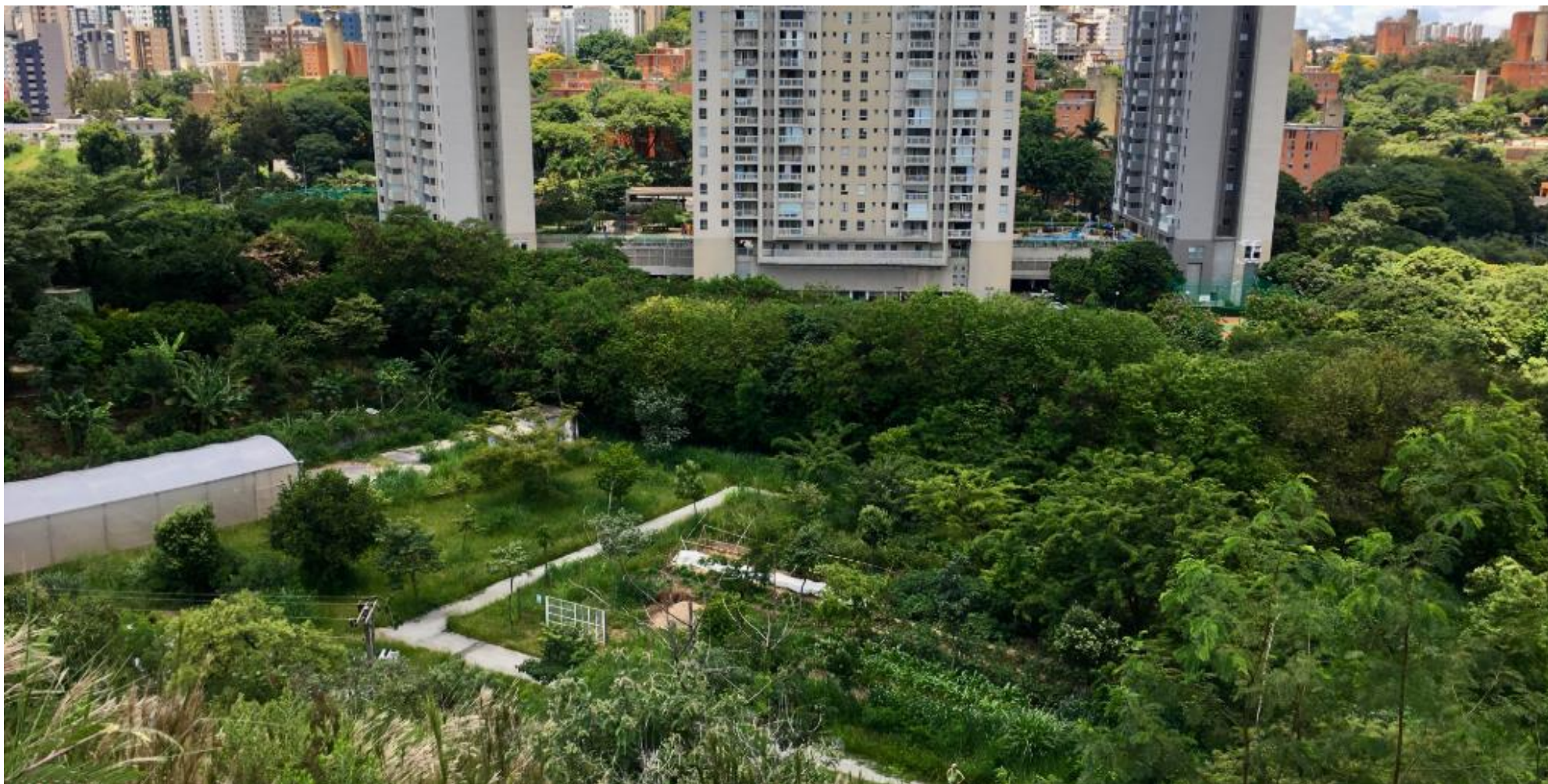


Do solo degradado ao bem viver
Práticas agroecológicas e a construção de uma comunidade sustentável

ANTES - Estação de Reciclagem de Entulhos da Construção Civil | 1995/2013



DEPOIS - Centro Municipal de Agroecologia e Educação Ambiental Para Resíduos Orgânicos – CEMAR | Janeiro/2024



Sistema Agroflorestal (SAF)

Criado, a partir dos anseios da comunidade, conectadas às referências dos quintais, a vivência de comer fruta no pé e ao propósito de recuperação de 250 metros área degradada. O projeto foi estruturado e implementado a partir das oficinas aplicadas pelas equipes de educação ambiental da PBH, tendo como base a Agroecologia. Ao longo dos últimos 5 anos de existência, foi possível colher acerola, amora, banana, goiaba, mamão, pitanga, urucum e outras culturas resultantes das práticas agroecológicas.

Antes



Plantio do SAF, em 7/12/2019

Depois



SAF, em Maio/2022



Primeira reunião entre a comunidade e representantes da SLU, SUSAN e SMMA, em 8/10/2019



Desenho, resultado da oficina para construção do SAF, em Novembro/2019



Oficina de construção participativa do Sistema Agroflorestal (SAF), em Novembro/2019

Plantio/Produção

Legumes e verduras: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, beterraba, cenoura, couve, espinafre, jiló, mostarda, ora-pronóbis e quiabo.

Herbáceas: bertalha roxa (PANC), capim-limão, citronela, erva cidreira de rama, erva-doce, manjerona, manjerição roxo e verde, mil folhas (aspirina), orégano, pimenta e tomilho.

Raízes e tubérculos: mandioca, batata-doce e cará.

Adubação Verde: crotalária, feijão-de-porco e feijão-guandu.

Arbóreo: acácia, acerola, amora, anjico, aroeira, aroeira do sertão, araçá, atemóia, bananeira, biribá, cedro, copaíba, embaúba, figo, fruta de pombo, goiaba, grumixama, ingá, ingá branco, ipê amarelo, jacarandá, jerivá, jurubeba, laranja, limão taiti, limão capeta, mamão, manga, mexerica, moringa, mulungu, mutamba, nêspera, pau brasil, pitanga, urucum e uvaia.

Horta Comunitária

Considerando os resultados positivos alcançados com a implementação do SAF (Sistema Agroflorestal), bem como, o desejo da comunidade de ampliar os espaços de cultivo para ter acesso ao consumo de uma alimentação saudável e a promoção de segurança alimentar e nutricional, vislumbrou-se a necessidade da implementar uma Horta Comunitária, que, também, tinha entre seus objetivos, a recuperação do solo. Em 20/08/22, foi feito o plantio dos primeiros canteiros de hortaliças, ocupando uma área de 500 metros quadrados.

Antes



Vista da área em Setembro/2018

Antes



Planejamento dos primeiros canteiros, em agosto/2022



Plantio de canteiro com as crianças, julho/2023

Depois



Vista da área em Novembro/2024

Depois



Novembro/2023



Plantio/Produção



Consórcio de hortaliças: tomate, alface, cebolinha e salsinha

Abobora pescoço
Acelga
Agrião
Alface americana
Alface Crespa
Alface lisa
Alface roxa
Alho-poro
Almeirão escarola
Almeirão catalonha
Almeirão roxo
Azedinha
Banana
Batata doce
Berinjela
Beterraba
Brócolis
Cebolinha
Cenoura



Chuchu
Coentro Maranhense
Coentro
Couve
Couve Chinesa
Couve Flor
Ervilha

Espinafre
Feijão Guandu
Jambú
Jiló
Mandioca
Manjeriço Roxo
Manjeriço Verde



Mamão Formoso
Maracujá Azedo
Maxixe fofo
Milho
Mostarda
Orapronobis
Peixinho da horta
Pimentas
Pimentão
Quiabo
Rabanete
Repolho
Rúcula
Salsa
Salsão
Serralha
Taioba
Tomatinho

Espaço Arandú Jaci

(personagens da Mitologia Guarani: **Arandú** - sábio e grande profeta do povo guarani e **Jaci** - Deusa da Lua Guardiã da noite e do crescimento das plantas)

O emprego de plantas medicinais para o tratamento e a cura de doenças é prática tão antiga quanto a história do homem. No entanto, ao longo dos anos, esses saberes tradicionais foram substituídos por práticas farmacológicas modernas, mas que merecem ser considerados, destacando a relevância desses saberes tradicionais para a resistência cultural e a sustentabilidade ambiental.



Manejo e plantio de mudas



Oficina: Roda de Conversa e Plantio de Medicinais

Plantio/Produção



As plantas colhidas passam por desidratação manual e natural, cujo processo visa reduzir a decomposição do tecido vegetal através da remoção da unidade. Para isso, as folhas são separadas do caule e colocadas para secar em caixas ou sacos de papel. Durante o processo, as folhas são reviradas duas ou três vezes ao dia para que possam desidratar por igual, sem nenhuma contaminação por fungos. A colheita é distribuída entre os membros da comunidade.

Açafrão
Alecrim da horta
Alevante
Alfavaca
Arnica brasileira,
Arruda
Babosa
Bertalha coração
Boldo
Cana de macaco
Capeba
Capim cidreira

Carqueja
Cavalinha
Cravo
Curry
Erva asteca
Erva baleeira,
Erva cidreira
Funcho
Gengibre
Guiné
Hortelã
Hortelã pimenta
Jambu

Losna
Manjerição
Mil folhas
Orégano
Ortiga
Quitoco
Saião
Sálvia
Tanchagem
Vinagreira

Compostagem Comunitária

O excesso de consumo da vida contemporânea conduz a uma geração de resíduos excessiva. Apenas o resíduo orgânico representa mais de 50% do lixo gerado no Brasil, que vão parar nos aterros sanitários, gerando um custo altíssimo para os cofres públicos e para o meio ambiente - uma fonte de gases de efeito estufa (GEE) e, consequentemente, contribui para o aquecimento global, que por sua vez é responsável pelas mudanças climáticas.

A compostagem de resíduos orgânicos é uma prática essencial para a construção de um futuro mais sustentável. Ao ser aliada a projetos de hortas comunitárias, a compostagem se torna uma ferramenta poderosa para a promoção da segurança alimentar, da educação ambiental e do desenvolvimento social. Ao adotarmos a compostagem em nossas casas e comunidades, contribuimos para a redução do lixo, para a produção de alimentos saudáveis e para a criação de um mundo mais verde e justo para todos.



Oficina sobre compostagem (minhocário)



Manejo Compostagem (UFSC)

- a) Início do recebimento dos resíduos em **09/03/2024**;
- b) **22** pessoas diferentes participaram levando resíduos orgânicos;
- c) Até 30/11 foram 39 sábados com recebimento de resíduos e manejo dos resíduos orgânicos;
- d) **2.782 litros** é o volume total de resíduos orgânicos levados pelos participantes, que deixaram de ir para aterros sanitários;
- e) **7.056 litros** é o volume total de resíduos orgânicos compostados (resíduos úmidos + matéria seca);
- f) Composteiras:
- g) **497 litros** de composto produzido no projeto;
- h) **55,2 litros** de biofertilizante coletados do minhocário.

Meliponário

Meliponicultura é a criação de abelhas nativas sem ferrão, que tem sido associada à conservação e ao uso sustentável da biodiversidade. Um dos benefícios gerados pela meliponicultura é o da manutenção de serviços ecossistêmicos, pois, ao criar as abelhas sem ferrão, os meliponicultores mantêm uma grande quantidade de agentes polinizadores responsáveis pelo serviço ecossistêmico da polinização. Além disso boa parte da flora de todos os biomas brasileiros depende das abelhas para existir, visto que elas garantem a propagação de diversos tipos de vegetação através da polinização.

No entanto, estes seres correm risco de extinção, cujas causas são o desmatamento, uso indiscriminado de agrotóxicos, alterações climáticas, como aumento de temperatura e eventos meteorológicos extremos.



Oficina de Meliponicultura, em março/2024



Diálogos entre SLU/SMMA e Coletivo para implantação do Poliniza-BH, em 26/03/24



Instalação das estruturas para receber caixas de abelhas, em outubro/24



Caixas de abelhas, devidamente instaladas com as novas moradoras, em outubro/24

Em março, de 2024 realizou-se a transferência de três capturas de abelha sem ferrão, dando início ao meliponário.

No mês de outubro, iniciou-se a instalação de estruturas e, por fim, a chegada das colmeias.

Jardim Sensorial (em Fase de Planejamento)

Jardins sensoriais são idealizados a fim de estimular os sentidos do corpo humano por meio de plantas e materiais presentes no local, gerando benefícios múltiplos, que incluem desde o bem-estar ao resgate de memórias, onde cada planta cumpre seu papel sensitivo, podendo ser tocada, cheirada e, em alguns casos, degustada. Além da experiência de proximidade com a natureza e de despertar da consciência ambiental.



Apresentação do projeto pela equipe SLU/SMMA, em 14/12/2024

Eventos, Planejamento, Socialização, Celebração e Partilha



Planejamento 2024



Celebração, dezembro/2023



Recebendo a comunidade Morro do Papagaio para troca de saberes sobre plantas medicinais, outubro/2023



Oficina do Pão, fevereiro 2023



Roda de Conversa com alunos da disciplina Psicologia Socioambiental da Faculdade Arnaldo, em Setembro/2023

4º Lugar (Aclamação Popular) no Prêmio Eco Trabalho de Ativismo Climático, em julho/2024



Recebendo o certificado do prêmio, em 12/7/24



Celebrando o prêmio com o Coletivo



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E
COMBATE À FOME
SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Certificado

A Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, certifica que a Iniciativa

COLETIVO DO CEMAR,

representada pela Senhora **Maria Ivonete Oliveira de Araújo,**

foi classificada em 5º lugar, no Eixo Iniciativas Populares, do Edital de Seleção Pública MDS Nº
01/2024 - 1ª EDIÇÃO DO PRÊMIO AGRICULTURA URBANA -
“INICIATIVAS QUE PROMOVEM A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E A INCLUSÃO SOCIAL
E PRODUTIVA NAS CIDADES”,
pela qual recebeu o prêmio no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais).

Brasília, na data da assinatura.

LILIAN DOS SANTOS RAHAL
Secretária Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional



Documento assinado eletronicamente por **Lilian dos Santos Rahal, Secretária Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 22/05/2025, às 16:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República. .



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
<https://sei.cidadania.gov.br/sei-autenticacao>, informando o código verificador
16767679 e o código CRC **86D51E46**.

O projeto CEMAR é exemplo de parceria exitosa entre o Poder Público e a Sociedade Civil Organizada com o objetivo do bem viver. Pode-se definir “bem-viver” como filosofia que valoriza a reciprocidade entre as pessoas, a amizade, a convivência harmoniosa com outros seres e a natureza, de profundo respeito com a terra e cuidado com o lugar onde habitamos.

A iniciativa recebe, anualmente, uma média de 1248 pessoas para manejo, formações e planejamento. Produção anual de 1.318 quilos de alimentos (legumes e frutas) e 4.608 unidades de hortaliças. Mais de 50 famílias beneficiadas pelo projeto, direta e indiretamente. A meta é alcançar mais pessoas, mirando as de baixa renda.

Instagram: @coletivo.cemar

*“Terra, és o mais bonito dos planetas
Tão te maltratando por dinheiro
Tu que és a nave nossa irmã*

*Vamos precisar de todo mundo
Um mais um é sempre mais que dois
Para melhor construir a vida nova
É só repartir melhor o pão
Reciar o paraíso agora
Para merecer quem vem depois.”*

Beto Guedes / Ronaldo Bastos