



# Feira de Agricultura

**D**ia 23/Jan/1978, 11 horas da manhã. Oficialmente estava constituída a Cooperativa Coolmeia. Éramos exatos 27 interessados em obter alimento honesto. Nos reunimos em torno de uma saca de arroz integral. Era o começo.

No início de tudo está Luiz Deza Linares, um íogue marxista, peruano, que aqui chegara para fundar a Grande Fraternidade Universal (GFU) sob a linha do Paralelo 30° Sub Dai o nome original de Cooperativa da Fundação Dr. Serge Raynaud de la Ferrière, doutor este, fundador da GFU.

O primeiro endereço era o mesmo da fraternidade, na

idéias de autogestão, marxismo e ecologismo, caminhamos para uma prática que exclua a figura do patrão e empregado dentro da Coolmeia. Espiritualistas, ainda. Mas com os dois pés no chão. E as mãos em sonhos, construídos pouco a pouco.

A diversidade de ideais é que sustenta o grupo. O respeito às idéias e a prática cotidiana da cooperação permite a convivência até mesmo de ideologias conflitantes, em termos políticos e/ou partidários. A Coolmeia somos nós e está acima das nossas diferenças. É nos gostamos da diversidade. Ampla, geral e irrestrita.

Precisávamos oferecer uma

os produtores tinham apenas a cooperativa como ponto de encontro. Encontros raros.

Aos poucos a dispersão começou a ser substituída pela ação em grupo. Era a Feira se materializando em seu sentido mais amplo. Coolmeia-produtores-consumidores e meios de comunicação integrados no sucesso. Indivíduos articulados cooperativamente. Início da vivência e gestação de mais um sonho.

A Feira surge em 89. Foi uma gravidez de onze anos.

Temos uma longa vida de pouco mais de 12 meses, neste final de 1990.

As pequenas reuniões, feitas após o encerramento das

## JANEIRO

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

7 — minguinte às 15h36min, 15 — nova às 20h51min,  
23 — crescente às 11h22min, 30 — cheia às 3h11min

## FEV

D	S	T
3	4	5
10	11	12
17	18	19
24	25	26

6 — minguinte às 10h36min,  
21 — crescente às 19h59min

## ABRIL

## M



O primeiro endereço era o mesmo da fraternidade, na Barrós Cassal, entre Independência e Cristóvão Colombo. Um expediente de final de tarde: Quase encontros de celebração. Não tínhamos verduras, frutas...

Depois foi a vez da temporada na Rua Gonçalves de Carvalho. Crescemos e chegou o momento de abandonar a mãe originária e fraternal. O binômio naturismo-ecologismo foi inevitável.

Com a chegada da Glaci, vinda da Europa, cheia de

diversidade. Ampla, gerir e irrestrita.

Precisávamos oferecer uma gama de produtos maior do que apenas grãos, farinhas e afins. Os produtores foram sendo contatados, se fillaram à cooperativa. Logo chegou o momento em que tínhamos condições de manter uma oferta constante de verduras. Nascia a Feira dos Agricultores Ecologistas.

O embrião era a idéia de algo aberto para todos e que servisse de vitrine política e cultural da agricultura ecológica sustentável. No início,

final de 1970.

As pequenas reuniões, feitas após o encerramento das vendas aproximou gente que vive longe umas das outras. Foi criado um fundo financeiro. As festas de colheita. As trocas de experiências. É apenas um começo, um sinal do que está vindo e vamos ver.

Todos os participantes são associados da cooperativa. E ligados diretamente ao Núcleo Técnico Agrícola, que reúne produtores, biólogos, veterinários, agrônomos e técnicos agrícolas.



Alface, brócolis, cenoura, couve, mostarda, abobrinha, pepino, cebola, rúcula, radite, vagem, nabo, feijão e milho estão entre os muitos produtos cultivados por Valdon, sua esposa Lisiane e Sone, na área de onze hectares que ocupam em Viamão. Mesmo não sendo proprietários da terra, eles não deixam de respeitar e a amar o solo, onde criam, ainda, galinhas, porcos e algumas vacas que, além do leite, fornecem o esterco utilizado na nutrição da terra.

Há 13 anos cultivando hortaliças em Viamão, Valdon aprendeu em família a prática do cultivo orgânico. Há sete anos ampliou a produção e, em seguida, já iniciava o fornecimento aos associados e clientes da Coolmeia.

A área é composta de pastagens para as vacas, dois açudes, mata de eucalipto e a horta. Para eles, "a diversificação é a alma do negócio".



ananas e Nenel. Nenel e bananas. São duas realidades indissociáveis. Nascido em Porto Alegre, Carlos Manuel aos 20 anos optou pelo campo, onde produz banana-passa, em Viamão. Comprando a matéria-prima em Torres, ocupa seus dois hectares de terra com vaca, cabrito, galinhas e abelhas, todos fregueses dos resíduos (cascas e pontas de banana) de sua agroindústria, que emprega duas pessoas.

A vaca, com seis anos de idade e muita saúde, consome 50 quilos de cascas, por dia! Dois capões de mato e riacho integram a paisagem que possui 32 fornos, onde é possível desidratar até uma tonelada de banana, de cada vez.

Hoje ele garante que ninguém produz mais barato e a Feira chegou em boa hora, permitindo que trocasse alguns negócios desinteressantes pelo contato direto com os consumidores. Quem quiser fazer contato com Nenel, o telefone é 23-5518.



Com um trabalho ligado à produção educativa, há seis anos o Centro Macrobiótico do Rio Grande do Sul oferece tofu (queijo de soja), pão, tahine, café de cereais e chás entre seus produtos principais. Fornece o tofu que a Coolmeia comercializa há vários anos.

O critério desenvolvido pelo Centro é orientado pelo trabalho do Professor Tomio Kikuchi, discípulo de Georges Oshawa, que introduziu a Macrobiótica na América Latina e fundou o Instituto Princípio Único em São Paulo, do qual é presidente. O Centro procura mostrar, aos frequentadores da Feira, como utilizar esse conhecimento na alimentação de forma que ela venha integralizar o ser humano.

O Centro edita o boletim Ignoramus e tem sua sede na Rua Barrós Cassal, 357/1º andar, fone 25-7171, onde são realizados cursos de culinária e reuniões de estudo que divulgam o Princípio Unificador.

## ABRIL

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

7 — minguante às 3h46min, 14 — nova às 16h39min,  
21 — crescente às 9h40min, 28 — cheia às 17h59min

D	S	T
5	6	7
12	13	14
19	20	21
26	27	28

6 — minguante às 21h  
20 — crescente às 16h4



Diversificação é a palavra-chave do Sítio Caldeirão, localizado na Rua Dolores Duram, 2210, na Agronomia (POA). A agrônoma Denise e o médico Henrique, associados à assistente social Pa-

trícia e ao projetista de arquitetura Ruben estão trocando a vida urbana pelos encantos do sítio. E chamaram o Alemão Nilvino Barcelos, que deixou a construção civil pela volta à sua origem de agricultor, em Ilupanciretã.

Ocupando um quinto dos cinco hectares que dispõem, produzem principalmente cenoura, beterraba, alface e repolho, há dois anos. A produção tem colocação fácil. A Feira viabiliza o salário de Nilvino, para quem "é preciso gostar do trabalho, pois não se trata apenas de ganhar mais dinheiro". Mas ele não nega que seu nível de vida melhorou.

"E o sistema orgânico funciona muito bem" garantem os novos empreendedores.





# ultores Ecologistas

## REIRO

Q	Q	S	S
		1	2
6	7	8	9
13	14	15	16
20	21	22	23
27	28		

min, 14 — nova às 14h33min,  
min, 28 — cheia às 15h26min

## MARÇO

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

8 — minguante às 7h33min, 16 — nova às 5h11min, 23  
— crescente às 3h4min, 30 — cheia às 4h18min

## MAIO

## JUNHO



axaim, inhambú, saracura, pomba, sabiá, pica-pau e lagarto são alguns dos moradores dos seis hectares da mata que Chico do Mel tem na área de dez, na estrada Rio Branco, em Ana Rech. E milhares de abelhas livres e operosas, claro. De horta e roça são dois hectares, mas o que vem para a Feira é o mel.

A adesão aos métodos orgânicos se deu a partir da comunidade de Rodeio Bonito, em Taquara. Hoje o ideal já se materializa num restaurante colonial onde tudo o que é servido é produzido ali. Nos planos, uma pousada, na velha casa de cem anos, que pertenceu ao seu avô. Ali pretende aplicar a "terapia da enxada", tai-chi-chuan, relaxamento, etc., num ambiente que oferece água de vertente, lagoa, riacho, montes e vales.

A utopia se realiza, segundo Chico, que há seis anos fornece seus produtos para a Coolmeia. "A Feira — diz — é uma vitrine

num total de 300 litros por dia.

Além da Coolmeia os produtos são vendidos no Zé do Pão, Hotel Plaza São Rafael, Hospital de Clínicas, Flor de Maçã e na Casa Dietética.

Tendo projetado todo o equipamento que utiliza, bem como os prédios e até mesmo a câmara fria, Aveline diz que, desta forma, consegue competir no mercado, com preços baixos. E o seu melhor preço, é claro, está na Feira.



osé tem um caso de amor com árvores, arbustos, flores e folhagens. A grande paixão são as árvores nativas e quem quiser plantar alguma, encontra a muda e a história de cada uma, na Feira. "O meu Eu são as árvores nativas; sonho povoar ruas e praças com frutíferas nativas", conta ele.

E as espécies mais raras, como bacupari e a sete-capotes, são as preferidas. Sua idéia é trazer de volta para as cidades a pitanga,



# AIO

Q	Q	S	S
1	2	3	4
8	9	10	11
15	16	17	18
22	23	24	25
29	30	31	

7min, 14 — nova à 1h37min,  
7min, 28 — cheia às 8h38min

# JUNHO

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

5 — minguito às 12h31min, 12 — nova às 9h7min, 19 — crescente à 1h20min, 26 — cheia às 23h59min



Espécies nativas melíferas e com aptidão lenheira caracterizam o Projeto Podocarpus, desenvolvido pela empresa Bos Wolff, que vende mel e produtos derivados na feira. Cláudia, Duca, Xande e Dado são os irmãos que tocam em frente este trabalho desenvolvido em sete hectares em Guabiba e outros 40 em Gravataí.

Desenvolvem uma cultura de ciclo longo, associada à criação de abelhas com o cultivo de açote-cavalo, camboim, pitangueira, amoreira e araçá e várias espécies de eucaliptos e a uva japonesa. A opção pela via orgânica foi feita em razão de ser viável "já que a via químico-sintética é insustentável", segundo assegura Duca, que como Cláudia, é engenheiro-agrônomo.

Desenvolvem também a fruticultura com citricas, pêssego, figo, caqui e uva, com as quais produzem schmier. Contatos para vendas, assessoria e serviços na Rua Indianópolis, 30, fone 34-4085, em Porto Alegre.



Farinha de trigo integral orgânica, arroz-pan, cereais, farinhas diversas e lanches são, aparentemente, os principais produtos que a Seiva — Centro Microbiótico, de Caxias do Sul, traz para a Feira.

Olhando mais de perto, percebe-se que Elmar e Maria Paula se dedicam a vender idéias, junto com os produtos que são marcadamente artesanais.

Há poucos meses integrados à feira da Capital, organizam há mais tempo, em Caxias, uma iniciativa semelhante. Em Porto Alegre a presença serve para efetivar contatos com lojas que revendem seus produtos e divulgar suas idéias.

Seguindo a orientação do Professor Tomio Kikuchi, buscam a compreensão da Ordem do Universo, confirmando a simultaneidade, a proporcionalidade e o antagonismo complementar de tudo na Natureza. Contatos na Av. Júlio de Castilhos, 1200/Fundos. Fone 221-6001, Caxias do Sul/RS.

A Coolmeia se renova, segundo Elmar, que há seis anos fornece seus produtos para a Coolmeia. "A Feira — diz — é uma vitrine onde se vende idéias. A venda do mel é apenas uma parte da coisa".



Herta é naturalista de "pai e mãe". É que aos doze anos, por influência do pai, adotou a alimentação naturalista e hoje, junto com Cláudia, informa aos interessados sobre nutrição integral.

As pessoas que a procuram querem saber como preparar cada produto, qual seu valor nutritivo e aprender técnicas de preservação dos nutrientes. "A tecnologia" — lembra ela — "facilita a vida mas empobrece os alimentos. Quando éramos extrativistas havia mais diversificação de alimentos. Com a agricultura veio a limitação. Por isso hoje precisamos saber exatamente o que estamos comendo para sabermos se estamos apenas nos alimentando ou nos nutrindo de forma completa".

Aqui o espaço é pequeno para o conhecimento que Herta e Cláudia podem repassar. Passe na banca delas.



Queijos, ricota e queijos tipo Minas, parmesão, lanche e dietético sem sal são produtos que a Coolmeia recebe semanalmente e estão presente na nossa Feira. Produzidos na agroindústria Laticínios Rodeio, em Rodeio Bonito (rodovia RS-20, km 76, parada 178 — Taquara) com a supervisão do Aveline.

São 40 hectares que vêm sendo utilizados há oito anos. Mais ou menos 20 produtores de leite, da vizinhança, fornecem a matéria-prima que é elaborada por quatro famílias.

E as espécies mais raras, como bacupari e a sete-capotes, são as preferidas. Sua idéia é trazer de volta para as cidades a pitanga, guabiroba, guabiju, araçá, cedro, canjerana, louro, etc.

Se o caso for de criar um pequeno jardim ou planejar o plantio de árvores numa grande área, como um sítio, chame o José, que leva até 200 espécies diferentes. Árvores que promovem a aproximação de fauna, que servem de pastagem para abelhas, para colheita de frutas ou simples ornamentação. E uma combinação de cítricos que proporcionam frutos durante todo o ano. Tudo isso ele desenvolve em apenas dois terrenos, em Canoas, na Rua Caçara, 112. Contato na Feira ou pelo fone 72.62.24.



Karl é agrônomo com especialização na Alemanha e coordena a transição do processo de cultivo no Colégio Agrícola de 1º e 2º Grau Bom Pastor, de Nova Petrópolis. Filiado à IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movement), ele diz que, no futuro, o sistema orgânico será o único meio de produzir alimentos, até por ser mais barato.

Os números que vêm de lá são grandes: quatro hectares de horta, um de pomar, 10 vacas, 20 porcas-matrizes e 200 leitões para engorda, quatro mil galinhas para abate e mil para postura de ovos.

Da horta chegam à Feira cenoura, beterraba, repolho, alface — principalmente —, além de uma variedade grande de verduras de época, como a exótica couve-rábano, por exemplo, que chama a atenção dos clientes.

Converse com Karl na Feira, ou no colégio, que fica na Rodovia RS-235 km 14/Linha Brasil.





# Feira de Agricultores



Limão, laranja, bergamota, pêra e maracujá formam o principal da produção de Flávia e Fernando, que têm sítio em Potreiro Grande, Barra do Ribeiro.

São 82 hectares, um quarto dos quais cultivado. Trinta hectares de mata nativa abrigam fauna de pena e pêlo, como o bugio. Na criação: vacas, galinhas, porcos e gansos. Eles estão trabalhando há seis anos e há cinco contam com o apoio indispensável de um casal, para levar adiante o trabalho.

Depois de comer — inadvertidamente — uma laranja que havia sido pulverizada, Flávia acreditou que era hora de mudar as coisas no Sítio Nahyr, da família. O namoro com Fernando trouxe junto os conhecimentos de adubação orgânica que ele tinha e a coleção de cactos da qual ele muito se orgulha.

Não há do que se arrepender. Pelo contrário. Participam ativamente da feira de

za utiliza para o cultivo de hortaliças. Ao lado, um vizinho desejável: 215 hectares de mata numa montanha de 408 metros de altitude.

Além de dois peões, e de um especialista na safra do mate, vivem por ali tucanos, tangarás, urutaus, aracuãs, gralhas-azuis, muitos beija-flores e pica-paus, sendo que uma fêmea destes últimos chegou a se instalar na biblioteca da casa, com ninho e ovos, que descascaram ali mesmo, tranquilamente.

Contatos diretos podem ser feitos pelo fone (051) 671-3086, mas os produtos são vendidos na Coolméia, também.



Organizados, eles encontraram um meio saudável de não abandonar o campo e fazer desta fixação um meio de produzir mais e melhor do que seus pais. São 26 jovens

da Associação de Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado.

## JULHO

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

4 — minguante às 23h51min, 11 — nova às 16h7min, 18 — crescente às 12h12min, 26 — cheia às 15h25min

## AGO

D	S	T	Q
4	5	6	
11	12	13	14
18	19	20	21
25	26	27	28

3 — minguante às 8h26min, 17 — crescente às 2h2min



gulha.

Não há do que se arrepender. Pelo contrário. Participam ativamente da feira de agricultores ecologistas de Caxias do Sul "para dar uma força" à idéia. É a nossa Feira serviu para equilibrar as finanças, "além de ser bom a gente mostrar o que plantamos e colhemos".



enos de um dos 28 hectares que possui é utilizado por Roque, em Gramado. Filho de agricultor, foi bancário por 14 anos e retornou para a colônia.

Junto com a esposa, Lorita, e o filho Ismael, pratica a policultura e o extrativismo. Traz para a Feira mel, schmiers, temperos, milho, feijão, arroz, verduras, chás, laranja, lima, bergamota, banana, limão, mamão, abacate... De tudo um pouco.

"Agricultura ecológica é uma questão de vocação. É mais fácil jogar o adubo químico do que carregar o orgânico de lá pra cá" — diz etc.

A feira significou uma melhora significativa na sua vida. Até então via as frutas caírem de maduras, pois não compensava colhê-las. O preço era irrisório. Não fornece para a Coolmeia e a Feira é o lugar para encontrá-lo. Ou na rodovia RS-115, km 27, Linha Moreira, próximo a Gramado.



ilza e Barbosa Lessa vivem no sítio Ágda Grande, a 30 km de Camaquã, há quatro anos. Especialidade da casa: ervas. Da tradicional erva-mate nos traveseiros feitos de ervas, passando pelos vegetais especiais para curas e prevenções. Os 14 hectares e meio da propriedade são totalmente de mata, exceto a área que foi desmatada para a passagem dos fios de energia elétrica, e que Nil-

da Associação de Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado.

O caminho surgiu a partir de discussões promovidas pela Pastoral da Juventude. Uma identificação ideológica, questionadora da estrutura fundiária no Estado e da tecnologia agrícola insumista, estava no embrião. Logo vieram as experiências práticas, propostas pelo Projeto Vacaria, sempre acompanhadas de debates internos.

Hortigranjeiros, pêssego, uva e maçã estão entre os produtos principais que comercializam aqui e nas feiras de Caxias do Sul, São Paulo e Rio de Janeiro.

Eram tidos como loucos. Agora começam a ser alvo da curiosidade e interesse dos vizinhos, pois conhecem técnicas que até então eram restritas a agrônomos e técnicos.

É um grupo aberto, carregado de certezas, pronto para ser ampliado. A idéia é fazer crescer o número de produtores vendendo diretamente aos consumidores.



siquiatria e agricultura combinam bem. O Hospital Colônia Itapuã, da Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente do RGS, está comprovando isso, num trabalho orientado pelo engenheiro-agrônomo Salzano, que coordena o Projeto Ecológico e Labor-Terápico de Produção Agropecuária. Com números maiores do que o próprio nome.

São 3.051 hectares produzindo 30 toneladas de hortaliças por mês, 500 litros de leite por dia, 1,5 toneladas de carne de porco/mês, dez toneladas de carne de gado por ano, uma toneladas de mel/ano e 300 metros cúbicos de lenha por mês. E já começam a ser produzidas frutas, aves e ovos.

O trabalho envolve 60 doentes mentais, originários do campo, que recuperam sua dignidade através do trabalho. Mais 20 funcionários e estagiários diversos.

## OUTUBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

7 — nova às 18h40min, 15 — crescente às 14h34min, 23 — cheia às 8h9min, 30 — minguante às 4h11min

## NOVE

D	S	T	Q	Q	S	S
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

6 — nova às 8h12min, 14 — crescente às 19h57min, 28 — cheia às 19h57min, 28 — minguante às 4h11min



uando Betinho optou pelo caminho do cultivo orgânico estava só, em Santa Cruz do Sul, cercado de lavouras de fumo e de ceticismo geral. Isso foi há cinco anos. Formado em agronomia, não se adaptou ao sistema de exploração da terra.

Hoje nos três hectares que utiliza, colhe uma média de 50 ervas medicinais e temperos. Criterioso, colhe as folhas cedo pela manhã, as flores ao levantar do sol e as raízes ao anoitecer, obedecendo princípios biodinâmicos.

Lava os chás em água de poço, seca-os à sombra com cuidados diários e os mantém pelo prazo máximo de um ano, para garantir sua eficácia.

Com frutas de seu pomar faz schmiers e sucos e de sua horta, para comercialização,

só sai o excedente, vendido em casas especializadas de sua cidade e na Feira. "Em Santa Cruz não existe dez por cento do clima de festa que esta feira possui" diz ele, lembrando que aqui, com as vendas, conseguiu seu equilíbrio financeiro.



esultados são fundamentais em toda a atividade econômica e não seria diferente na agricultura. Isolan, engenheiro-agrônomo, que já presidiu a Sociedade de Agronomia do RGS, sabia disso quando optou pelo cultivo orgânico de frutas cítricas há cinco anos.

O custo baixou e a produção se manteve estável, depois que, estimulado pelos agrônomos Glaici, Lutzemberger e Saldanha, da Coolmeia, optou pela via natural. A Feira





# Lojas Ecologistas



## AGOSTO

Q	Q	S	S
	1	3	2
7	8	10	9
4	15	17	16
1	22	24	23
8	29	31	30

9 — nova às 23h29min,  
25 — cheia às 6h8min

## SETEMBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

1 — minguante às 15h17min, 8 — nova às 8h2min, 15 — crescente às 19h41min, 23 — cheia às 19h41min, 30 — minguante às 21h31min



em muito inço na lavoura do Elemar. Ele é um preguiçoso. Este é o conceito que os vizinhos têm dos três hectares e de seu cultivador, no município de Feliz. No total são 8,5 hectares que margeiam o rio Caí, onde ele trabalha com a esposa Noeli e os filhos Jackson, Jefferson, Everson e a caçula Jacqueline.

Elemar praticava a agricultura "de matar gente", induzido por técnicos governamentais do chamado projeto Cinturão Verde, nos idos dos anos 70. A degradação da qualidade e do próprio aspecto das frutas e hortaliças o fez repensar o assunto.

Em 84 iniciou a transição. Um ano depois estava convencido de que a alternativa era única: agricultura orgânica. Logo o pessoal da Coolmeia o descobriu. Hoje produz principalmente moranginhos, amoras, alho, melado de cana, pepino e temperos. Vive na localidade de Escadinhas, em Fe-

quáticas, tendo entre seus clientes o Hospital Colônia Itapuã, uma usina da Corlac e a Prefeitura de Feliz. Informações à Rua Miguel Tostes, 931, em Porto Alegre.



... o 'X' da questão é descobrir como aproximar produtores e consumidores, trazendo benefícios mútuos. A Coolmeia está convencida de que a prática desta feira é uma boa alternativa para a sobrevivência de todos — econômica e saudavelmente.

A Coolmeia também bota banca na Feira. Com verduras vindas do sítio de 2,5 hectares, em Belém Novo. É nosso campo experimental, cultivado essencialmente com hortaliças, sob coordenação da agrônoma Glaci, apoiada pelo Nelson. Há três anos fornece para a quitanda da cooperativa.

As tortas, sanduiches, doces e salgados, produzidos pela turma do setor de confeitaria, bem como pães, farinhas, grãos e chás, são uma amostra viva do trabalho dos



## NOVEMBRO

Q	Q	S	S
		1	2
6	7	8	9
3	14	15	16
0	21	22	23
7	28	29	30

— crescente às 11h3min, 21  
— minguante às 12h22min

## DEZEMBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

6 — nova às 0h57min, 14 — crescente às 6h33min, 21  
— cheia às 7h24min, 27 — minguante às 22h56min

tem um sentido mais promocional do que econômico. Para ele, teria que ser semanal para sedimentar o hábito do porto-alegrense.

São dez hectares com cítricas em Mundo Novo/RS.

A adubação ainda não é auto-suficiente, mas Isolan já possui algumas vacas e planeja criar aves neste ano "pois é preciso integrar animais na produção" para fechar o ciclo de nutrição & produção do solo. Há cinco anos vende na Coolmeia e pode ser contatado na Rua Landell de Moura, 1606, Tristeza, — fone 49-5613.

**S**ão 400 hectares, em Encruzilhada do Sul, cultivados com noqueiras que já produziram até oitenta toneladas. É um cultivo de longo prazo, pois a árvore, que fornece também

madeira nobre, leva de oito a 12 anos para começar a produzir a noz pecan que Marconi e Glademir divulgam, vendendo, na Feira.

Originária da região fronteira entre o Méico e os Estados Unidos, a pecan foi introduzida no Estado no final dos anos 60. A produção da dupla começou entre 82 e 83 e hoje envolve 200 funcionários.

A produção se escoia através da Coolmeia e rede Real de supermercados, aqui, Eldorado (São Paulo) e Guanabara (Rio Grande/RS).

Comprar deles, na Feira, é assegurar o melhor preço de um produto natural que nem precisa ser colhido. E, ultimamente, pode-se encontrar deliciosas balas de coco, pecan e mascavo. Contatos na Rua Inácio Montanha, 109 ou pelo fone 24-5182.

amo, melado de cana, pepino e temperos. Vive na localidade de Escadinhas, em Feliz. Para chegar lá, toma-se a ponte de ferro, percorre-se três quilômetros e pergunta-se por ele.



Um ponto para encontrar livros sobre assuntos relacionados com meio ambiente é o Carneiro. Velho militante das causas ambientais no Estado, este livreiro foi fundador da Associação Gaúcha de Proteção ao Ambiente Natural (AGAPAN) e tem uma visão muito aguda da política ambiental — seja ela praticada por organismos estatais ou por grupos de militantes. Vale a pena conversar com ele.

A sua devoção aos livros o fez livreiro. Ecologista, especializou-se em literatura ambiental. Tanto, que foi responsável pela edição de um livro que reúne artigos de Henrique Luiz Roessler, no Brasil o pioneiro na luta organizada em defesa do meio ambiente, natural de São Leopoldo/RS.

Com ele a gente encontra orientação sobre cada livro pelo qual nos interessamos.



Veio da Suíça a fórmula original do musli que a Gaia Produtos Biológicos e Projetos em Ecologia traz para a feira. Elaborado com cereais orgânicos e composto de flocos de aveia, centeio e trigo integral, tem ainda gergelim, linhaça, trigo mourisco e passas de uva, este musli é uma adaptação à nossa realidade.

A Gaia também produz farinhas de trigo e centeio em moinho colonial, de mó de pedra; feijão azuki e todos os ingredientes do musli. A produção existe há quatro anos em Panambi/RS, e é obtida via consultoria para pequenos produtores.

A empresa também elabora projetos de tratamento de água através de filtragem radicular, utilizando aguapés e outras plantas

taria, bem como pães, farinhas, grãos e chás, são uma amostra viva do trabalho dos sócios-servidores que atuam na cooperativa e de associados que produzem para revenda na sede.



Angões e abelhas frequentam o sítio de seis hectares do Lovatto. Localizado no 3º Distrito/São Luís, em Farroupilha, produz ovos, mel, milho pipoca, feijão, milho, hortaliças, maçã, uva e derivados, como vinagre, sucos e doces. Além do vinho, claro.

A consciência ecológica chegou no final dos anos 70. Mas ele só começou a colocar em prática suas idéias de agricultura orgânica quando o pai foi cedendo o controle da terra, aos poucos.

Quando herdou a terra, integralizou a experiência, hoje transformada em tecnologia aperfeiçoada, gerando melhoria da qualidade e aumento da quantidade produzida. Mas isso tudo não foi simples. Pelos vizinhos foi visto como um agressor dos conceitos de agricultura vigentes. O viam como inimigo.

Hoje, algumas de suas práticas já são adotadas pela vizinhança, pois demonstraram seus benefícios. Entretanto, leva solitariamente o trabalho, com a ajuda eventual de alguns aprendizes. Não quer ter empregados e, sim, gente identificada com suas idéias para poder ampliar a produção.

**A** Feira dos Agricultores Ecologistas é uma promoção de Cooperativa Coolmeia (Rua João Telles, 524/522 — 90.230 — Fone 26.3614) com apoio da Secretaria Municipal da Indústria e Comércio e Secretaria Estadual do Trabalho e Ação Social. Se realiza sempre no segundo e quarto sábado de cada mês, nos doze meses do ano na Av. José Bonifácio.

**REDAÇÃO, EDIÇÃO E PROJETO GRÁFICO:** Dedê/Sócio n.º 18/Registro Profissional 5830/RS. **Arte:** Bárbara/Sócia n.º 1265. **Diagramação:** Ademir Fontoura. **Realização:** Comissão Executiva da Feira dos Agricultores Ecologistas. **Dezembro de 1990**