



Catálogo Produtos da Gente

Agricultura Urbana, Alimentos Saudáveis e
Produtos da Sociobiodiversidade na Região
Metropolitana do Rio de Janeiro





Sumário

Apresentação	3
1. O que são os Produtos da Gente?	5
2. Produtos da sociobiodiversidade	8
3. Economia familiar e sistemas locais	13
4. Produtos da Gente: alimentos saudáveis e produtos da sociobiodiversidade nos mercados locais	15
Alimentos Frescos	16
Frutas da estação	16
Legumes	18
Verduras	18
Raízes e tubérculos	20
Ovos	20
Pupunha fresca	21
Alimentos Processados	21
Hortaliças minimamente processadas, temperos e ervas medicinais	21
Frutas desidratadas, geleias, compotas e doces	22
Requeijão vegano, pastinhas e antepasto	23
Farinhas	23
Pães e bolos	24

Mel, própolis, pólen	27
Melado e rapadura	28
Marmitas e refeições agroecológicas	28
Vinagre de caqui	30
Licores	30
Suco verde	31
Carne de Jaca e processados de jaca	32
Plantas medicinais e fitoterápicos	33
Chás, banhos de ervas, pomadas e extratos, xaropes, tinturas, hidratante, cremes de massagem, sabonetes, escalda pés, entre outros	32
Sabão ecológico feito com óleo usado	36
Reflexologia Podal	37
Artesanatos	37
Bijuterias feitas de cápsulas de café	37
Papel machê, pintura e ilustração	38
Bandejas de caquinhos (mosaicos), porta fraldas e sabonetes artesanais	38
Panos de prato, porta sacos, capas de caderno e porta pano de prato decorativo, em tecido	39
Bolsas estilo ecobag, colchas, tapetes e mantas de sofá, feitos com retalhos	39
Onde encontrar os Produtos da Gente	40

Apresentação

Neste catálogo é apresentado o resultado do trabalho de agricultoras(es) e produtoras(es) que usam como matéria-prima alimentos vindos da agricultura urbana, de quintais, de unidades agroflorestais, de hortas comunitárias e de pequenas propriedades na Região Metropolitana do Rio de Janeiro (RMRJ).

Também são apresentados produtos da sociobiodiversidade, cultivados em quilombos urbanos da Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro, no Maciço da Pedra Branca. Todos esses produtos representam alternativas de renda para famílias agricultoras, emancipação socioeconômica, conservação ambiental e melhorias na alimentação e nutrição de agricultores e consumidores da RMRJ. Desde alimentos in natura até fitoterápicos e produtos de autocuidado, em sua maioria produzidos por mulheres.

Com base na economia solidária, os produtos apresentados neste catálogo se fortalecem pela ação em rede de grupos comunitários e mercados locais, mutuamente relacionados, a partir de interesses comuns.

Uma dessas é a Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU). A Rede CAU, é um movimento social e ambiental que atua na Região Metropolitana do Rio de Janeiro e agrega pessoas e organizações para a defesa da agroecologia na cidade. Junto aos quintais urbanos e unidades produtivas, defende o consumo ético e responsável como uma dimensão de luta campo-cidade, e atua na adequação e no acesso às políticas públicas. Na rede, atuam agricultores e agricultoras, representantes



Rede Carioca
de Agricultura Urbana

de organizações populares, instituições de pesquisa e ensino, bem como assessores(as) técnicos(as). A Rede CAU tem impulsionado várias mudanças na organização da cidade e fortalecimento das agricultoras e agricultores, e traz na construção do conhecimento agroecológico a busca pela ressignificação do uso do espaço urbano carioca.

Também foi feita uma parceria com os Quilombos Dona Bilina, Cafundá Astrogilda e Camorim, localizados no Maciço da Pedra Branca, Zona Oeste da cidade.

Esperamos que este seja um material de divulgação desses produtos e de visibilidade de quem está por trás deles, mas que também inspire e apoie diálogos entre as redes solidárias de produção e consumo.



1. O que são os Produtos da Gente?



São alimentos frescos, processados, fitoterápicos, plantas medicinais, serviços e artesanatos produzidos localmente e de forma agroecológica por agricultoras(es) e artesãs(ãos) da Região Metropolitana do Rio de Janeiro (RMRJ). Plantados, colhidos e feitos cada um em sua época, a partir de métodos que promovem o equilíbrio natural dos nutrientes no solo e que estimulam processos biológicos, gerando todo mês diferentes safras com maior valor nutricional do que os produzidos na agricultura convencional.

Na agroecologia, não tem receita pronta. São ideias criadas por muitas mãos. Carregam memórias, histórias e saberes de gerações – são os Produtos da Gente!

AGRICULTURA URBANA, COMIDA DE VERDADE E SAÚDE NO PRATO

O fortalecimento das cadeias de produção locais permite que o alimento chegue ao consumidor por meio dos circuitos curtos e a um preço justo, apoiando diretamente pequenas(os) produtoras(es), que por sua vez, obtêm maior retorno financeiro por meio da venda direta. Os produtos adquiridos tornam-se mais acessíveis, possuindo garantia agroecológica e sustentável, ao passo que, quem os produz encontra apoio financeiro para a manutenção de sua produção. Assim, todos saem ganhando – agricultoras(es), produtoras(es) e consumidoras(es).

Comer é um ato político.

Comida de verdade é aquela que reconhece o protagonismo da mulher, respeita os princípios da integralidade, universalidade e equidade. Não mata nem por veneno e nem por conflito. É aquela que erradica a fome e promove alimentação saudável, conserva a natureza, promove saúde e paz entre os povos.

Manifesto da V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar

- *Já parou para pensar onde são plantadas as frutas, verduras, temperos e legumes que você consome?*
- *Você conhece quem produz seus alimentos?*
- *Sabia que é possível comprar seu alimento direto dos produtores e que isso pode melhorar a qualidade da sua alimentação?*
- *Conhece a agricultura que existe na região onde você mora?*

Graças à resistência e à persistência da agricultura familiar e urbana, conseguimos encontrar alimentos livres de veneno e produzidos próximo às áreas urbanas. A produção de base agroecológica de agricultores e agricultoras, e dos grupos associativos e redes em que participam, busca conciliar a produção de alimentos com a preservação ambiental da água e do solo, garantindo alimentos saudáveis e ambientes equilibrados. E, com isso, contribui para a construção de um modo de vida que integra a rotina de hábitos alimentares mais saudáveis, permitindo o acesso à comida de verdade.

No entanto, a falta de políticas públicas voltadas para o fortalecimento e a manutenção da agricultura urbana e familiar – como o baixo incentivo à produção de alimentos sem agrotóxicos, a insuficiência de mecanismos para a viabilização de compra direta e precificação justa dos produtos – impõe um conjunto de desafios à permanência da agricultura na cidade. Essas limitações da produção e o monopólio das grandes redes de abastecimento alimentar dificultam o acesso aos mercados, configurando um contexto em que é mais fácil comprar alimentos das grandes redes varejistas, do que consumir os alimentos produzidos nos circuitos curtos de produção e comercialização.

Nesse sentido, é necessário melhorar as condições de acesso aos alimentos agroecológicos e produtos vinculados à saúde e ao autocuidado, principalmente ampliando o abastecimento nas comunidades. Assim, nasce a campanha Produtos da Gente, uma ação permanente de comunicação popular e apoio à agricultura urbana e familiar na RMRJ. Por meio das diferentes linguagens de comunicação popular, ela fortalece a agroecologia nos territórios, promove oportunidades de geração de renda, ampliando e consolidando os circuitos locais de produção e comercialização, a fim de valorizar as famílias agricultoras, seus alimentos, territórios e seus produtos.

O selo Produtos da Gente

Criado no âmbito da Rede Carioca de Agricultura Urbana, em 2013, o selo Produtos da Gente (PDG) é uma importante forma de identificação dos produtos e alimentos de origem sustentável e agroecológica, produzidos na Região Metropolitana do Rio de Janeiro.



A sua criação é uma conquista de muitas(os) produtoras(es) e parceiras(os), pois valoriza a identidade de quem produz, apoiando e ampliando, dessa forma, circuitos curtos de comercialização.

O uso do selo traz um sentido de pertencimento, referenciando os produtos agroecológicos e saudáveis a um grupo que se articula em rede na região, sendo utilizado por agricultoras(es) e processadoras(es) que se identificam com os princípios construídos coletivamente.

Essas são algumas das razões pelas quais o selo carrega tanto significado e importância. É fundamental garantir o acesso ao selo por parte de agricultoras(es), produtoras(es) e consumidoras(es) que tenham esse interesse. Fortalecer essa iniciativa é garantir um produto artesanal, agroecológico e com identidade local na mesa.

2. Produtos da sociobiodiversidade

Diante da realidade das mudanças climáticas, organizações sociais, lideranças comunitárias, pesquisadores e especialistas vêm tratando como urgente a necessidade de repensar os modos de produção de bens e riquezas no país, considerando que as consequências geradas pelo desmatamento e uso indiscriminado dos recursos naturais é insustentável. Um dos principais caminhos para uma mudança desse paradigma destruidor é pelo incentivo e fortalecimento de atividades econômicas que aliem conservação da biodiversidade e cadeias de produção sustentáveis.

Muitos povos e comunidades tradicionais brasileiras historicamente interagem com a biodiversidade nativa de suas regiões como parte de seu modo de vida e de suas atividades econômi-

cas. Nesse contexto, o termo “sociobiodiversidade” ganha relevância, pois ele expressa a articulação da diversidade biológica com a diversidade sociocultural, entendendo que na contemporaneidade a questão ambiental não é dissociada da questão social, principalmente na realidade de países megadiversos e de grande diversidade cultural, como o Brasil (COELHO-DE-SOUSA, 2012).

O Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (2009) define produtos da sociobiodiversidade como:

Bens e serviços (produtos finais, matérias primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais - PCTs, e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem (BRASIL, 2009).

Um componente de justiça social integra essa noção, pois ela visibiliza a diversidade sociocultural e suas especificidades relacionadas aos valores, saberes e práticas de manejo dos sistemas agrícolas, pesqueiros, pecuários e florestais, e reconhece o papel desses grupos no desenvolvimento sustentável e na conservação da biodiversidade nos diversos biomas brasileiros.

Os produtos da sociobiodiversidade estão relacionados a uma ressignificação do debate em torno do extrativismo, especialmente de produtos florestais não madeireiros (PFNM) como frutas, cascas, folhas, seivas, castanhas, entre outros, que incorporou, a partir dos anos 2000, outras dimensões, indo além dos estudos acerca de sua sustentabilidade ecológica, destacando a importância econômica, ambiental, social e cultural da atividade. O consumo de produtos oriundos da sociobiodiversidade,



portanto, contribui com a conservação ambiental por meio do uso sustentável dos recursos naturais, garantindo a manutenção de territórios e serviços ambientais, renda e segurança alimentar para a sociedade.

Ao transpor esse conceito para a Mata Atlântica, diversos desafios aparecem. O bioma abriga cerca de 72% da população brasileira (IBGE, 2014), sendo de grande importância do ponto de vista econômico e, pelo mesmo motivo, é também o bioma mais devastado do país; cerca de 93% da Mata Atlântica original não existe mais. Porém, o bioma ainda abriga grande diversidade cultural, constituída por povos indígenas e culturas tradicionais não-indígenas, como quilombolas, caiçaras e roceiros. Apesar do grande patrimônio cultural, o processo de desenvolvimento desenfreado fez com que essas populações fossem marginalizadas e muitas vezes fossem expulsas de seus territórios originais. Ainda que “invisíveis”, muitas populações tradicionais e agricultores familiares reproduziram-se em intenso convívio com a biodiversidade, desenvolvendo sistemas agroecológicos e agroflorestais em seus quintais, roças e áreas comuns.

O Maciço da Pedra da Branca, localizado na cidade do Rio de Janeiro, é um território onde esse histórico foi vivenciado. Em 1974, uma parcela significativa deste território foi transformada em Parque Estadual da Pedra Branca (PEPB), o que desencadeou em expropriação das comunidades que habitavam o Maciço e décadas de conflitos entre os moradores e os órgãos fiscalizadores do PEPB. Ainda assim, muitas comunidades quilombolas e agricultores familiares mantiveram seus cultivos utilizando-se de técnicas tradicionais de baixo impacto. A banana e o caqui, que além de serem os principais cultivos comerciais,

acabaram exercendo a importante função de demarcar o espaço, atualmente destinado à conservação, ao controle da terra e à posse dos moradores.

Apesar de classificadas como espécies exóticas (originárias do continente asiático), tanto a banana quanto o caqui foram culturas estabelecidas de forma centenária, no caso da banana, e por décadas, no caso do caqui, cultivado a partir dos anos de 1950 na região. Desta forma, ambos ajudam a compor uma paisagem agroflorestal ou uma floresta-cultura, por abrigar as marcas e registrar a história das diferentes formas de interação entre sociedade e natureza (FERNANDEZ, 2014).

O conhecimento sobre o manejo dessas culturas tem sido transmitido há algumas gerações. São produzidas variedades de banana, como banana prata, banana da terra e banana d'água, com outras espécies frutíferas e florestais associadas. O manejo dos sistemas é feito por meio do extrativismo e com o roçado dos bananais. Os caquis são produzidos em meio à mata nativa e sem uso de produtos químicos, como adubos químicos e herbicidas. O manejo é feito apenas através da poda e o sistema de produção consorciado, de caqui com árvores nativas da Mata Atlântica, permite um equilíbrio maior e uma menor incidência de pragas e doenças devido à maior presença de inimigos naturais que a floresta oferece. O manejo agroecológico das culturas respeita os ciclos da natureza e a necessidade de consumo da comunidade e para a comercialização.

A região do Rio da Prata, em Campo Grande, é atualmente o maior produtor de caqui do município e um dos grandes produtores do estado do Rio de Janeiro. É importante destacar a organização do trabalho da Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca (AGROPRATA), sendo a associação de produtores orgânicos mais antiga do Rio de Janeiro. O grupo de produ-

tores integra o Sistema Participativo de Garantia (SPG-ABIO Rio da Prata), tendo obtido seu título de conformidade orgânica. Em relação à produção de caqui, quase 80% da sua safra é perdida, devido a dificuldades causadas pela falta de força de trabalho na colheita, armazenamento, transporte, distribuição e venda do fruto.

Da falta de mão-de-obra é importante destacar a dificuldade de renovação do trabalho agrícola. Ainda assim, a partir do trabalho realizado, o caqui da AGROPRATA recebeu o prêmio Rio Gastronomia do jornal O Globo.

A produção desses alimentos agroecológicos no Maciço da Pedra Branca, por agricultores familiares e quilombolas, traz diversos significados, como a integração e a interdependência do espaço de produção de alimentos e o conceito ampliado de saúde, que implica um bem-estar que se expande além do corpo.

Assim, o fortalecimento da banana e do caqui produzidos hoje no Maciço da Pedra Branca, fomenta a conservação e o uso sustentável da agrobiodiversidade, promovendo a retribuição pelos serviços ambientais prestados pelas atividades desenvolvidas por agricultores familiares e comunidades quilombolas, bem como a geração de renda por meio da estruturação de redes solidárias de produção e comercialização.



3. Economia familiar e sistemas Alimentares locais

Sistemas alimentares locais sustentáveis promovem resultados globais em termos de saúde humana, saúde ambiental, justiça social e prosperidade econômica. Também ajudam na manutenção da biodiversidade, contribuem para a segurança alimentar e nutricional, e apoiam as culturas e tradições alimentares locais.

No contexto da Região Metropolitana do Rio, como é em muitos outros lugares, as mulheres são as principais responsáveis por esses resultados e contribuições. Promovem com o seu trabalho, segurança alimentar para suas famílias e oferta de alimentos saudáveis para os consumidores. O resultado da compra desses produtos é o incentivo ao progresso na vida dessas famílias. São feitos com ingredientes plantados no quintal e com receitas de família, que foram ensinadas pelas mães dessas mulheres. É através da comercialização dos Produtos da Gente que muitas dessas mulheres têm a oportunidade de melhorar sua renda e disseminar sabores, texturas e beleza para além de sua comunidade. Frequentemente, com a melhora de renda, as propriedades e unidades de produção geridas por essas mulheres são conservadas e ampliadas. O excedente muitas vezes é trocado por outros produtos que sua família esteja precisando, o que fortalece o vínculo entre os produtores vizinhos. É baixa a produção de lixo nos processos, tudo é reciclado, vira arte, vira sabão, vira composto ou adubo, e quase tudo se transforma em renda.

Ao escolhermos produtos agroecológicos, artesanais e produzidos localmente, estamos fortalecendo a economia local, melhorando o futuro das famílias envolvidas, apoiando o trabalho feminino, contribuindo para a preservação do meio ambiente e para a garantia da segurança alimentar e nutricional de todos os envolvidos numa grande rede.

Referências

BRASIL. **Guia alimentar para a População Brasileira.** Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. /2ª ed. 4ª reimpressão – Brasília, DF, 2016 156p:il

BRASIL. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade.** Ministério do Desenvolvimento Agrário; Ministério do Meio Ambiente; Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília, DF, 2009.

COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. 2012. Verbetes Agrobiodiversidade, Agroecologia, Agrofloresta, Etnoconservação, Gestão da Biodiversidade, Sociobiodiversidade, in **Dicionário Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia.** Recife: NUPEEA.

DINIZ, Sibelle Cornélio. Possibilidades da economia popular e solidária no Brasil contemporâneo: apontamentos. **Nova Economia**, v. 29, p. 963-985, 2020.

FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga. **Eu vivo da natureza: resistência e conversão agroecológica e produtores na cidade do Rio de Janeiro.** REDD – Revista Espaço de Diálogo e Desconexão, Araraquara, v.8, n.1 e 2, 2014.

LIMA, Aline Alves de et al. **Mulheres e soberania alimentar: sementes de mundos possíveis.** Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul, 2019.



CATÁLOGO DA GENTE
Alimentos saudáveis e produtos
da sociobiodiversidade nos
mercados locais



ALIMENTOS FRESCOS

FRUTAS DA ESTAÇÃO



Maria do Céu

Roberta - (21) 97235-4154

Feira da Roça, Agroecologia e Cultura

Instagram: @dahortadavovo



Rosemary, Cristina Corrêa e Jorge Cardia

(21) 96752-4543

Feira da Roça, Agroecologia e Cultura

Agroprata

(21) 99943-9537

Feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

Instagram: @agroprata

agroprata@gmail.com



Formada por 21 agricultores, a Agroprata produz principalmente caqui, banana e aipim, mas produzem também outras raízes, frutas e verduras.



Madalena Gomes

(21) 99844-7970

Feira Agroecológica de Campo Grande

Instagram: @feiraagroecologicacg

LEGUMES



Maria de Lourdes (Dona Lurdinha)

(21) 99885-5378

Feira Agroecológica da Freguesia e
Feira da Roça, Agroecologia e Cultura

VERDURAS



Jorge Ribeiro (Seu Jorge)

(21) 99840-8800

Feira da Roça, Agroecologia e Cultura



Feira Agroecológica da Freguesia
Sábados 8h às 13h
Praça Professora Camisão, Freguesia
fb.com/feiraagroecologiafreguesia



Feira da Roça, Agroecologia e Cultura
Domingos, 7h às 13h
Estrada do Pacuí, Largo da Vargem Grande
Instagram: @feiradarocavg

RAÍZES E TUBÉRCULOS



José Pereira (Russo)

(21) 99643-1609

Feira Agroecológica da Freguesia

OVOS



Rita Carreiro

(21) 98256-9281

Chácara Abel Carreiro

PUPUNHA FRESCA
(macarrão, lasanha, haste)



Lidiane Santos e Eduardo Santos
(21) 99886-2164
lidianemcostasantos@gmail.com
Instagram: @organicoslidiedu

ALIMENTOS PROCESSADOS

**HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS,
TEMPEROS E ERVAS MEDICINAIS**



Quintais Produtivos da Colônia
Instagram: @colonia.quintais

FRUTAS DESIDRATADAS, GELEIAS,
COMPOTAS E DOCES



Angélica Andrade

Feira Agroecológica da UERJ e
Feira da Roça Agroecologia e Cultura
(21) 99890-0722



Quilombo Dona Bilina

Leonidia Insfran
(21) 98270-5354
leonidiacarvalho@hotmail.com

REQUEIJÃO VEGANO, PASTINHAS E ANTEPASTO



Sarah Rúbia

(21) 98818-3038

Feira da Roça, Agroecologia e Cultura

Instagram: @coresaborculinaria

FARINHAS



Dona Jujú - Juliana Medeiros (Colher de Pau)

(21) 99879-1004

Instagram: @demedeirosdiniz

PÃES E BOLOS

"Minha produção é toda artesanal e agroecológica"



Sumaya Bezerra (Grão & Sabor)

(21) 99924-6789

Feira Agroecológica da Freguesia e

Feira Agroecológica na UERJ

gaoesaborsumaya@gmail.com

Instagram: @gaoesaborbrasil

"É uma linha vegetariana e orgânica"



Irma Maria Ferreira

(21) 98622-9064

Feira Agroecológica de Campo Grande

irmabellonatural@gmail.com



Larissa Vera Cruz (Cor e Sabor
Culinária Artesanal e Vegana)
(21) 99845-1614
Feira da Roça, Agroecologia e Cultura



Empório da chaya
Aurea (21) 97349-2960
Instagram: @emporiodachaya



Lane

Núcleo Dinda Laura,
Quilombo Cafundá Astrogilda
(21) 99460-9417

Instagram: @vanderlanedrumond



Leodicea

(21) 99627-1837

luciana.ufrj253@gmail.com ou

luterraruralina@gmail.com (e-mails filha)

MEL, PRÓPOLIS, PÓLEN



Renato Baldez
(21) 97593-5906
Instagram: @apiarios_baldez



"Produtos agroecológicos.
Abelhas nativas sem
ferrão. Beneficiamento
sustentável. Educação
ambiental."



Luciano Lima
(21) 96699-2911
Feira da Roça, Agroecologia e Cultura
fb.com/migosdasabelhas

MELADO E RAPADURA



Pedro Paulo

(21) 98622-9064

Feira Agroecológica de Campo Grande

MARMITAS E REFEIÇÕES AGROECOLÓGICAS



Tati Mesquita (Cantinho do Sossego)

(21) 98445-0657

Quilombo Cafundá Astrogilda

Instagram: @cantinho_do_sossego021



Ana Luzia (Sabores da Mana)

(21) 99102-2581

Feira Agroecológica de Campo Grande e Olaria

Instagram: @sabores_da_mana_vegana



Carla Loureiro (Alquimia Viva)

(21) 96522-0619

caargento@hotmail.com

Instagram: @alquimiavivabr

VINAGRE DE CAQUI



Sampaia do Rosário

(21) 97165-1513

Feira Agroecológica de Campo Grande

LICORES



Rosilane Almeida e Adilson Almeida

(21) 981633792

Quilombo do Camorim

Instagram: @quilombocamorim

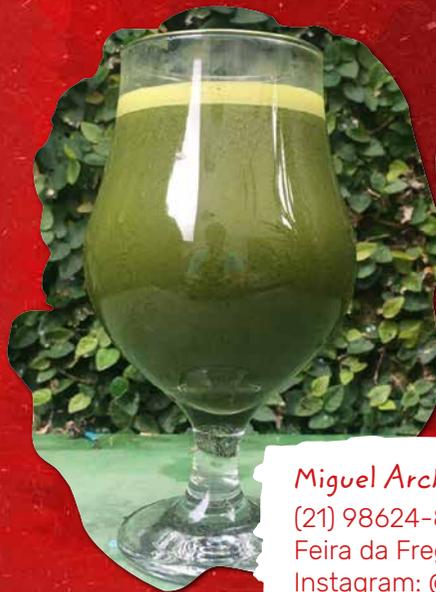
SUCO VERDE



Sonia Nascimento

(21) 96770-4440

Feira Agroecológica de Campo Grande
Instagram: @naturebaagroorganicos



Miguel Archanjo

(21) 98624-8624

Feira da Freguesia

Instagram: @hortadoarchanjo



“Produção orgânica no sistema SPG da Rede Cau - ABIO, respeitando totalmente a natureza e o meio ambiente, com práticas agroflorestais e da sintropia, num sistema de muita abundância.”

CARNE DE JACA E PROCESSADOS DE JACA



*CEM - Centro de Integração
na Serra da Misericórdia*

(21) 99744-4870

Cozinha Mulheres em Ação,
Feira Alternativa de Olaria, Feira
Agroecológica na UERJ

Instagram: @cem_serra_misericordia
www.serra-cem.org/



Marisa Furtado (Mão na Jaca)

(21) 99645-2604

contatomaonajaca@gmail.com

Instagram: @mao_na_jaca

Facebook: @maonajaca

www.maonajaca.com

PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS

Chás, banhos de ervas, pomadas e extratos,
xaropes, tinturas, hidratante, cremes de massagem,
sabonetes, escalda pés, entre outros



Fatima Maria
(21) 97160-4834
Quintais Produtivos da Colônia
fatimamariaeandrosasilva@gmail.com



Sandra Maria
(21) 99287-0088
Quintais Produtivos da Colônia
sandra.santtos222@gmail.com



Leonidia Insfran
(21) 98270-5354
Quilombo Dona Bilina
leonidiacarvalho@hotmail.com



Maria Lúcia Mesquita
(21) 99574-1353
Quilombo Cafundá Astrogilda



Daniele Silva (Feitura da Inad)
(21) 98440-3745
feituradainad@gmail.com
Instagram: @feituraina



Maraci Soares (Aquilombarte)
(21) 97498-1469
Coletiva Hortelã e Teia de
Solidariedade da Zona Oeste
maracisoares1965@gmail.com

SABÃO ECOLÓGICO FEITO COM ÓLEO USADO



Maria Aparecida

(21) 96576-7175

Horta da Brisa e Arranjo Local de Guaratiba



Dona Josefa Maria

(21) 98552-2046

Verdejar Socioambiental



REFLEXOLOGIA PODAL



Giovanna Berti (Divina Arte Cura)

(21) 97990-2800

Feira da Roça, Agroecologia e Cultura,
e Teia de Solidariedade da Zona Oeste
Instagram: @divina_artecura

ARTESANATOS

BIJUTERIAS FEITAS DE CÁPSULAS DE CAFÉ



Valdirene Militão

(21) 99178-8627

Valdirenemilitao@gmail.com

Instagram: @valdirene_militao

PAPEL MACHÊ, PINTURA E ILUSTRAÇÃO



Carmen Paixão

(21) 98180-6120

Quilombo Dona Bilina

calupaixao@gmail.com

Instagram: @carmenpx_

BANDEJAS DE CAQUINHOS (MOSAICOS), PORTA FRALDAS E SABONETES ARTESANAIS



Eleci Martins

(21) 97077-5031

Núcleo Dinda Laura, Quilombo

Cafundá Astrogilda

Facebook: @AmeiAArte

PANOS DE PRATO, PORTA SACOS, CAPAS DE CADERNO
E PORTA PANO DE PRATO DECORATIVO, EM TECIDO



Andréa Caires

(21) 98392-1547

Quilombo Dona Bilina

andreasilvacaires8813@gmail.com



BOLSAS ESTILO ECOBAG, COLCHAS, TAPETES
E MANTAS DE SOFÁ, FEITOS COM RETALHOS



Elizabete Lacerda (Betinha)

(21) 99577-1767

Núcleo Dinda Laura, Quilombo

Cafundá Astrogilda

deygle@hotmail.com (e-mail filha)



ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS DA GENTE



Feira Agroecológica da Freguesia (Circuito Carioca de Feiras Orgânicas)

Praça Professora Camisão – Freguesia.

Sábados, das 8h às 13h

fb.com/feiraagroecologicafreguesia.



Feira Orgânica e Agroecológica de Guapi

Praça da Emancipação, Centro – Guapimirim.

Sábados, das 8h às 14h

fb.com/feiraorganicaeagroecologicadeguapi.



Feira Agroecológica de Campo Grande

R. Marechal Dantas Barreto, 95 – Campo Grande.

Sábados, das 7h às 13h

fb.com/feiraagroecologicacgrj.



Feira Orgânica do Rio da Prata

Sítio Farol da Prata: Estrada da Batalha, 202

Rio da Prata, Campo Grande.

Domingos, das 7h às 14h.



Feira Orgânica de Olaria

Praça Marechal Maurício Cardoso,

próximo ao Posto 11. Sábados, das 7h às 13h.



Feira da Roça, Agroecologia e Cultura
Estrada do Pacuí, Largo da Vagem Grande.
Domingos, das 7h às 13h.



Feira da Agricultura Familiar de Magé
R. São Fidélis, esquina com R. Elisa, Centro de Piabetá -
Magé.
Sábados, das 7h às 14h
fb.com/feiraagriculturafamiliarmage.



Compras Coletivas
redeecologicario.org



Barraca da Colônia
Rua Adalto Botelho em frente ao número 6,
Colônia Juliano Moreira, Jacarepaguá.
Quartas-feiras, das 8h às 12h
fb.com/quintaisprodutivos.dacolonia.9



**Feira Agroecológica e Cultural
do Parque da Pedra Branca**
Sede do Pau da Fome:
Estrada do Pau da Fome, 4003 Taquara.
Domingos, das 8h às 16h.



Feira da Roça de Queimados

Estação de trem de Queimados.
R. Elói Teixeira, s/n, Centro.
Terças e quintas-feiras, das 8h às 14h.



Feira agroecológica e Cultural da Ilha do Governador

Praça Jerusalém – Praia da Bica, próximo à Igreja N. S. da Conceição.
Sábados, das 7h às 13h.



Feira Agroecológica na UFRJ

Campus Ilha da Cidade Universitária (Fundão)
em três pontos:

- Hall de entrada do Centro de Ciências da Saúde – CCS
 - Hall dos elevadores do Centro de Tecnologia – CT
 - Estacionamento do prédio da reitoria
- Quintas-feiras, das 9h30 às 15h30.



Feira Agroecológica na UERJ

R. São Francisco Xavier – Maracanã.
Terças-feiras, das 14h às 19h.



Feira Josué de Castro

R. Leopoldo Bulhões, 1480 – Manguinhos.
Quintas-feiras, das 9h às 15h, quinzenal.



Feira da Roça de Japeri
R. Olivier Ramos de Oliveira.
Sextas-feiras, das 7h às 14h.



Raízes do Brasil:
R. Áurea, 80 – Rio de Janeiro.
Segunda à sexta-feira, das 9h às 18h.
Sábados, das 9h às 19h
fb.com/raizesdobrasilrj.



Feira da Roça de Nova Iguaçu
Praça Rui Barbosa, Centro – Nova Iguaçu.
Quartas-feiras, das 7h às 15h.
fb.com/feiradaroca.novaiguacu.



Armazém do Campo
Av. Mem de Sá, 135.
Segunda a sábado, das 9h às 19h.



Feira da Agricultura Familiar UFRRJ:
Pavilhão central da UFRRJ (P1).
Quartas-feiras, das 8h às 13h.

Obs: Em razão da pandemia, os endereços e horários podem ter sido alterados. Consulte a página da campanha **Produtos da Gente** para mais informações em fb.com/produtosdagent.

Pesquisa, elaboração e compilação:

Sarah Rubia Nunes, Jacqueline Oliveira e Estella Klein

Revisão Editorial

Yasmin Abreu, Marcio de Mendonça, Ingrid Pena, Isabelle
Pepe e Mariana Portilho

Apoio Gráfico

Bruna Távora

Projeto Gráfico

Pedro Biz

Imagens

Gabriela Storino, Sarah Rubia e acervo AS-PTA

Coordenação Editorial

Mariana Portilho



REALIZAÇÃO



PROJETO
SERTÃO CARIOCA
CONECTANDO CIDADE E FLORESTA

APOIO



PATROCÍNIO

