



8.º INTERCÂMBIO: ESPARRAMA E SAÍDA DE CAMPO DO CURSO ALTERNATIVAS FEMINISTAS E AGROECOLÓGICAS

31 de maio à 01 de junho de 2024

Participantes:



Apoio:



Objetivos

- Fortalecimento da relação campo e cidade consolidada pelos grupos que compõe a ESPARRAMA e a RAMA
- Realização da ida à campo do módulo “Fundamentos e inter-relação entre agroecologia e feminismo”
- Troca de experiências entre todas as pessoas participantes, elaborações e reflexões sobre o processo de comercialização dos alimentos agroecológicos

Agenda

- Dia 1 - Chegada nos bairros, acomodação e vivências
- Dia 2 - Segundo dia de vivência, socialização entre os grupos, discussão dos temas: feiras, institutos e comunicação e confraternização junina
- Dia 3 - Assembleia RAMA, visita à agrofloresta e cachoeira Monjolo

Dia 1- Vivências

18 mulheres da RAMA abriram suas casas para os 47 participantes do Intercâmbio e esse foi o resultado das trocas de experiências...

Grupo Rio Vermelho

Ana, Lucineia, Patrícia e Cleuza

Confeitaria: Bolos, bolachas e geleias para o café da manhã

"Nossa vivência foi no Rio Vermelho na casa da dona Ana, ao chegar ela e sua cunhada nos receberam, estavam presentes também seus filhos Helena e Thobias. Dona Ana nos recebeu com um café da tarde muito gostoso com bolo, bolachas, pães e leite fresquinho, durante a conversa nos deu a ideia de ao anoitecer fazermos uma festa com outros parentes que chegariam, um deles tocava sanfona, o que me deixou bem alegre pois havia levado o triângulo. A festa foi muito gostosa, comemos pães preparado por elas e bebemos vinho, além de churrasco e janta, tocamos e cantamos e durante esse momento era possível observar vários elementos culturais de povos que têm uma relação de maior harmonia, equilíbrio com a Terra, de coletividade (apesar de também observar que dona Ana tem uma carga bem grande de trabalho). Na manhã seguinte, colhemos hibiscos para o preparo de uma geleia muito maravilhosa, foi tão diferente para mim participar desse processo de colher, debulhar e transformar um elemento da natureza, uma bonita alquimia."



"No dia 31 desembarcamos no Rio Vermelho, na casa da Dona Ana, onde conhecemos a sua família e sua roça. Fomos muito bem recebidas, com um cafézinho quentinho para esquentar do frio que estava fazendo no dia. Passamos a tarde conversando, olhando o pequeno Tobias pescar (fiquei muito impressionada com a autonomia dele), e a noite foi uma festa. Dona Ana estava assando pães e fizemos uma roda próxima ao forno para pegar um pouquinho de calor para esquentar o corpo. Teve sanfona, violão, triângulo, canto, dança, vinho, pão fresquinho com doce de leite (estava uma delícia), muita conversa sobre variados assuntos e muitas risadas. Apesar do frio, a noite foi aquecida pela junção desses vários momentos.

Já era um pouco tarde quando a Helena e o marido dela levaram a Maria e eu para a Casa da Dona Cleusa. A aventura já começou na nossa caminhada pela estrada a pé à noite, com as mochilas e a lanterna nas mãos. Estávamos um pouco inseguras porque ainda não tínhamos conhecido a dona Cleusa e já íamos chegar para dormir na casa dela, mas ela nos recebeu SUPER BEM. Chegamos, nos apresentamos e já no início começou a resenha junto com a Dona Cleusa. Ela parecia estar feliz com a nossa chegada, porque segundo ela, a casa dela fica vazia porque ela mora só, e ela fica feliz quando tem gente pra conversar. E a Maria e eu já não gostamos de conversar (rs), ainda mais depois do vinho, da história da pelinga, a quase queda da Maria e da perda da rodinha da minha mala. Conversamos uma horinha e fomos dormir. Ela já tinha deixado as camas arrumadinhas para a gente. Foi um sono muito bom.

No outro dia de manhã acordamos 9h, com a dona Cleusa fazendo café. Ela preparou um banquete pra gente. Tomamos café com ela, conversamos sobre comida, sobre o que cada uma de nós faz da vida. Dona Cleusa nos contou um pouco de como é morar lá mesmo sozinha (no meio dessas conversas já tinha rolado um pão caseiro com mel e calabresa defumada), mas quando íamos falar um pouco sobre o multirão e da nossa caminhada pela agrofloresta (que ela se referia como quintal) o marido da Helena chegou para nos buscar. Me cortou um pouco o coração na hora de ir embora, porque ela ficou um pouco brava pois era para a gente ter ficado mais, mas por conta do imprevisto do transporte não deu. Nós conversamos com ela e dissemos que se voltássemos para o intercâmbio iríamos pedir para ficar com ela de novo.

Voltamos para a casa da dona Ana, almoçamos e fomos para Ribeirão Grande.

Nesse texto não cabe tudo que vivi, vi, conversei e senti nesses dias de intercâmbio. Sinceramente foi uma experiência que marcou a minha vida e acho que me deu mais forças para continuar acreditando que o novo mundo novo é diferente quando a gente consegue trabalhar de maneira cooperativa. Eu conheci a história de muitas mulheres, conheci muitas mulheres e quando a gente fez a Roda para conversar sobre as questões da organização das vendas dos produtos das agriculturas aquilo ali me emocionou também. Conhecer a dona Cleusa também me marcou muito, porque pensa numa mulher forte, que diferente das muitas histórias que ouvimos na roda de troca ela vive sozinha, então a gente acabou preenchendo um pouco do espaço e da de uma certa solidão dela. Isso marcou bastante. E pensar que ela vive ali sozinha, com pouco sinal de internet, mas ela tem amigos também que a visitam, o que me confortou um pouco. Infelizmente eu não consegui saber mais sobre a questão do intercâmbio e os mutirões na vida da dona Cleusa, só que ela não participava tanto por conta da idade.

Com conversa com o pessoal mais jovem pude conhecer um pouco mais do cotidiano deles, o que que eles pensam, as diferenças da vida deles, mais do campo e a nossa vida na cidade, além das nossas relações pessoais. Uma das moças perguntou qual era o lugar favorito deles e um dos meninos respondeu que o lugar preferido deles era ali no quilombo, rodeado de gente, jogando conversa fora, dando risada ao redor de uma fogueira. Esse momento ficou muito bem marcado na minha mente".

Marlene

Roçar a agrofloresta e cuidar dos canteiros do quintal

"Meu grupo foi rio vermelho, eu e a Marília ficamos na casa da Marlene, uma mulher fora de série uma anfitriã maravilhosa, atenciosa, meiga, enfim nos recebeu no seio de sua família com muito carinho foi uma ótima noite com muita fartura em volta do fogão e no dia seguinte foi meio mágico eu que pensei em desistir da viagem amei tudo amei os animais da Marlene todos lindos bem tratados as plantações adorei limpar e plantar sentir a terra o ar de qualidade conheci novos cultivos tive o prazer de visitar a agrofloresta vi várias araucárias estou encantada até hoje. E para quem pensou em desistir nem queria voltar e já estou planejando a próxima"



Ivonete

Vivência na agrofloresta

"Minha vivência foi com a Leila no Rio Vermelho, na casa da Ivonete. Ela, as filhas e o marido nos receberam muito bem.

Acompanhamos a ordenha das vacas, o cuidado com os porcos e as galinhas e tbm com os cachorros. Fomos conhecer o rio , a Leila até nadou, enquanto eu e a Ivonete ficamos proseando no banquinho embaixo da árvore. Fomos na roça de mandioca fazer mudas para o próximo plantio

Cortamos as folhas e as varas menores e guardamos no meio das bananeiras para ficarem protegidas da geada e depois até elas serem plantadas no final de julho.

Comemos muito, pão gostoso e queijo melhor ainda. No outro dia já partimos para o quilombo, bom e lá a fogueira rolou solta, teve até quadrilha e casório, padre de mentirinha sem falar do aniversário e da sopa deliciosa!

No outro dia fomos visitar a agrofloresta de 20 anos da Bia, conhecer a cachoeira e o monjolo. As crianças ficaram encantadas e a mulherada entrou na água. Na volta vimos uma tirolesa de carga, muito grande. Embaixo tinha uma pontezinha e o marido da Cleide explicou q nela só ia banana.

Enfim, voltamos, cantamos, nós despedimos e voltamos para casa."



Grupo Raiz

Nilce, Izaíra, Paulina, Maria Lucia, Ivanilda

Produção de pasteis de milho: Receita tradicional quilombola da Região



Grupo Perobas

Jane

Produção de pães, colheita de mandioca e sementes

"Eu (Keyla), a Karina e seu filho de quatro anos Raul, ficamos na casa da agricultura Jane, do grupo Peróbas, sua família é composta por seu marido Jair, duas filhas meninas e um menino.

Quando chegamos fomos servidas por um café da tarde maravilhoso, logo em seguida fomos apresentadas a família e seus aposentos, conhecemos também os animais de estimação, Lila a cadela e Tom o gato, ajudamos na confecção de decoração para festa junina e depois fomos fazer a massa para os pães caseiros. Na manhã seguinte colhemos mandioca, sementes hortelã pimenta e mudas de vick, após isto lavamos as mandiocas e algumas bananas verdes, as ralamos e fritamos fazendo mandioca chips e bananas chips e por fim ensaiamos o teatro do casamento da festa junina."



Aparecida, Arlete e Eloiza

Produção açúcar mascavo, socar arroz, amendoim e café

"Meu grupo foi o das Peróbas, Maria, Eu, Rose, Gaele, eu e Maria dormimos na casa da Heloísa e fizemos as vivências na dona Cida.

Fizemos açúcar mascavo, chip de mandioca e paçoca., tudo noum ambiente de saudade da infância onde as conversas e risadas aconteciam na cozinha do lado do fogão a lenha e sem contar que o dia inteiro a mesa farta rolando solta. Fora toda essa experiência o que mais me tocou foi a sabedoria da dona Cida e a acolhida maravilhosa que não tinha fim, senti uma imensa gratidão por estar naquela casa. Lugar onde a maldade passa anos luz de distância 🙏 gratidão eterna a dona Cida e suas filhas."



Claresdina

Colheita de mandioca e banana para produção de chips

Meu grupo foi o das Perobas (dona Claresdina) estávamos Antônio e eu, que pessoa encantadora a matriarca daquela casa, confesso que senti um pouco de medo ao atravessar a ponte sobre o rio mas valeu mais do que a pena porque parecia um portal para o paraíso ,o caminho que dava acesso às casas era rodeado de pés de café, me lembrei das histórias que meu pai contava , ao chegarmos lá filhas e netos já estavam prontos a nos receber, que belezura de pães me lembrou a época que minha mãe fazia , pão quentinho servido com café produzido lá mesmo. Mal terminamos de tomar o café. O jantar já estava sendo preparado, quirera com carne de porco, feijão fresquinho que caldo gostoso, toda família ao redor do fogão a lenha ,cozinha o coração da casa e a prosa adentrou a noite. Pela manhã fizemos a colheita da mandioca e da banana para produção do chips, enquanto isso o esposo da dona clarisdina estava providenciando os limões para o suco e o peixe para o almoço, bateu uma vontade de não mais regressar.



Grupo Rosas do Vale

Mari - Ceafim

Andanças pela agrofloresta

"O nosso grupo tinha eu e a Camila do Caus, a Rosana de Registro/MMM, a Luzia de Parelheiros/RAPPA, a Yamila do Baru e seus filhos Miguel e Violeta. Pessoalmente gostei muito de conhecer todas S2. Chegamos no fim da tarde no Ceafim, algumas atravessaram de barco, eu e o Miguel fomos juntos na tirolesa, aterrizando na floresta depois de voar por cima do rio. A experiência da tirolesa já traz um encantamento no ato de cruzar o rio. Deixamos as coisas nos quartos e fomos para a cozinha, coração da casa, onde comemos e proseamos até a hora de dormir. A irmã do Pedro, Maria, tinha feito um bolo de milho que estava quente ainda e torta de palmito. Além do lanche, já emendamos na janta com uma mesa farta, que foi sendo preparada enquanto a gente conversava. O banho também foi aquecido pelo fogão à lenha. No dia seguinte, depois do café da manhã com mais prosa e aprendizados, fomos conhecer a roça da Mari e o adubo que ela prepara no oco dos troncos de jussara. A travessia foi pela tirolesa, que é um pouco maior que a da chegada e muito linda. Parece que estamos passando por um portal no meio da mata. Você vê a pessoa indo e vira um pontinho no meio verde como se sumisse ali. Do outro lado, ela nos mostrou os troncos onde uma espécie de besouro ajuda a decompor a madeira e transformar em um adubo excelente. Ela mistura com um pouco de terra logo em frente a sua casa e coloca nos saquinhos para fazer mudas. Fomos presenteadas com algumas mudas também, além de sementes coletadas. Passamos por pés de mangostão, colhendo alguns pro suco do almoço, de bacupari e a majestosa árvore de cajá-mirim até chegar nas bananeiras que a Mari queria nos mostrar. Em uma área ela adubou e na outra não. Na primeira, as bananeiras com 5 meses já estavam frutificando, na outra área estavam menores e sem cachos. Passamos também por um fio de água que ela disse ter secado nos últimos anos devido às fazendas próximas que desmataram grandes áreas para pastagem. Hoje ela fornece água da nascente do seu terreno para algumas propriedades vizinhas, que secaram suas próprias nascentes. A agrofloresta dela tinha também muita jussara, pupunha e toda a rica biodiversidade da Mata Atlântica. A forma como ela se relaciona com a natureza, com a floresta, com o adubo e os alimentos que provém da mesma é de respeito e afeto, uma grande inspiração e emoção presenciar isso na vivência e aprender com ela. Ficamos todas apaixonadas, com o coração quentinho e querendo voltar! @Yamila Asis Baru @Luzia Souza Rappa @Rosana Rocha @Camila CAUS se quiserem complementar... ❤️"



Dilma

Compostagem e plantio de mudas e sementes

“Trabalhamos na composteira, que também é parte da vida. Toda morte também é um nascimento”



Margaridas

Vera e Aparecida

Andanças pelas roças e conhecimento do território

Chegamos na casa da Vera por volta de 19h e Vera e Aparecida, as duas agricultoras do grupo, nos receberam com uma janta deliciosa e com coxinhas sendo feitas na hora, bem fresquinhas. Durante o jantar e a noite conversamos muito sobre a qualidade dos produtos, sobre possibilidades novas em embalagens para alguns produtos beneficiados, sobre a necessidade de expandir as vendas para novos grupos de consumo e sobre a abundância de produção no sítio das agricultoras.

Pela manhã tomamos um café da manhã cedo e fomos conhecer a área de produção de Vera e de Aparecida. Ambas agricultoras trabalham juntas em áreas da família. A diversidade é enorme. A área total é dividida em lotes com diferentes tipos de produção. Alguns lotes são de produção de horta, outros de pupunha e bananeira, outros lotes são de espécies de roça como mandioca, batata doce e milho, etc. Todos estes lotes ficam no sítio que é rodeado de rio, é como se fosse uma ilha no meio do rio, então frequentemente as agricultoras sofrem com enchentes e perdem muito de sua produção.

Trabalhamos um pouco na carpida de uma área em que as agricultoras vão produzir inhames e aprendemos uma estratégia que elas mesmo desenvolveram para controlar o crescimento de trapoeraba, uma planta “daninha”. A estratégia se baseia na criação de valetas com mais ou menos 30 cm de profundidade onde toda a trapoeraba do terreno é carpida e enterrada nessas valetas. É jogada terra por cima e ao final são criados “canteiros” em que a trapoeraba está enterrada e onde existe a possibilidade de plantio de verduras e hortaliças.

Após essa atividade prática ainda caminhamos um pouco mais pela área de produção e o que nos surpreendeu foi o conhecimento de todas as espécies nativas de árvores ao longo do rio que as agricultoras têm. elas conhecem TODAS as plantas!



Rocha

Aparecida e Zenilta

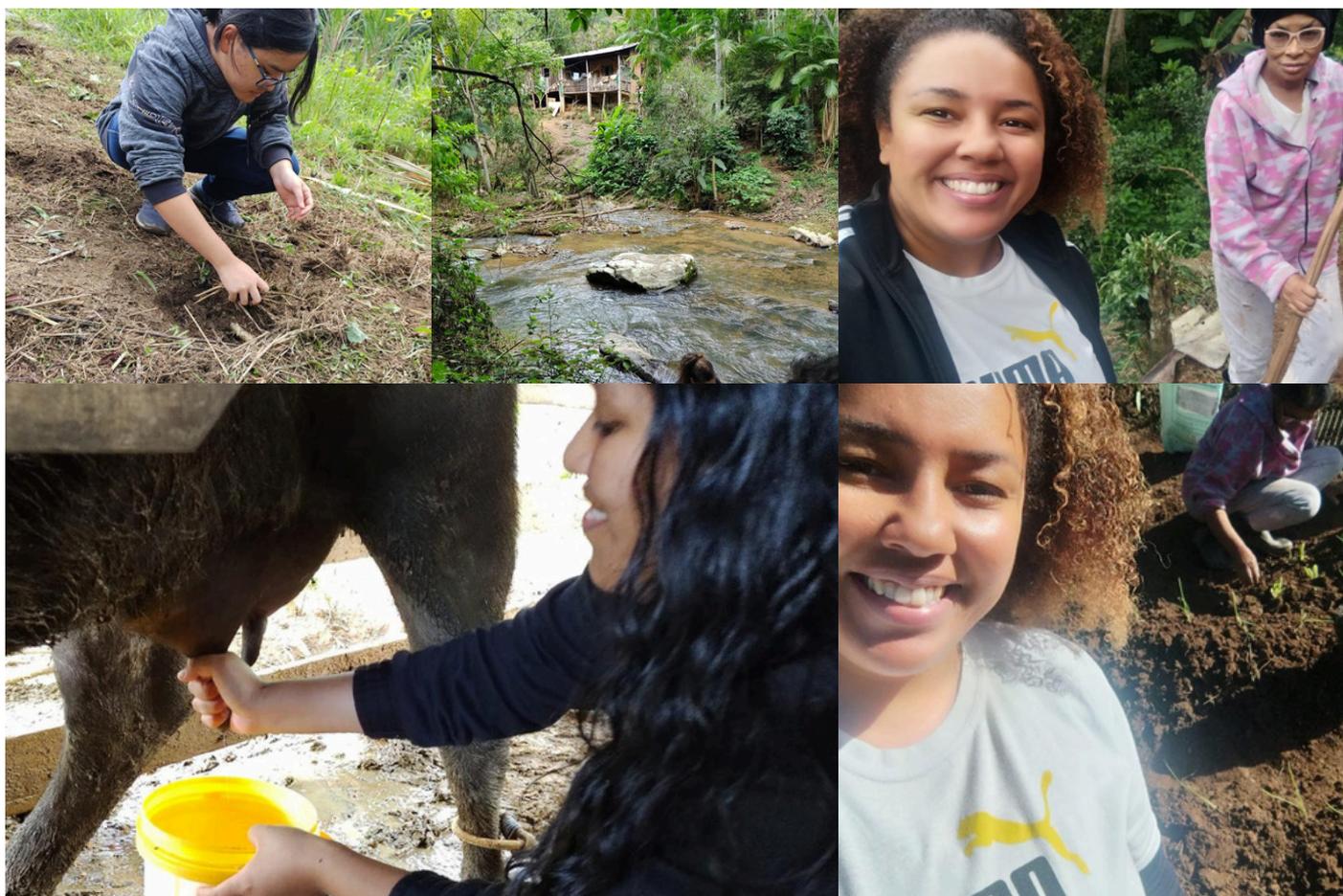
Produção de biscoitos e plantio de rama de mandioca

A minha vivência foi com a Luana que estuda junto comigo no IFSP de São Miguel Paulista, na casa da Zenilta do grupo Rocha. Chegamos pela tarde e subimos para a casa da Zenilta, onde fomos muito bem recebidos com uma mesa de café da tarde linda e bem farta, café, chá, pão, queijo de búfala, simplesmente uma mesa linda. Ali durante o café, conversamos e nos conhecemos melhor, logo após esse momento gostoso, a Dona Francisca (mãe da Zenilta) iria para sua casa e nos convidou para irmos conhecer e assim aconteceu.

Ao entardecer fomos conhecer a casa da Dona Francisca onde ela nos contou um pouco sobre como ela trabalha, o que ela produz e planta na sua roça. Ela também nos mostrou uma máquina que seu próprio companheiro fez, que ela usa para fazer o cuscuz de mandioca que ela oferta, é uma máquina simplesmente incrível e ajuda bastante nesse processo de fazer o cuscuz já que cansa menos. Durante a noite voltamos para a casa da Zenilta, jantamos uma comida deliciosa e pela primeira vez experimentamos o chá de amendoim que é simplesmente delicioso.

No dia seguinte era hora de colocar a mão na massa, logo após o café da manhã acompanhamos a Zenilta até a sua roça para plantar mandioca, batata doce e cebola roxa, depois conhecemos os búfalos e tivemos a experiência de tirar leite de búfalo. Durante a tarde o ônibus nos buscou e levou até o Quilombo Terra Seca, onde todos do intercâmbio se reuniram novamente para compartilhar suas vivências, depois três grupos se reuniram para fazer um trabalho, onde eles teriam que se reunir para debater, conversar e levantar pontos interessantes sobre os seguintes temas: Comunicação – produção de material para o Instagram da EspaRama; Logísticas – Caixas, Etiquetas, Identificações, Embalagens, Comunicação Interna, Armazenamento; e Compra nos Institutos. Esses grupos se reuniram para conversar, levantar ideias ou pontos importantes sobre três assuntos diferentes e a noite aconteceu a festa com direito a quadrilha, comida, casório, fogueira e tudo mais.

No dia seguinte foi servido o café da manhã, uma mesa cheia fartura e coisas deliciosas e com isso começamos o dia. Logo após o café da manhã, todos se reuniram em uma roda para que os três grupos que se reuniram na tarde do dia anterior, pudessem compartilhar os levantamos, ideias que tiveram e abordaram. Logo após isso um grupo foi visitar a Agrofloresta da Bia que faz parte do grupo Rocha, passamos no Monjolo e o pessoal aproveitou bem a cachoeira. Depois voltamos para o Quilombo, almoçamos, dançamos e infelizmente chegou o momento de nos despedirmos e voltarmos para São Paulo, mas agradecer pela experiência incrível que tivemos a oportunidade de vivenciar.



**Dia 2 - Socialização,
grupos de discussão e
confraternização**

Nilce Pontes, presidente da Associação do Quilombo Ribeirão Grande, recebeu os participantes do intercâmbio com uma fala de boas-vindas e de contextualização sobre a história daquele território, da luta de quem veio antes e pisou primeiro naquele chão, e a resistência de quem ali vive nos dias de hoje. A comunidade tem mais de 200 anos e somente em 2003 foi reconhecida como comunidade quilombola.

Na sequência, Jane, que faz parte do Grupo Perobas, leu um novo poema para aquecer os corações de quem estava chegando. Ela falou que o novo texto foi criado como forma de agradecimento:

Clima e resistência Rama

*Aqui estamos para lutar temos desafio e encontramos contratempos o
clima mudando a toda hora, mas plantando quando chega o tempo de lua
minguante e seguindo o calendário*

*O sol forte a todo tempo de repente é chuva muda o vento com tempestade
às vezes*

Às vezes arrebento

*A luta segue o que há de se fazer temos que plantar mesmo que às vezes
aqueles que já estava plantado produzindo veio a morrer*

*As chuvas as águas ou até mesmo o sol não mais aguento, mas eu insisto
ainda planto tem outros meios vou confiante porque sou uma militante
Correr atrás de direitos e benefícios que constantemente nós precisamos,
precisamos o até o Hater agradecer*

*O esparrama rede solidária constantemente que todo mês ajuda a gente
Está abrindo portas para mais gente com uns povos nos ajuda
SESC e consumo consciente, um novo rumo a caminhar*

*Espiral sementes em Curitiba umas cestas nossa Rama está comprar e
montar.*

*Aqui conversamos para acertar são muitos assuntos para concordar.
Mas somos mulheres de consciência e resistência, só temos a comemorar
na fé de Deus e do Espírito santo a nós iluminar*

*Temos benção a agradecer 🙏 querendo a rodas um bem viver
Somos povos de tantas raças, mas todas em multidão, com todas a dar as
mãos, escuta o tik Tok de cada coração.*

Apresentação das vivências

Cada grupo trouxe um elemento para representar como foi sua vivência.





Família reunida, trabalhando junto, estando junto, abriram o coração.

Agroecologia são muitos movimentos e não só o cuidado com a terra.

Na casa da dona aparecida socamos arroz, café e amendoim para fazer paçoca. Que diversidade na produção dos alimentos.

O tempo do açúcar quem sabe é a dona Aparecida, lindo ver o reconhecimento dos filhos com a sabedoria da mãe.

.A história da semente também é a história da família, Jane plantava quiabo e o companheiro dela plantava feijão. Agora eles continuam juntos essa história.

Muitas conversas na cozinha, no fogão a lenha. É o coração da casa”

"Outros tempos, tempos de organização da vida.

Fazer uma leira com a trapoeraba, colocar terra e plantar por cima dela. É um ótimo adubo.

Roça na lomba, muito difícil de subir (risos).

Trabalharam na composteira, que também é parte da vida. emocionante o ciclo da Vida.

Aprendemos uma técnica que o miolo da pupunha se decompõe e a agricultora usa no preparo da terra, vira um adubo.

Dando sequência as atividades, fizemos **três rodas de conversas** sobre os temas: **comunicação, feiras e vendas para os institutos**. Essa atividade foi opcional e tivemos as participações das mulheres da Rama, institutos e grupos de consumo.

Comunicação/Instagram:

Além da produção dos materiais audiovisuais do intercâmbio, também foram discutidos (e encaminhados) temas como:

- Fazer um video de cada vivência pra postar no Instagram (tipo 1 cada 2 dias, quando foram feitos, para ter um bom engajamento nesse momento)
- Postar mais nos *stories* pra manter o engajamento das pessoas que seguem a conta;
- Pra isso, postar nos *stories* pra parabenizar as mulheres da RAMA nos dias dos aniversários delas (meio surpresa, então depende onde você quer colocar esse relatório)
- Continuar as apresentações dos grupos da RAMA (fotos das pessoas do grupo e das roças + descrição do grupo (onde fica, entrou na RAMA quando, quilombolas ou agricultoras familiares) e dos produtos ofertados pelo grupo)
- Fazer apresentações dos grupos da Esparrama também (fotos das pessoas do grupo e das ações + descrição do funcionamento do grupo)
- Fazer apresentações de alguns produtos específicos (fitoterápicos, pirogues, como fazer açúcar mascavo tradicional, etc)
- Postar tipo 2 vezes por semana no feed, se possível, pra manter a presença da conta na pagina principal do Insta
- Criar um mapa para visualizar onde estão os grupos de consumo mais perto das casas das pessoas que seguem a conta e querem fazer parte
- Criar um mapa dos grupos da RAMA na Barra (+ Jana do mel) também
- Calendario das postagens



Institutos:

Representantes do Instituto Baru, falaram sobre a alta qualidade dos produtos da RAMA. Tem consumidores dos pontos de venda que não compram de mais ninguém, como por exemplo o feijão e o açúcar mascavo que são os produtos mais pedidos.

A embalagem ainda é uma questão. Foi conversado sobre testar embalagens mais resistentes e melhoria nas etiquetas.

Nota fiscal eletrônica: As agricultoras que desejarem continuar vendendo para esses pontos, vão precisar se adaptar para emitir NF digital.

Algumas das burocracias ainda restringem muito a compra dos alimentos da Rama por parte dos institutos. Estão dispostos a apoiar nesses processos para poder comprar mais, ajudando a escoar mais os alimentos.

Dandel quilombo da Bahia

Um dos desafios da Rama, é a dificuldade de encontrar as embalagens e com isso padronizar o armazenamento e venda dos produtos. Baru também trabalha com a logística reversa e pode encaminhar os vidros e embalagens para as agricultoras junto com as caixas agrícolas.

Encaminhamentos:

- Capacitação das notas junto com as atividades de Ater
- Encontro ou reunião com outras associações e cooperativas para troca de experiências;
- Embalagens: foi levantada a proposta de compra de uma máquina seladora, a principio para o grupo Margaridas; Testar embalagens mais resistentes.
- Instituto Baru: querem participar da logística reversa que já é feita na compra da EsparRama.



Feira:

O assunto sobre “Feira” começou a ser levantado após o início das atividades no SESC Registro. Junto com as entregas das cestas para os consumidores de Registro, também está sendo realizada uma feirinha para que circula ou trabalha no espaço.

A feira é uma venda a parte das cestas do GCR e a RAMA que está se organizando para fazer acontecer. Elas levam produtos a mais, precisam fazer o controle do que foi vendido e fazer o pagamento. E esse papo foi importante porque estamos lidando com vários desafios nesse processo.

Na roda de conversa também foi falado de como esses produtos chegam em registro. As mulheres da Rama que estão se dividindo entre as entregas para estarem presente durante a feira, estão percebendo os problemas e ajustando para a compra seguinte.

O valor que a Rama está recebendo para fazer a logística, está indo para o fundo porque elas conseguiram o caminhão da prefeitura para fazer essas entregas.

“os grupos da Rama são bem distantes uma das outras. Uma opção é que cada mulher que vai naquele mês leva os produtos daquele grupo para não ter dificuldade de devolver o que sobrou”

“Bom ter o contato com os consumidores e informar como eles são produzidos, como são feitos”.

“Aumentou as ofertas para as mulheres”



Confraternização

Tivemos uma noite festiva com temática Junina, com teatro, dança e comidas típicas. O Quilombo também convidou toda a comunidade para a festa e ofereceu venda dos pasteis tradicionais de milho, para apoiar na reforma do salão comunitário do Quilombo.



**Dia 3- Assembleia
RAMA, visita à
agrofloresta e
cachoeira Monjolo**

A mística desse último dia, que deu início as nossas atividades, foi guiada pela Miriam. Dançamos juntos ao som da música **Arvore**, letra de Edson Gomes.

*E ando sobre a terra
E vivo sob o Sol
E as, e as minhas raízes
Eu balanço
Eu balanço
Eu balanço
Me regar mãe
Vem me regar
Vem me regar mãe, êa
Vem me regar*

Formalização, notas e CNPJ, com Thaís Mascarenhas

Um dos desafios por parte da RAMA é a formalização. Thaís explicou que cada atividade tem uma formalização específica. Como no caso de abrir uma associação, precisa ter um contador, fazer relatórios, encaminhar para diretoria do conselho.

Orientou que primeiro de tudo, é necessário ter todas as anotações do que foi e para onde foi vendido. Importante ter os registros para não perder a memória do que foi feito.

Foi conversado que o CNPJ da associação do quilombo não está adequado para a venda de processados porque precisa adaptar a cozinha. E ele também só pode ser usado para vender para o estado de São Paulo.

Conversamos sobre os tempos e as formas de trabalho. Que o trabalho voluntário voluntário que precisa ser visibilizado para ter a dimensão do processo como um todo. Qual o preço?

Uma das agricultoras deu seu relato da experiência de vender para a Cooperafloresta: o valor dos produtos caiu e as notas e planilhas se perdem. Demoram muito para pagar. Na RAMA se sente valorizada, porque deixar de pagar é um descaso com o produtor. Ter que ter transparência.

Um outro grupo compartilhou que querem retomar a associação que está parada há mais de 10 anos.

Quem estava presente que já faz parte de associações, orientou que é melhor pagar as dívidas da associação para reativar e não abrir uma nova. Porque para conseguir uma ajuda parlamentar contam-se os anos, precisa de pelo menos 3 para conseguir. E ter uma advogada com conhecimento para ajudar nos processos.

Formalização dos processados:

Um outro grupo compartilhou o projeto da construção de uma cozinha que conseguiram recursos via emendas parlamentares, mas ainda existem entraves para a construção e posterior liberação de funcionamento

A ATER pode apoiar no processo de aprendizagem e emissão de nota fiscal eletrônica e de regularização da transformação de alimentos inclusive em cozinhas domiciliares.



Precificação, padronização de tamanhos e pedidos mínimos:

No intercâmbio, conversamos um pouco sobre os ajustes de preços e o padrão das embalagens de alguns produtos.

>>>PRODUTOS COM MUDANÇA DE VALOR

- Inhamé: vamos deixar o valor de R\$ 6,00 para todos os tipos e explicar para os grupos de consumo as diferenças entre eles
- Ovos: será ofertado somente cartela com 10 por R\$ 14,00
- Pão: falar com as companheiras dos grupos: R\$ 12,00 o caseiro e R\$ 15,00 os de sabores
- Cuscuz: metade R\$ 15,00 e inteiro R\$ 30,00
- Quiabo: R\$ 15,00 o quilo e R\$ 7,00 bandeja com 500gramas
- Ameixa tipo nêspera: R\$ 15,00/kg
- Sabão em pedaço: R\$ 20,00/kg e R\$ 4,00 200gramas
- Pastel e coxinha: R\$ 7,00
- Escondidinho: R\$ 8,00
- Cambuci: R\$ 20,00/kg
- Cocada Rocha (rapadura com coco e a madeira do mamão, leite): R\$ 10,00
- Cocada perobas (leite condensado e coco ralado ou açúcar mascavo): R\$ 8,00

>>>FRUTAS DA ÉPOCA COM MUITA OFERTA

quando tiver muito produto, as mulheres vão combinar entre si o ajuste do valor para não perder

>>>PEDIDO MINIMO

- Pastéis, coxinhas: mínimo 3 do mesmo sabor
- Escondidinho: 3
- Cocada: 5 pacotinhos
- Pães: 4 unidades
- Rapadura: 5, mas vão avisar se tiver pronta (aí não precisa de pedido mínimo)
- Biju de mandioca: 4 a 5 unidades
- Doce de leite em pedaço: 5

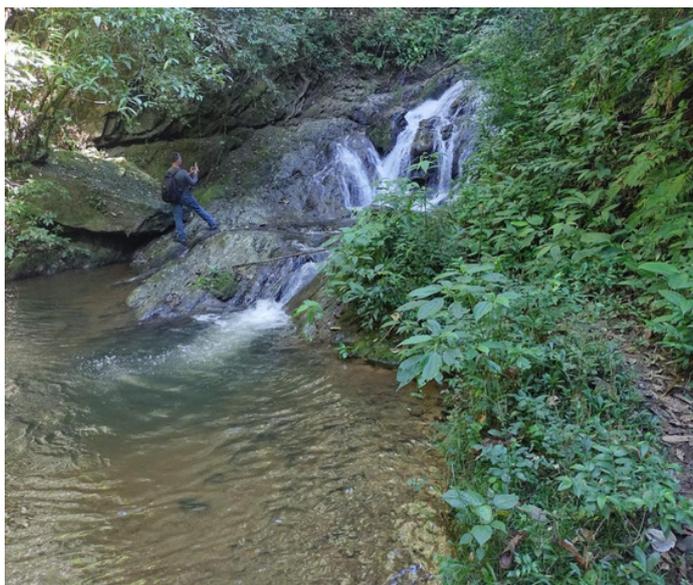
>>>DOCES DE FRUTAS

Ficou de ser conversado entre os grupos da RAMA sobre os valores dos doces. Mas já definimos que as ofertas serão de 3 tamanhos:

- 600GRAMAS
- 400 GRAMAS
- 200 GRAMAS

Enquanto isso ...

Um outro grupo formado pelos participantes do curso, iniciaram uma caminhada de reconhecimento pela agrofloresta da Mari. Também aproveitaram para conhecer a cachoeira Monjolo, onde é produzida a farinha de milho flocada, pelas mulheres do grupo Raiz.



Fechamento e despedidas...

Finalizamos o nosso encontro com um delicioso almoço feito pelas mulheres do Quilombo Ribeirão Grande, elas que também cuidaram da nossa alimentação durante a nossa estadia por lá.

As mulheres da RAMA também organizaram uma feira para venda de seus produtos, como uma forma de mostrar para quem estava conhecendo pela primeira vez a potência que é os alimentos produzidos por elas.



