

CATÁLOGO DE FEIRANTES

EDITAL 2019/2022



Autoras: Adjamara Veríssimo e Carolina Corrêa S. Moura

Co-autoras: María de Los Angeles Arias Guevara e Viviane Santos Pereira

LAVRAS - MG, 2022

Catálogo de feirantes

- Edital 2019/2022

Identidade, sabor e respeito ao meio ambiente e às pessoas

Este catálogo surgiu motivado pela disciplina de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Sustentável e Extensão (PPGDE) da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e posterior inserção das autoras como membras do projeto de extensão intitulado Construindo saberes na Feira Agroecológica na Ufla. Este catálogo de feirantes tem com objetivo compartilhar informações sobre os agricultores e agricultoras que participaram da Feira Agroecológica na Ufla via Edital de chamamento público do ano de 2019. A construção deste catálogo contou com a participação dos feirantes da Feira Agroecológica na UFLA que disponibilizaram as informações e imagens contidas neste documento. Este processo possibilitou uma maior visibilidade da identidade dos agricultores e agricultoras.

Feira Agroecológica na UFLA

Alimentos sem agrotóxicos e locais

A Feira Agroecológica na UFLA é resultado da articulação entre diversos atores tais como: Pró-reitoria de Extensão e Cultura (PROEC), PPGDE, Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), associações de agricultores e agricultoras. Esta proposta se apoia no projeto de extensão “Construindo saberes na feira agroecológica na UFLA”. As agricultoras e agricultores que participam deste catálogo da feira foram selecionados através do Edital de Chamamento Público de junho de 2019, pela PROEC. A feira agroecológica na Ufla busca construir espaços de diálogos entre agricultores, sociedade e Universidade a partir da comercialização de produtos sustentáveis e de qualidade. Além disso, contribui para o fortalecimento da Agroecologia e da agricultura familiar, bem como estimula a economia solidária, a responsabilidade socioambiental, alimentação saudável, equidade de gênero e educação ambiental.

Onde e quando acontecem?

Às quartas-feiras de 9:00 às 14:00 no Canteiro Central
- em frente ao Centro de Convivência

LEGENDA DE CARACTERÍSTICAS DA FEIRA



Sistema Participativo de
Garantia (SPG)



Agricultura familiar



Organização de Controle Social
(OCS)



Orientada pelos princípios
da Agroecologia



Valorização das
agricultoras



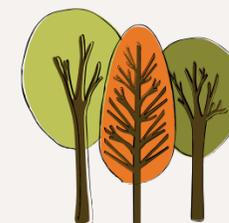
Segurança alimentar



Respeito ao meio
ambiente



Respeito às
pessoas



Sistema
Agroflorestal

Associação das Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras - ACCAL

Quem são?

A Associação das Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras - ACCAL foi fundada em 2018 por camponeses e camponesas de distintas comunidades rurais de Lavras-MG. A ACCAL tem por finalidade a integração, a união e a garantia da qualidade de vida das camponesas e camponeses de Lavras e região. A caracterização dos agricultores e agricultoras da ACCAL são de propriedades pequenas e familiares, seus produtos produzidos sem agrotóxicos, com respeito ao meio ambiente e baseados na economia solidária. Neste breve período de existência foram acumuladas parcerias institucionais ou não como: a UFLA, a CSA Horta Pro Nobis, o Núcleo de Agroecologia Yebá, a Campanha Permanente de Luta Contra os Agrotóxicos e Pela Vida – Núcleo Lavras. Atualmente membros da ACCAL se organizaram como Organização de Controle Social (OCS) para venda direta ao consumidor, tem parceria com a Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (COOPFAM) em relação à filiação das agricultoras e agricultores que produzem café agroecológicos de qualidade para exportação, participação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do município e da parceria com a Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) Horta Pro Nobis, a qual distribui cestas de produtos agroecológicos dos associados aos seus consumidores associados através de pagamentos mensais.

CONTATOS

E-mail: accalavras@gmail.com



Horta da Fátima - ACCAL

Quem são?

Fátima e sua família são produtores familiares que seguem os princípios que orientam a agroecologia na comunidade rural do Fonseca em Lavras - MG. O marido, sempre trabalhou com hortaliças na zona rural de Ijaci - MG, o que foi um incentivo a começar a própria produção. Fátima nasceu e foi criada na comunidade e hoje, na propriedade herdada de seus pais, produz de "tudo um pouco". Faz parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos e possui uma Declaração de Cadastro de Produtor vinculado a OCS. Fátima é presidente da Associação de Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras (ACCAL). A produção é toda sem agrotóxicos e sem químicos, e parte da produção é no modelo agroflorestal.

A produção segue os ciclos naturais de cada produto e é baseada no cuidado com o meio ambiente e as pessoas relacionadas no processo!





Horta da Fátima - ACCAL

Produtos

Os produtos são hortaliças, frutas e alguns grãos como:

- Bananas
- Mandioca
- Alface
- Cenoura
- Couve
- Beterraba
- Inhame
- Abóboras
- Milho e milho para pipoca
- Amendoim
- Arroz
- Feijão
- Cebolinha
- Salsinha
- Rabanete
- Maracujá
- Laranjas
- Mexerica
- Castanha
- Ovos de galinha caipira

CONTATOS

Telefone: (35) 99916-0007
Facebook: Horta da Fátima

Helenice - ACCAL

Quem são?

Helenice é de Lavras e de uma família que sempre teve o privilégio de trabalhar e morar no campo. Helenice tem muita satisfação de ser agricultora familiar e poder produzir e oferecer hortaliças fresquinhas.

Junto com a família, trabalha com a Comunidade que Sustenta a Agricultura de Lavras e é associada da Associação de Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras (ACCAL) em prol de uma alimentação saudável, segura e de qualidade, livre de agrotóxicos.

Faz parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos e possui uma Declaração de Cadastro de Produtor vinculado a OCS. A produção segue os ciclos naturais de cultivo, respeitando o meio ambiente e as pessoas envolvidas no processo.

A maioria da produção é destinada à Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) Horta Pro Nobis - Lavras, o excedente é comercializado nas feiras livres de Lavras.





Helenice - ACCAL

Produtos

Os produtos são hortaliças e temperos como:

- Alface lisa
- Alface crespa
- Alface americana
- Couve
- Espinafre
- Agrião
- Almeirão
- Cebolinha
- Salsinha
- Alho poró
- Cenoura
- Tomate
- Vagem
- Beterraba
- Hortelã



CONTATOS

Telefone: (35) 99175-3187

Rúsula - Sabores do Campo - ACCAL

Quem são?

Rúsula e o marido são agricultora e agricultor familiares do Sítio Bananal em Lavras - MG. O trabalho do casal foi herdado da família com muito apressso. São produtores de café a mais de 20 anos e agora no processo de transição orgânica junto a Cooperativa de Agricultura Familiar de Poço Fundo e Região (COOPFAM). A oportunidade de participar da feira agroecológica da UFLA fez com que aumentassem a produção de hortaliças, frutas e condimentos para comercializar. Dessa forma, a produção segue os ciclos naturais de cultivo, respeitando o meio ambiente e as pessoas envolvidas no processo, sem utilização de agrotóxicos. Os produtos são diferenciados em qualidade e sabor!





Rúsula - Sabores do Campo - ACCAL

Produtos

Os produtos são hortaliças, frutas, plantas condimentares, queijo, café e outros produtos da época:

- Couve
- Alface
- Rúcula
- Cebolinha
- Taioba
- Cenoura
- Pimentão
- Beterraba
- Brócolis
- Cove-flor
- Mandioca
- Banana
- Feijão
- Manga
- Limão
- Maracujá
- Acerola
- Queijo
- Café

CONTATOS

Telefone: (35) 99805-9245

Barraca do Dinho - ACCAL

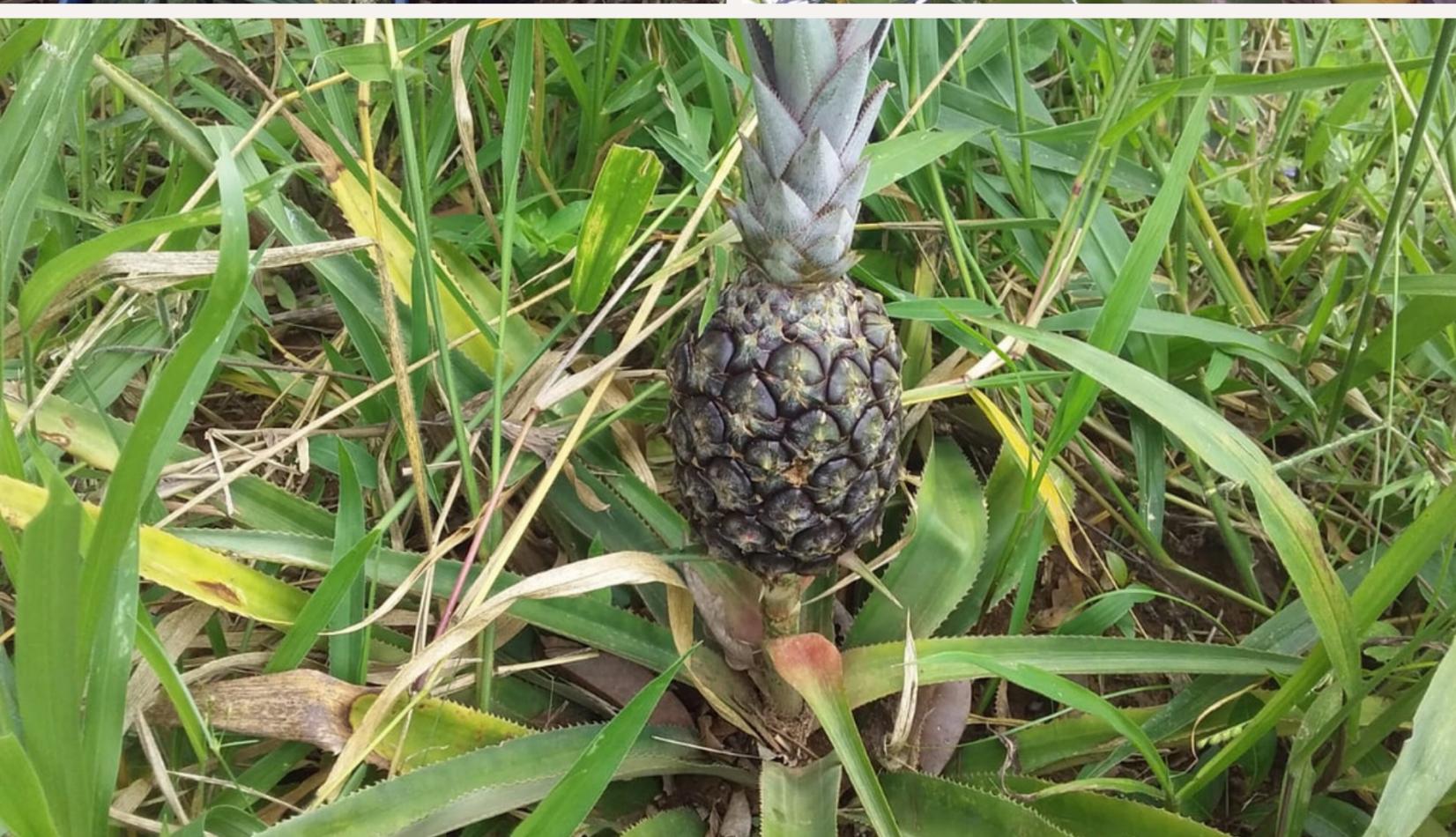
Quem são?

Rudson é agricultor familiar no Sítio Bananal no município de Lavras. O trabalho foi herdado dos pais, que são feirantes também. Toda a família é envolvida na produção e fazem com muito carinho. Rudson é membro da Associação das Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras (ACCAL). Na propriedade trabalha com produção de café em sistema agroflorestal que está no processo de transição orgânica junto à COOPFAM. Além de trabalhar com produção de hortaliças, frutas, plantas condimentares e queijo e derivados.

Rudson e a família trabalham se orientando pelos princípios da agroecologia. Os produtos são saudáveis, com sabor diferenciado e ótima durabilidade.

Além de ter o cultivo respeitando os ciclos naturais de cada produto, respeitando o meio ambiente e as pessoas envolvidas no processo.





Barraca do Dinho - ACCAL

Produtos

Os produtos são hortaliças, frutas, plantas condimentares, queijo, café e outros produtos da época:

- Banana
- Mamão
- Limão
- Ameixa
- Pitanga
- Cenoura
- Berinjela
- Abóbora
- Couve
- Alface
- Rúcula
- Brócolis
- Beterraba
- Ovo caipira
- Sorvete de banana caseiro
- Geleias
- Doce de leite
- Café torrado

CONTATOS

Telefone: (35) 99850-6859

Cogumelos do Japinha - ACCAL

Quem são?

Emerson deixou a capital paulista em 2002, quando veio cursar Agronomia na UFLA. Sua iniciação científica foi voltada à produção de cogumelos comestíveis, assim como seu Mestrado e Doutorado. Karina é Bióloga, com Doutorado em Microbiologia Agrícola pela USP. Atualmente são fungicultores, produzem diversas variedades de shimeji e mantêm pesquisas em andamento voltadas tanto à produtividade quanto aos sistemas de compostagem e pasteurização de substratos de cultivo. Todos os produtos do casal são cultivados de forma orgânica e possuem autorização do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para a comercialização como produto orgânico em venda direta ao público, via sistema de Organização de Controle Social (OCS). Ainda, os resíduos da produção de cogumelos são utilizados como condicionadores de solo na propriedade, favorecendo o fechamento da ciclagem de nutrientes no ecossistema, com isso, é possível produzir todos os substratos necessários ao cultivo de cogumelos, assim como hortaliças e temperos.





Cogumelos do Japinha - ACCAL

Produtos

Os produtos são cogumelos shimeji, temperos e hortaliças.

Os cogumelos Shimeji são das variedades:

- Branca
- Floral
- Salmão

Os temperos são:

- Orégano
- Manjeriçã
- Cebolinha
- Salsinha



CONTATOS

Telefone: (35) 98843-6820

Instagram: @shimejidojapinha

Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade - Sol Minas

Quem são?

É um núcleo de agricultores e agricultoras que praticam e compartilham os saberes agroecológicos nos seus sistemas de produção agrícola. O núcleo tem como objetivo principal a produção de alimentos orgânicos por meio de uma agricultura de base ecológica, fornecendo desta forma, alimentos saudáveis para as famílias consumidoras. A Sol-Minas pertence a Orgânicos Sul de Minas (uma central de associações de produtores orgânicos) e tem sede no município de Lavras. Possui agricultores nos municípios de Varginha, Três Corações, Carmo da Cachoeira, Campanha, São Sebastião da Estrela, São Thomé das Letras, Fama, Itutinga, Campos Gerais e Coronel Xavier Chaves. Produzem mudas para cultivo em sistema agroflorestal, grãos, cereais, composto orgânico, hortaliças, plantas medicinais e condimentares, frutas, café, entre outros alimentos sazonais. Realizam feiras, mutirões e cursos. Desenvolvem projetos em parceria com a Universidade Federal de Lavras com isso buscam promover a divulgação da agroecologia.

CONTATOS

E-mail: solminasorganicos@gmail.com



Sítio Terra Viva - Sol Minas

Quem é?

André é natural de Porto Alegre/RS, formou-se biólogo e engenheiro agrônomo com mestrado em Desenvolvimento Sustentável e Extensão (PPGDE) e doutorado em Fitotecnia na UFLA.

Hoje, na propriedade que possui em São Thomé das Letras, além de ser uma pousada rural, produz alimentos orgânicos por meio de manejo de base ecológica. É membro da Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade (Sol-Minas) que possui sua sede em Lavras-MG. Possui certificação orgânica pelo sistema participativo de garantia (SPG) pela OPAC Orgânicos Sul de Minas.

A produção é feita seguindo os princípios de base ecológica que orientam a Agroecologia.

Além da produção orgânica, o Sítio Terra Viva é um espaço de agroecoturismo e de vivências agroecológicas.





Sítio Terra Viva - Sol Minas

Produtos

- Hortaliças da época
- Plantas medicinais e condimentares
- Banana
- Abacate
- Manga
- Limão
- Pitaya
- Mandioca
- Inhame
- Cúrcuma
- Batata doce
- Feijão
- Pimentas



CONTATOS

Telefone: (35) 999253-1086

Instagram: @pousadasitioterraviva

Fruto da Mata - Sol Minas

Quem é?

Rubens é natural de Varginha, biólogo e mestre em Desenvolvimento Sustentável e Extensão pela UFLA. Rubens desde criança ia à roça com o pai que reside na cidade. Apesar da tradição do abate e processamento da carne de porco pela empresa do pai, Rubens se interessou no meio da graduação pela apicultura, agroecologia e as formas de produção em Sistemas Agroflorestais. Desde o início do interesse, teve total apoio da família, que o ajudou na produção e comercialização, principalmente no início.

Desde 2016, constrói junto a outros agricultores a Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade (Sol-Minas), estando atualmente como presidente, a qual tem certificação participativa de garantia dos produtos da horta. Além disso, implementou culturas de café em sistemas agroflorestais, o qual produz sem agrotóxicos. A produção é baseada nos princípios que orientam a Agroecologia, nos ciclos naturais de cada produto, respeitando à fauna e flora.





Fruto da Mata - Sol Minas

Produtos

- Alface
- Pimentão
- Jiló
- Pimenta biquinho
- Pimenta dedo-de-moça
- Berinjela
- Abobrinha
- Quiabo
- Orégano
- Manjericão
- Taioba
- Hortelã
- Cúrcuma
- Mandioca
- Pitaya (branca e vermelha)
- Bananas
- Conservas
- Café
- Moringa
- Mel
- Banana desidratada
- Sorvete de banana
- Farinha de banana verde
- Doce de banana
- Ervas desidratadas



CONTATOS

Telefone: (35) 99868-3160

Instagram: @frutodamata

Fazenda Cachoeira - Sol Minas

Quem é?

Lígia Guimarães é neta de fazendeiros, por parte de seus avós maternos. Hoje é diretora de Comunicação da Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade (Sol-Minas) e produtora no distrito de São Sebastião da Estrela, em Santo Antônio do Amparo Minas Gerais. Passou a infância nos Estados Unidos, onde o pai trabalhava como pesquisador imigrante no acelerador atômico da Universidade de Princeton, ele formou-se em física aplicada. O contato com os avós maternos, durante as férias, na fazenda no interior do Rio de Janeiro fez com que gostasse da vida rural, e em 2006 decidiu se mudar dos Estados Unidos começar a vida no campo com agricultura e pecuária. Seu objetivo sempre foi o manejo orgânico, porém não imaginava que seria tão difícil. Não pelo manejo, mas pela dificuldade do processo de certificação, especialmente para rebanho, que ainda não possui. Conseguiu adquirir a certificação orgânica para a produção somente em 2016, depois de quase uma década no manejo com as técnicas e princípios orgânicos.

Aperfeiçoou-se fazendo cursos de Permacultura e Agricultura Sintrópica, inclusive a pecuária que são formas de agricultura que se orientam pelos princípios da Agroecologia e tem fundamentos da agricultura regenerativa. Todo sustento dos bovinos é produzido na propriedade, onde a cana de açúcar é usada na alimentação e uma parte para consumo humano.





Fazenda Cachoeira - Sol Minas

Produtos

Os produtos são todos respeitando as épocas naturais dos alimentos e com certificação participativa de garantia:

- Frutas da época
- Hortaliças
- Leite e derivados
- Queijos
- Garapa orgânica
- Banana maçã, prata e marmelo
- Composto orgânico com Biochar ativado

CONTATOS

Telefone: (35) 998667370

Instagram: @fazendacachoeira_agrofloresta

Sítio Pereira - Sol Minas

Quem é?

Raul é natural de Varginha e produtor em Campos Gerais. Sua história como produtor começou a pouco tempo, após a graduação em Engenharia Florestal. Com as técnicas e conhecimentos em Agroecologia e Sistemas Agroflorestais (SAF), Raul começou a implementar um SAF com café, abacate, banana e madeiras nobres.

O gosto pela roça vem desde criança, seu pai é produtor de café a aproximadamente 30 anos, mas não é a renda principal da família. Além disso, o pai tem o hobby de plantar sementes e mudas florestais nativas transformando partes da propriedade em corredores ecológicos.

Raul é o único filho que se interessou pela roça e pelas experimentações de plantio de árvores nativas, recuperação de áreas e, principalmente, por gerar renda com a terra com sistemas agroflorestais.

Raul pretende fazer o máximo de diversificação da produção para atender vários mercados com produtos diferenciados. Como engenheiro florestal, pretende poder colaborar para reflorestar áreas para gerar serviços ecológicos e proporcionar abrigo para fauna e flora da região.

Raul também é um dos membros da Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade (Sol-Minas) no processo de certificação orgânica.





Sítio Pereira - Sol Minas

Produtos

- Bananas
- Abacate
- Café agroflorestal
- Feijão
- Cúrcuma
- Gengibre



CONTATOS
Telefone: (35) 99818-5618

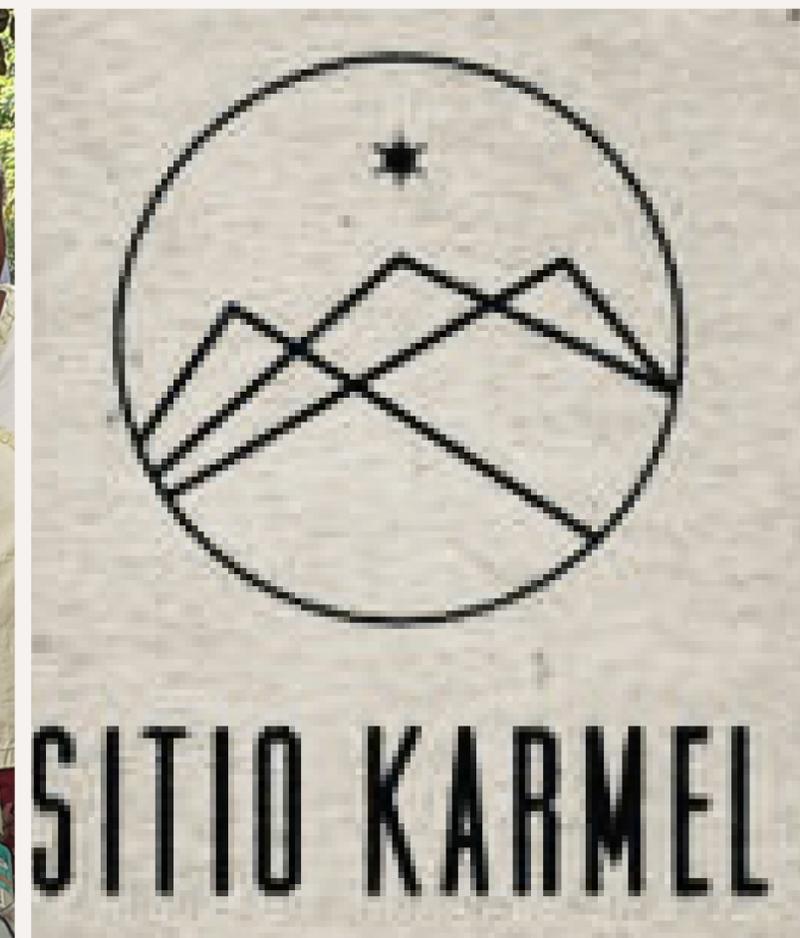
Sítio Karmel - Sol Minas

Quem são?

Samantha, conhecida como Mira, é professora e veio de Uberlândia para Carmo da Cachoeira - MG. Samantha não é de família de agricultores agroecológicos, seu pai era produtor de gado convencional no Triângulo Mineiro. Após o falecimento do pai, ela veio para o Sul de Minas fazer a transição para produção orgânica junto à Associação Sol Minas e a Orgânicos Sul de Minas e possui certificação pelo sistema participativo de Garantia (SPG). Sem muita experiência, convidou Silva para auxiliar na produção orgânica.

Silva é agricultora vinda de Uberlândia e com muita curiosidade fez diversos cursos de produção orgânica, principalmente para gerar renda com pequenos espaços. Acompanhou Samantha para o Sul de Minas para auxiliar na produção dos orgânicos. Hoje, está no processo de organização da própria propriedade para iniciar a produção própria também.

Produzem com muito carinho e integração da natureza, baseando nos princípios da produção em mandalas.





Sítio Karmel - Sol Minas

Produtos

- Milho
- Hortaliças
- Frutas da época



CONTATOS

Telefone: (35) 984166-1727

Instagram: @sitio_karmel

Sítio Serra das Abelhas - Sol Minas

Quem é?

Benedito, conhecido como Bené, é natural da cidade de Três Corações, próximo a Lavras. Nascido e criado no campo, retomou sua história como agricultor quando se aposentou e decidiu deixar a cidade para retornar às suas origens, com o objetivo de trabalhar com agricultura orgânica.

Adquiriu um sítio próximo ao local onde nasceu, a Serra das Abelhas, local pitoresco onde mora e trabalha na produção de produtos agroecológicos. Revitalizou toda a propriedade, como foco no enriquecimento das áreas de vegetação nativa e proteção de nascentes.

Vegano e adepto da alimentação viva, faz questão de produzir tudo o que consome, convencido de que a natureza lhe fornece tudo que necessita. Praticante de yoga, valoriza o bem estar proporcionado pela vida no campo. Focado na produção sustentável, elabora todos os insumos que utiliza em sua produção dentro da propriedade.

Bené também é um membro da Associação Sul Mineira de Agroecologia e Solidariedade (Sol- Minas) e tem certificação de orgânico através do método SPG.





Sítio Serra das Abelhas - Sol Minas

Produtos

- Bananas
- Milho
- Feijão
- Amendoim
- Mandioca
- Cúrcuma
- Gengibre

CONTATOS

Telefone: (35) 99804-6023

Sítio Cruzeiro - Sol Minas

Quem são?

O Sítio é conduzido pela Fernanda e seu companheiro Edward. Surgiu em 1992 quando os pais de Fernanda adquiriram o sítio localizado em Lavras/MG. Por muitos anos seus pais cultivaram arroz, feijão, milho, quiabo, abóbora, jiló e muitas outras culturas de forma agroecológica que eram para subsistência e vendidas quando havia excedente.

Em 2016, o casal implantou o viveiro Bocaina Florestal que tem como principal foco a produção de mudas nativas dos biomas Cerrado e Mata Atlântica para restauração florestal e mudas de espécies de múltiplos produtos e serviços, utilizadas em Sistemas Agroflorestais.

Além do viveiro, o Sítio Cruzeiro também se dedica à produção em Sistemas Agroflorestais, com foco em diversas frutíferas e culturas agrícolas, tais como, abacate, goiaba, manga, feijão, amendoim, abóbora, além de diversas culturas de ervas condimentares, chás e sementes para adubação verde.

Admiram a natureza e com ela sempre estão apreendendo! Dedicam a produzir alimentos e mudas de forma sustentável e para isso investem em formação continuada e troca de saberes!





Sítio Cruzeiro- Sol Minas

Produtos

- Mudas florestais nativas
- Mudas florestais para agroflorestas
- Mudas e sementes para adubação verde
- Ervas condimentares
- Chás
- Abacate
- Manga
- Goiaba
- Feijão
- Amendoim
- Abóbora



CONTATOS

Telefone: (35) 98852-3556 / 98819-1602

Facebook: @bocainaflorestal

Instagram: @sitiocruzeiroLavras

Francisco

Quem é?

Francisco é de Candeias - MG, município próximo à Lavras. Ele se iniciou como apicultor em 1995 por incentivo do irmão mais velho. Francisco é apaixonado pela profissão, o que faz ter mais amor em cada produto. Ele colhe mel silvestre e própolis, ambos são produzidos por abelhas que coletam o pólen das flores silvestres da propriedade. O própolis é produzido principalmente em associação com alecrim do campo, o que gera mais potencialidades terapêuticas no produto!

A produção é toda sem utilização de agrotóxicos. Por causa da qualidade do produto, Francisco, em união com uma empresa de Bambuí -MG, consegue exportar o mel e a própolis colhidos por ele. Além disso, vende na feira agroecológica da UFLA.

A colheita do mel e da própolis são feitas respeitando as abelhas, o meio ambiente e as pessoas envolvidas no processo





Francisco

Produtos

Os produtos são mel e seus derivados:

- Mel 500g
- Mel 1 kg
- Própolis de Alecrim-do-Campo
- Favo de mel

CONTATOS

Telefone: (35) 99806-4844

Cogumelos Morada do Sol

Quem é?

Mayra é natural de Lavras, de família agricultora e formada em Administração. Ao trabalhar no mercado, descobriu que não era o que fazia o coração bater mais forte. Foi nesse momento que descobriu sobre a produção de cogumelos e começou a estudar sobre o assunto. Num pequeno terreno na área urbana de Lavras, começou a produção de shimeji e foi aperfeiçoando as técnicas e conhecimentos. Vendo que funcionava, começou a expandir o negócio e mudou-se para uma propriedade rural na Serrinha de Lavras onde mora e produz. Mayra trabalha juntamente à família, que é responsável por todo processo produtivo, da colheita à embalagem e a entrega ao cliente. Seus produtos são artesanais e produzidos com afeto. Além disso, todos os resíduos da produção são destinados para produtores de hortaliças da mesma comunidade em que mora.

Atualmente produz variedade de cogumelos comestíveis sem aditivos químicos e com respeito ao meio ambiente e às pessoas que fazem parte do processo.





Cogumelo Morada do Sol

Produtos

Os produtos são cogumelos comestíveis e derivados:

- Shimeji branco fresco - kg
- Shimeji branco fresco - bandeja
- Antepasto de shimeji
- Shimeji no potinho
- Cebola caramelizada com shimeji
- Quiche de shimeji

CONTATOS

Telefone: (35) 99892-7166

Instagram: @cogumelosmoradadosol



Agricultura familiar, comida de verdade e valorização do trabalho das mulheres!



Ao participar e apoiar essa iniciativa, você também colabora com o com a promoção de um meio ambiente mais equilibrado, favorecendo a economia e cultura local!

O movimento das agricultoras e dos agricultores que se orientam pelos princípios da Agroecologia é também respeito a valorização da identidade e dos diferentes saberes.





Convidamos a participar dessa iniciativa!

Venha apoiar os agricultores e agricultoras locais, que se orientam pelos princípios da Agroecologia. Dessa forma podemos fortalecer um movimento mais solidário e sustentável para a comunidade de Lavras e região.

Agradecimentos:

Agricultores e agricultoras da Feira Agroecológica na UFLA

Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável e Extensão/PPGDE

Pró-reitoria de Extensão e Cultura PROEC/UFLA - Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural/EMATER