na comunidade de São Jorge, no Córrego São Vicente, a família do agricultor Vivaldo Gonçalves, conhecido como Dete, e da agricultora Elza de Lurdes Rodrigues, também realiza a importantíssima tarefa de preservar variedades crioulas. Uma dos oito filhos do casal, a jovem estudante da Escola Família Agrícola Margarida Alves, em Simonésia, Hellen Gonçalves, também é muito engajada na conservação das sementes.

A família mostra orgulhosa a grande variedade de cultivos que possui: feijões, milhos, quiabos, abóboras e arroz - cultivo retomado recentemente nas qualidades arroz de seco, arroz de brejo e arroz de morro. Eles estimam que, só em 2020, foram distribuídas sementes para mais de 40 pessoas.



Dete e a filha mais nova preparando para apresentar uma canção de sua autoria, que exalta as riquezas do campo.

Elza mostra um ramo de losna e explica sobre seus atributos medicinais.

Hellen aprecia uma folha de almeirão enquanto apresenta a área da horta.


Fotos: Lorena Anahi.



Apesar de o café ser a principal fonte de renda monetária, a família sempre plantou de tudo, tanto para despesa própria, troca e doação, quanto por gosto e vontade de ver a abundância da diversidade ao seu redor. “A gente não pode pensar só no lucro não. Tem gente que só vai atrás do lucro, mas ele (o lucro) não tem fim; quanto mais você tem, mais você quer ter, não acaba nunca... Minha riqueza tá aqui, são minhas plantas, meus filhos, minha família!”, afirma Dete.

Para saber mais, entre em contato com as famílias:



 **(33) 9 8842 7828 (Fernanda e Adilson)**
(33) 99838-4833 (Elza e Dete)

Mãos que conservam tradições e transformam alimentos



Dona Jandira, Elisângela e seu filho Rodrigo preparando a mandioca para produzir o polvilho. Foto: Izânia Silva.

Além de serem protagonistas na conservação de espécies crioulas, muitas agricultoras estão à frente de processos de beneficiamento dos produtos, mantendo vivos os saberes e tradições passadas de geração em geração. Na comunidade da Água Limpa, em Simónésia, por exemplo, a dona Jandira Rosa da Silva e sua filha Elisângela Rosa da Silva não só plantam mandioca para consumo familiar e para a comercialização local, como também transformam o alimento em polvilho e farinha, seguindo os ensinamentos das mais antigas.



Elisângela e dona Jandira no processo de “coar” a massa da mandioca para a separação do polvilho e depois na preparação do biscoito. Fotos: Izânia Silva.



“Lembro muito da minha avó fazendo polvilho... Buscava a mandioca no balaio de cargueiro, ralava a mandioca na mão, juntava as mulheres da família para fazer o polvilho, era uma festa!” recorda Elisângela.


Há gerações, o beneficiamento da mandioca carrega o sentido da abundância e de construção da autonomia alimentar e financeira, como conta dona Jandira: “O polvilho era fartura, se faziam várias coisas com o polvilho e farinha de mandioca, e ainda era uma renda extra para as mulheres da família, que vendiam ou trocavam o excedente”, relembra.

Atualmente, elas não vendem mais o polvilho, apenas a farinha, mas produzem e usam o alimento como matéria-prima nos biscoitos e brevidades que comercializam. Uma das principais dificuldades que enfrentam é em relação à área disponível para o cultivo: “Meu marido não gosta que plante mandioca no meio da lavoura do café”, diz dona Jandira.

A monocultura do café representa um grande desafio para a diversificação produtiva e percebe-se que muitas áreas de plantio vêm reduzindo, perdendo espaço para lavouras exclusivas de café que, na maioria das vezes, estão sob o controle dos homens.

Dona Jandira retirando do forno de barro os biscoitos de polvilho. Foto: Izânia Silva.



 (33) 9 8842 7828 (Elisângela)

 http://instagram.com/elisangela_rosadasilva

 (33) 9 9833 2410 (Dona Jandira)

#RECEITA COM PLANTAS E ALIMENTOS

Brevidade de polvilho



A produção do polvilho inspira uma diversidade de receitas que trazem mais sabor ao paladar. A comida tem um gostinho de história, história de amor e de muito carinho. E é com desejo de espalhar esse gostinho, que dona Jandira compartilha a receita da brevidade de sua família. “A receita da Brevidade é do tempo da minha mãe, acho que ela aprendeu com minha bisavó, e eu aprendi com elas”, conta.

INGREDIENTES:

- 1 kg de polvilho
- 1 kg de rapadura
- 12 ovos (até dar o ponto de assar)
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- Casca de um limão raspado

MODO DE PREPARO:

Raspe a rapadura e passe na peneira, para evitar pedaços grandes. Misture com o polvilho e os ovos. Quando a massa estiver bem misturada, coloque a pitada de bicarbonato e

as raspas de limão. Leve para assar. No forno a gás, asse em temperatura alta por 30 minutos, em média.

DICAS:

- O ovo é passado na peneira, para evitar que a brevidade fique com gosto de ovo.
- O ponto da massa não pode ser muito mole.



“Minha mãe, às vezes, assava até no fogão de lenha mesmo, ‘punha’ uma tampa com brasa por cima, e ficava boa demais!”

Brevidade feita por dona Jandira e Elisângela, assada no forno de barro. Foto: Içânia Silva.

Semeando autonomia produtiva



O casal Sônia Teresinha e Zé Lula com o filho Lucas, na estufa com produção de tomates. Foto: Heder Schuab.

O desenvolvimento de tecnologias populares para melhorar a convivência com o ambiente natural vem se consolidando e se multiplicando, a partir do encontro de saberes tradicionais e conhecimentos científicos.

A execução do Projeto Ecoforte, financiado pela Fundação Banco do Brasil (FBB) e pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), tem contribuído para



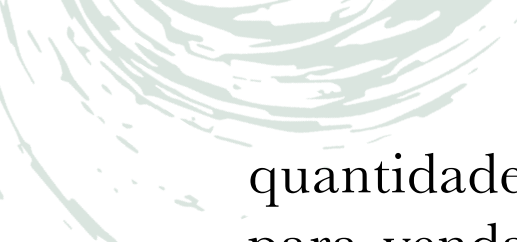
apoiar agricultoras e agricultores na implantação de estufas para a produção agrícola, possibilitando o plantio na entressafra de algumas culturas de valor comercial mais sensíveis às condições climáticas, que sofrem com excessos de chuvas no verão.



Nas estufas, muitas agricultoras/es estão cultivando em consórcios e também produzindo mudas, inclusive há produtores que iniciaram os plantios com variedades compradas e agora já produzem suas sementes e mudas. Isso fortalece a produção local de sementes de hortaliças e de grãos, como milho, feijão e arroz, e colabora com a autonomia da agricultura familiar nos processos de transição agroecológica.

Uma das famílias atendidas pelo Ecoforte é a de Sônia Teresinha de Cristo Ramos e José Pereira Ramos (Zé Lula), do Córrego São Vicente, que há muitos anos cultiva diversos tipos de milhos, feijões, mandiocas, abóboras, além de hortaliças, como alface, tomate e couve.

Sônia e Zé ressaltam que a produção é principalmente voltada para a alimentação da família e, como sempre produzem em



quantidade, têm muitos produtos também para venda, a exemplo do fubá de milho crioulo, que chamam de “milho do paiol” e que apresenta boa produtividade frente a outras variedades comerciais híbridas e transgênicas, além da diversidade de frutas e hortaliças.

O tomate produzido na estufa, totalmente sem venenos, é um dos alimentos com grande procura entre fregueses. “Algumas vezes eu não conseguia nem chegar na cidade com os tomates. Levava uns 30 quilos e no caminho já encontrava conhecidos que me compravam tudo, e ainda queriam mais!” conta Sônia.

O “milho do paiol” é tão valorizado que até os vizinhos que plantam híbridos ou transgênicos buscam trocar o alimento, ao que Zé Lula responde: “As primeiras vezes eu troquei o fubá, dei sementes do meu milho pra todo mundo plantar; mas agora, quando querem trocar meu fubá de milho do paiol por fubá de transgênico, eu não troco mais, eles que plantem!”

Para saber mais, entre em contato com a família:



(33) 9 9992 8977

Sônia Teresinha e Zé Lula



CSA GAIA estimula produção e consumo de alimentos saudáveis, em meio à pandemia



Uma iniciativa nova e que tem mostrado bons resultados para a comercialização de produtos da sociobiodiversidade local é a experiência da CSA - Comunidade que Sustenta a Agricultura Gaia, em Simonésia.

A Gaia surge com o objetivo de levar alimento de qualidade e com segurança, até a mesa das consumidoras/es, diante da demanda por alimentos e da necessidade de escoar os produtos da agricultura familiar do município, no contexto de pandemia e da paralisação de alguns canais de comercialização (feiras, PAA e PNAE).

Foto acima: Um pouco da diversidade de alimentos ofertados pela Gaia. Fotos: Caroline Nunes.



De março a novembro de 2020, foram 30 ciclos de entrega, com mais de 800 pedidos recebidos e mais de 100 famílias atendidas. O trabalho envolveu 25 famílias produtoras, que ofertaram 252 tipos de alimentos, entre verduras, legumes, frutas, plantas medicinais, doces, quitandas e farinhas, gerando um faturamento total de mais de 30 mil reais. As mulheres foram as maiores responsáveis pela produção, demonstrando o protagonismo e a força feminina na agricultura local.

Além de ampliar a produção e a comercialização, um dos principais objetivos almejados pela CSA Gaia no futuro é aproximar ainda mais as famílias consumidoras e agricultoras, proporcionando encontros e trocas de conhecimento sobre produção, alimentação saudável, receitas e outros.

Equipe Gaia na separação dos produtos e organização das cestas para entrega.
Foto: Caroline Nunes.



A CSA – Comunidade que Sustenta a Agricultura é uma tecnologia de circulação e comercialização direta de alimentos, praticada em várias regiões do Brasil e do mundo, que propõe uma relação de parceria entre quem produz e quem consome. As consumidoras e consumidores são co-responsáveis pelo funcionamento, financiamento e produção da CSA, e são denominadas co-produtoras/es.

As dificuldades e imprevisibilidades da produção agrícola relacionadas à sazonalidade, às condições climáticas e à logística das entregas são desafios compartilhados e enfrentados por todas as pessoas que fazem parte de uma CSA.

Geralmente, as co-produtoras e co-produtores contribuem com um valor mensal, que garante a realização das seguintes etapas: aquisição de insumos e instrumentos de trabalho, cuidado com a terra, organização dos pedidos e logística para distribuição das cestas de alimentos agroecológicos.

Texto escrito por Caroline Nunes, Danilo Langames, Joana Trindade, Michelly Coelho, Railyne Paula, da equipe de colaboradores do CSA Gaia, e Izânia Silva.



Conheça melhor a Gaia CSA :



<https://www.facebook.com/gaiacsagricultura>



<https://www.instagram.com/gaia.csa/>

#APROFUNDAMENTO

Mineração nas Bandas de Cá

“... Pois a batalha que estamos travando é contra um inimigo grande!

Que chega de mansinho, aperta nossa mão,
Toma conosco um cafezinho e promete nos ajudar...

Promete-nos um futuro promissor:

Emprego, reconhecimento, lucro,

Promete a economia do município equilibrar.

Mas, não nos conta seu verdadeiro desejo

Que é: nossas riquezas minerais e hídricas saquear,

A fim de mandar para outros países

Empacotar tudo e exportar

E pegar, enfim, a lucratividade

E a mínima parte disso repassar

Pros verdadeiros donos dessa terra

Que receberam de Deus,

Dos ancestrais e da vida,

A grande missão desse pedacinho de chão, cultivar e guardar...

Estejamos sempre atentos, companheiros!

É tempo de luta e de organização popular!”

Trecho do poema de Célia Márcia, 2020

Ilustração: Laiana Vieira



Riquezas do território: água, solo e agricultura familiar



A agricultura familiar e as organizações que trabalham pela agroecologia no Leste de Minas vêm enfrentando a forte ameaça da mineração. Com o perigo real da atividade minerária, muitas famílias temem por suas terras, histórias e culturas.

A região se encontra em um território que é considerado um dos veios de bauxita mais ricos do país, no qual a empresa Mineração Curimbaba vem realizando estudos desde a década de 1980. Atualmente, existem processos minerários em 22 municípios e os mais avançados são em Manhuaçu e Simonésia,

Foto acima: Propriedade na comunidade Taquara Preta, em Manhuaçu, onde a Mineradora iniciou o processo de decapeamento do solo para iniciar a extração da Bauxita. Foto: Içânia Silva.

nos quais já existem a concessão de lavra e licenças para iniciar a extração.

Ao se implantar a mineração, coloca-se em risco o modo de vida, postos de trabalho e fonte de renda de quem sobrevive da produção agrícola, tendo em vista que as ações de recuperação dos solos após a atividade são complexas, demoradas e caras.



Bauxita absorvendo umidade, demonstrando sua importância para armazenar água no subsolo, alimentar lençóis freáticos e conservar as nascentes da nossa região.
Foto: Izânia Silva.

Também não há garantia de que haverá recuperação, ou de que a fertilidade do solo estará assegurada, já que todo o processo de licenciamento está acontecendo sem a participação popular. Além disso, a bauxita tem papel fundamental no solo, pois é um material poroso que funciona como uma esponja, que absorve a água e devolve lentamente ao lençol freático, reabastecendo-o e recarregando as nascentes. A extração do mineral compromete o abastecimento de água tanto para o consumo humano quanto para a produção agrícola.

No início de 2020, com apoio do Movimento Pela Soberania Popular na Mineração (MAM), foi criada a Comissão de Enfrentamento à Mineração na

Região do Caparaó, que atualmente conta com representantes de quinze municípios e membros de organizações da sociedade civil. O objetivo desta Comissão é consolidar a região do Caparaó como um Território Livre de Mineração.

Ciente de que o caminho para esta consolidação passa pela preservação da cultura, das nascentes, solos e matas, e pelo fortalecimento da agricultura familiar e da agroecologia, a Comissão Regional vem realizando ações junto às comunidades e instituições e traçando estratégias junto à equipe técnica, que conta com a participação de diversos profissionais do campo jurídico e ambiental que colaboram para que o enfrentamento se dê de forma coesa e promissora. Grandes avanços já foram alcançados e muitos outros estão em construção. Somos muitas vezes que, juntas, entoam: “Mineração, aqui não!”, por um país soberano e sério contra o saque dos nossos minérios, seguimos!

Texto elaborado por Célia Márcia, Caroline Nunes e Izânia Silva, da Secretaria Organizativa da Comissão de Enfrentamento à Mineração da Região do Caparaó.



Saiba mais:



<https://www.facebook.com/mineracao.nao/>



<https://www.instagram.com/mineracao.nao/>



mineracao.nao@gmail.com

#SELIGA



Escola Família Agrícola Margarida Alves (EFAMA) >

Escola de ensino médio integrado ao técnico em agropecuária, voltada para jovens no meio rural, com pedagogia da alternância e vivências práticas dos aprendizados em suas comunidades.



https://www.instagram.com/efa_margarida_alves/



<https://www.facebook.com/efa.margaridaalves>



Rede Agroecológica do Leste de Minas >

É uma grande articulação que envolve diversos grupos e entidades no território, como associações, sindicatos e cooperativas rurais, grupos de produção, comercialização e feiras, instituições de ensino, conselhos de desenvolvimento rural e assistência social; que buscam o desenvolvimento de uma sociedade mais justa, igualitária e saudável. Sigam as tags:

#redeagroecologicalesteminas

#casadaagroecologia

#mutirãofazaforça



Coopersim - Cooperativa da Agricultura Familiar

Solidária de Simonésia > Cooperativa criada em 2018

para fortalecer a agricultura familiar em transição agroecológica na região, com a produção agrícola sem agrotóxicos e diversificação de produtos diante das monoculturas de café.



https://www.instagram.com/coopersim_/



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063656782960>



Sindicato da Agricultura Familiar - SINTRAF

Simonésia > Articula trabalhadoras e trabalhadores rurais, a fim de garantir o acesso a políticas públicas e lutar pela garantia de direitos.



 https://www.instagram.com/sintraf_simonesia/

 <https://www.facebook.com/sintrafsimonesia>



Movimento Pela Soberania Popular na Mineração (MAM)

> Movimento popular que incide de forma perene no processo político brasileiro, discutindo o ritmo de extração mineral, onde se pode ou não minerar e lutando pela soberania popular na mineração. O MAM segue no combate ao modelo de exploração histórica da mineração no país, na luta pela saúde dos trabalhadores do setor e garantia de seus direitos.



 <https://www.instagram.com/mam.nacional/>

 <https://www.facebook.com/MAMNacional/>

 <https://mamnacional.org.br/>

Grupo dos Produtores Orgânicos de Caratinga >

Integrado por agricultoras e agricultores de Caratinga, Ipanema e Ipanema, foi criado dentro da Organização do Povo que Luta (OPL), durante formação sobre produção e comercialização de alimentos agroecológicos, entre 2009 e 2010. O GPOC foi o primeiro Organismo de Controle Social (OCS) da região cadastrado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o segundo em Minas Gerais, para a venda direta de produtos orgânicos.



 <https://www.instagram.com/gpoc2020/>

REALIZAÇÃO:



Fique por dentro das nossas iniciativas,
acompanhando nossas Redes:



<https://www.facebook.com/rededeintercambio>



<https://www.instagram.com/rededeintercambio/>

ARTICULAÇÃO:



PARCEROS
NA EDIÇÃO:



APOIO:

ECOFORTE

Programa de Fortalecimento e Ampliação das Redes
de Agroecologia, Extrativismo e Produção Orgânica



Projeto nº 17.225 -
“Articulação em Rede: Estratégias e
Práticas Impulsionam a Transição
Agroecológica no Leste de Minas”

Caratinga - MG

Convênio celebrado em: 15/03/2019

Brot
für die Welt

Pão para o Mundo –
Serviço Protestante
para o Desenvolvimento

FICHA
TÉCNICA
DESSA
EDIÇÃO

Redação: Izânia Silva, Marcos Jota, Heder Schuab e Angélica Almeida.
Projeto gráfico e diagramação: Sylvia Vartuli
Imagem de capa: Sylvia Vartuli

