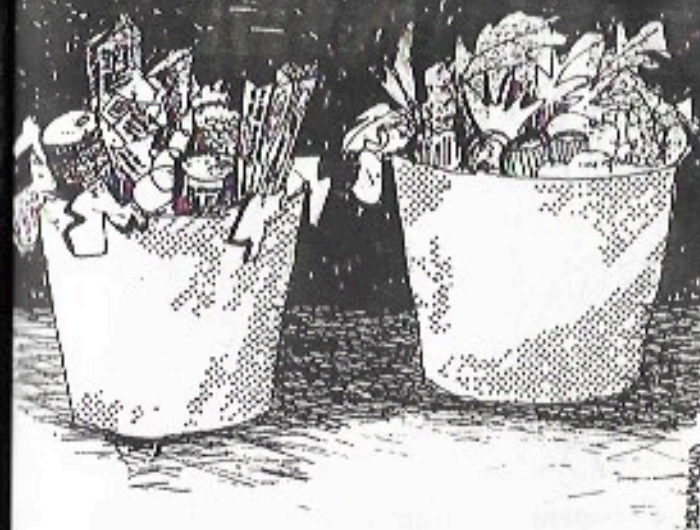


RECICLAGEM



Reciclar o orgânico, plásticos, vidros, latas que se originam do uso e manuseio de materiais os mais variados e o mais urgente como ação individual e grupal.

Reconstruir e preservar as fontes de energia e vida do planeta Terra é ação política vital e que traz junto a novo "ver", "agir" na natureza e no cotidiano, ... Até a relação a uma simples lata de lixo!

Descobrir o potencial de energia a ser resgatada e economizada a partir da cooperação com o papelão — resgatando seu valor social e ecológico — é nossa tarefa vital como seres humanos. Reconhecer o potencial de energia economizada e preservada no "valor tempo" de reciclagem, no dia-a-dia dos resíduos de nossos diferentes consumos urbanos, gerando profundas transformações em nós como indivíduos e na dinâmica da sociedade.

Visão universal. Convite ao resgate. Reciclar é poupar, salvar o todo.

Recicle no seu lar, com seus vizinhos, no seu bairro. Faça o convite.

**RECICLAR É PRECISO
DESPERDIÇAR NÃO É PRECISO**



SERVIÇOS QUE A COOPERATIVA OFERECE



Entrepasto naturista onde tu encontras desde o arroz integral até a cosmética natural. Tudo isto passando por biscoitos caseiros, requeijão, queijos e ovos da colônia, leite, ambrosia, queijo e iogurte de cabra, queijo de soja (tofu), grãos e farinhas integrais, uma variada quitanda ecológica (verduras, raízes, legumes), erva-mate (sem aditivos), chimias, pães integrais, chás, temperos, cremes, shampoos e livros de receitas de culinária naturista e pensamento holístico.

Abrimos a cooperativa de 2ª a 6ª f. das 9 às 20h e sábados das 9 às 14h.

Servimos almoço das 12 às 13h30min.

Temos pães e cucas diariamente, feitos com farinhas integrais moídas em moinho de pedra.

Recebemos na nossa quitanda hortifrutigranjeiros sem veneno, de nossos produtores nas 2ªs, 4ªs e 6ªs f. pela manhã.

Chega em nossa sede nas 4ªs f. laticínios de vaca da região de Taquara: iogurte, ricota, requeijão, queijo minas e queijo lanche com e sem sal. Nas 2ªs f. chegam nata e queijo colonial da cidade de Feliz.

Temos um plantão de uma associada nutricionista nas 4ªs f. das 9 às 12h.

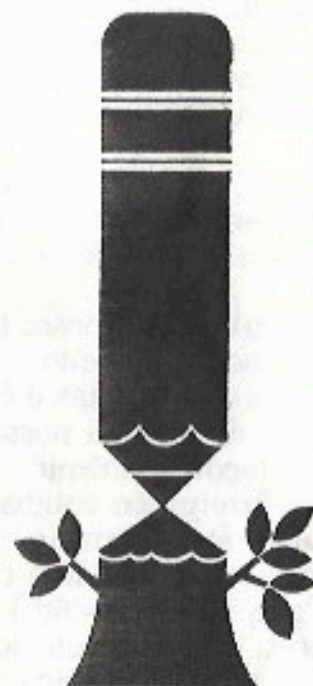
Promovemos periodicamente cursos de culinária naturista e outros.

SEDE: R. João Telles, 522/524 — Bom Fim — POA-RS CEP 90210 Fone: 26-3614

1990

COOPERATIVA COOLMEIA

ecologismo e naturismo



**COOPERATIVISMO E ECOLOGIA
NO DIA-A-DIA!**

Uma cooperativa que reúne três categorias de associados: produtores, consumidores e trabalhadores.

**EXERÇA SUA CIDADANIA
PENSANDO GLOBALMENTE
AGINDO LOCALMENTE**





Uma realidade social e econômica construída em Porto Alegre. Instituição criada em 1978. Soho e esperança de cooperação fez uma cooperativa: cooperativismo chamado Coolmeia.

União de trabalho, poupança grupal, mútua ajuda.

Nosso pão integral, arroz, enfim, alimentos de qualidade — sem venenos — igualaram nossas necessidades, nossas lutas, nossa união, nossa força: Coolmeia.

O ideário holístico otimizou nosso trabalho cotidiano, solidificou nosso respeito à natureza.

Somos ecologistas e naturistas e é através do cooperativismo que realizamos nossas relações de trabalho e produção econômica.

Administrar os fazeres no cotidiano da Cooperativa é uma obra de construção e criação coletiva: associados em autogestão e cogestão em seu trabalho de grupo. Autogestão é uma descoberta, um aprender, uma reeducação, uma autoeducação, um fato social e político permanente no fazer diário e importante para fortalecer o cooperativismo.

Hoje somos mais de mil associados — consumidores, produtores e servidores — e integrados aos movimentos sociais afins fortalecemos e irradiamos através do trabalho produtivo o fazer da:

- AGRICULTURA ECOLÓGICA
- ALIMENTAÇÃO INTEGRAL NATURISTA
- PRESERVAÇÃO AMBIENTAL
- RECICLAGEM DO LIXO
- AUTOGESTÃO
- COGESTÃO



OS GRÃOS
INTEGRAIS,
AS FIBRAS E O
PORQUÊ DE
UMA ALIMENTAÇÃO
NATURAL
E INTEGRAL

A natureza é capaz de nos dar tudo que precisamos para termos a saúde e a energia de que necessitamos.

Alimentos naturais e integrais são completos e capazes de prevenir e até curar qualquer moléstia. Para isso é preciso que saibamos utilizar esses alimentos de forma adequada qualitativa e quantitativamente.

O arroz integral, por exemplo, é um cereal de grande importância terapêutica e alimentícia. Reúne num só alimento as propriedades de semente e fruto, constituindo-se assim num alimento vivo. Além disso, não tendo sido polido, possui as fibras necessárias ao bom funcionamento e limpeza dos intestinos. Previne a prisão de ventre, não permitindo o acúmulo e absorção de toxinas, males estes decorrentes das dietas com alimentos refinados, proporcionando assim a purificação do sistema sanguíneo e uma conseqüente terapêutica de caráter preventivo.

Há maneiras ecológicas de plantio, estocagem, embebelamento e preparo dos alimentos, conservando por longo período suas propriedades vitais. É necessário, para isso, a regionalização e descentralização da produção, beneficiamento e comercialização dos alimentos através de cooperativas e organizações comunitárias, evitando-se assim, grandes armazéns, transporte de longo percurso e tornando mais eficazes a informação e o controle de qualidade sobre os alimentos pela população.



FEIRA DE AGRICULTORES
ECOLOGISTAS

A Cooperativa Coolmeia promove e organiza a Feira dos Produtores que habitualmente abastecem os associados da Cooperativa expõem em suas bancas verduras, legumes, frutas, laticínios, mel, pães, tortas, cereais, farinhas e muito mais, tendo como origem várias regiões do Estado, tais como: Viamão, Eldorado, Santa Cruz do Sul, Nambi, Taquara, Feliz, Novo Hamburgo, Igrejinha, Várzea, Camaquã e outros lugares.

Divulgar, viabilizar a AGRICULTURA ECOLÓGICA, objetivo primeiro dos associados agricultores da Coolmeia em nome da SAÚDE DO HOMEM e da NATUREZA, é a relação direta PRODUTOR-CONSUMIDOR.

A FEIRA DE AGRICULTORES ECOLÓGISTAS, iniciada em outubro de 1989 — assim como a TUPAMI — FEIRA ECOLÓGICA — são eventos construídos pela Coolmeia com fins EDUCATIVOS, mostra de TRABALHO, PRODUÇÃO e RELAÇÕES COOPERATIVISTAS.

Alimento saudável direto do produtor ao consumidor a preços populares é uma realidade que tem confirmação renovada a cada segundo sábado de cada mês, das 8 às 13h, na rua José Bonifácio, em frente às igrejas.

Convidamos a comunidade em geral a participar, fazer compras, trocar experiências e informações sobre agricultura, pecuária, culinária e alimentação ecológicas.

“TODOS JUNTOS SOMOS FORTES”