

## COURSE AT LA FERME DU BEC HELLOUIN IN FRANCE

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Farms | Fazendas, Permaculture

**Visit Website:** <https://www.fermedubec.com/english/>

**Get Directions:** 27800 Le Bec-Hellouin, France

□□□□ La Ferme Biologique du Bec Hellouin in Normandy, France, is a reference in the world of Organics and Permaculture. In fact, it was after reading the book “Miraculous Abundance” by the farm owners Pierre-Hervé and Perrine that I decided to venture into this new world.

From July 9 to 13 I attended their course “The Small Permaculture Farm” together with over 30 people coming mostly from France, but also from China, Spain, Italy, UK, French Guyana and Tanzania. I was mostly curious to see the farm, to observe how things are done, to photograph their fields, tools etc.

During that intensive one week, we discussed what makes a small organic farm and how to set up your own. There was a big focus on French ways of obtaining land, the appropriate diplomas one must have and the nightmarish legislation of French Agriculture.

After a week in Normandy, I felt ready and very motivated to start rethinking about my project in Brazil.

A very nice group of “permaculteurs”

One of the three greenhouses

More pictures after the course notes.

Course Notes:

---

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

---

## HERMANNSHOF GARDEN IN WEINHEIM, GERMANY

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, People | Gente, Permaculture

**Visit Website:** <http://www.sichtungsgarten-hermannshof.de/>

**Get Directions:** Schau-u.Sichtungsgarten Hermannsdorf, BabostraÙe 5, 69469 Weinheim, Germany

□□□□ While studying German in Mannheim last June I took the chance to visit a small village nearby called Weinheim to have a guided tour of the famous [gardens of Hermannshof](#). The brain behind the place is Herr Cassian Schmidt and it was a pleasure to have had him guiding the tour.

Hermannshof is a show-garden, a place visited by 150.000 people every year to see gardening and ecology at its forefront.

Herr Schmidt uses a method he learned devised of planting species according to habitat and geography. His ideas have echoed in the way you see vegetation at the High Line in New York. I have discovered in an [article about the gardens on the Financial Times](#).

In one field he recreated the Chinese monsoon forests of Southern China, where humidity is a big factor. However, he did not use only species from China, but species that thrive in a humid and not so sunny environment. Across the meadow, there were two fields representing drylands, one with species from the American prairie, the other with species from Kyrgyzstan. The habitat is more or less the same: dry, sandy soils, low humidity. However, while the American prairie is full of echinaceas, the Kyrgyz area is rich in grasses and perennial grains.

The gardens are not huge, so it is perfect for an afternoon visit. There are benches under old trees for you to sit down and read a book or just enjoy the view. There are paths to walk around and through the different ecosystems giving you the chance to see up and close each and every plant. Signs indicate what has been planted where and help you copy the systems at home.

Entrance is free of charge, as well as the guided tours (in German only). If you really want a tour you can email them and have one scheduled for you. Try visiting when Cassian is there because he is a genius and a fascinating person who loves and understands plants.

---

## FOREST GARDEN COURSE AT SCHUMACHER COLLEGE

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Permaculture

### Visit

**Website:** <https://www.schumachercollege.org.uk/courses/short-courses/forest-gardens-edible-ecosystems>

**Get Directions:** 4 Parsonage Cottages, Dartington Hall, Totnes TQ9 6EA, UK

*In Portuguese. Course notes at the end are in English.* □□

Em maio de 2018 descobri um lugar mágico na Inglaterra. Fui fazer um curso de uma semana sobre [“Florestas Comestíveis” no Schumacher College, em Devon](#). Descobri o curso fuçando na internet e, só então, fui ver que o college é bem importante no universo da sustentabilidade, da ecologia e da espiritualidade. Além do mais, há uma [Escola Schumacher no Brasil!](#)

O foco do curso foi a exploração de alimentos orgânicos através do plantio de espécies perenes em sistema de floresta. Os dois professores não poderiam ser melhores: [Caroline Aitken, que dá aulas no Schumacher e é especialista em Permacultura \(sua empresa é a Whitefield Permaculture\)](#) e [Martin Crawford, fundador do Agroforestry Research Trust](#).

Juntos vimos os processos de implantação de uma “floresta comestível” e como explorá-la para nos alimentarmos. O próprio [Schumacher College](#) tem uma floresta assim, concebida pelo Martin Crawford. Era ali que colhíamos as folhas, raízes e frutas para as aulas de fermentação e conservas.

Visitamos o Agroforestry Research Trust com seus experimentos no plantio de frutos secos (amêndoas, castanhas, nozes, pecans, pinhões) e até mesmo uma estufa com árvores tropicais. A horta do próprio college é um dos lugares mais bacanas de aprender, pois há o plantio de muitas espécies perenes, o galinheiro e os canteiros mais convencionais.

Tivemos também uma conversa com Satish Kumar, uma das cabeças por trás de tudo isso que o Schumacher faz.

Foram 5 dias incríveis no meio de gente interessante e de informação preciosa. O cenário do lugar é maravilhoso, com pequenas fazendas, cercas-vivas, igrejas de pedra e muita floresta. Acredito que o college faça outra edição do curso em 2019.

Now, the course notes. In case you would like them in a higher res, let me know and I can send via e-mail.

-----

## VEGETABLE GROWING CHEAT SHEET

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Permaculture

### Visit

**Website:** <http://www.anglianhome.co.uk/goodtobehome/garden-news/your-personalised-vegetable-growing-cheat-sheet/>

**Get Directions:** Curitiba, Brazil

While in London chatting to my dear Spanish friend Carmen, who plants potatoes and other green delicacies on her plot in the city, she mentioned this very easy to use [“Vegetable Growing Cheat Sheet” she got from a home improvement website by Anglian Homes](#). They even have an interactive Veg growing guide to help you out making choices of companion plants. And more, I also found a [Herb Cheat Sheet!](#)

-  
[Image by Anglian Home](#)

---

## GUIA PRÁTICO DE PANC - PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS

**CATEGORIES:** Articles | Artigos, Permaculture

**Get Directions:** Curitiba, Brazil

Recebi essa lista das 20 PANC mais recomendadas para a horta escolar através de um grupo de WhatsApp e gostei. Claro que vale para qualquer tipo de horta e são fáceis de cultivar.

-

---

## VICENTE AT THE FARM

**CATEGORIES:** Farms | Fazendas, TravelVince

**Get Directions:** Reserva - State of Paraná, 84320-000, Brazil

From the second half of 2017, I took a new turn in my endeavors. After many nice meals in farm-to-table restaurants and eye-opening books like Dan Barber’s “The Third Plate” and Michael Pollan’s “The Omnivore’s Dilemma”, the world of food production, nutrition, and self-reliance started attracting a lot of my attention. So I did what I always do, I immersed myself in books and courses to learn as much as possible about how to start this new project. All of a sudden, my bookshelves started filling up with books like Organic Growing, Permaculture, Soil Amendments, and Farming. I bought a pair of wellies and off I went to my Permaculture Design Course and to a few other farm experiences. [Now even the model and actress Isabella Rosselini is following my steps ☑☑](#)

To put things into practice I started traveling often to my family’s farm. It is a 3-hour drive from Curitiba and the perfect place to experiment at very low start-up costs. From November 2017 until late March 2018 I went there religiously every Thursday and came back to Curitiba on Tuesdays. Half of my week was spent at the farm. Not much wi-fi and low 4G coverage. Summer heat and mosquitos. But I loved it. I still go there quite often, but the rhythm has slowed down as winter is approaching and the test fields have been sown and covered. Now I need patience to see things growing.

I also planted dozens of trees around the house, from fig and olive trees to raspberry and blueberries. I opened a vegetable garden behind the house where there was just grass growing and, on a battered patch of grazing fields, where the soil was quite hard, I planted nitrogen-fixing plants with deep roots to test soil amendment. Oh, and I also installed a rain collection system on the roof of three barns.

It all feels a bit surreal still. I love traveling and I love cities. But I also love being there in the middle of the nowhere, with silence and nature all around. Once the buds sprout and you see a green forest where there was once dirt, an incredible

feeling takes over. Most of the work is very physical and I like it. But there is also an intellectual part of thinking, taking decisions and experimenting that makes the venture exciting. I am probably making thousands of mistakes, but better make it poorly at first than not make it at all.

Trees take a long time to grow. In a way, it is a bit frustrating because I would love to see a new canopy covering the ground. But some of the other plants grow quite fast. I still don't know exactly what I really want to do with this new experiment. All I know is that I like it a lot and ideally I would live in a place full of trees, plants, and animals, not far from a city. If it is going to be near Curitiba, Auckland or Milan, who knows.

I am doing all of this in the middle of agribusiness territory. The farm grows corn and soybeans the industrial way. There are days I can smell the pesticides in the air. After a lot of discussion with the family, we managed to start converting the land closest to the house in grasslands for cattle. It will take two to three years to create a kind of buffer zone. The people working near the house also stopped using sprays and chemicals, especially on the orchard and to beautify the grass. There are lots of frustrations and battles I don't want to fight or can't win. The place is not just mine and it is rather big. Oftentimes I look around and all my 5 months of wheelbarrowing up and down, shoveling, moving grass here and there look invisible. Now there is drought. My trees are thirsty. But it has been a great learning curve and it is challenging me physically and mentally. However, I must meditate and know that things happen one step at a time. So I will keep you updated.

**PROJECT 1: VEGETABLE GARDEN IN ZONE 1, BEHIND THE HOUSE**

**PROJECT 2: IMPROVING HARD SOIL**

**PROJECT 3: CLEANING UP THE OLD VEGETABLE GARDEN AND EXPERIMENTING**

---

## CURSO DE SAF NO SÍTIO SEMENTE

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Permaculture

**Visit Website:** <http://www.sitiosemente.com/>

**Get Directions:** Unnamed Road Brasília - Sobradinho, Brasília - DF, Brazil

O Sítio Semente fica no Distrito Federal, a mais ou menos 40 minutos do Plano Piloto de Brasília. Desde que comecei a fazer os cursos de agrofloresta e permacultura, tanto na [Fazenda Lila](#) quanto no [IPEP](#) e na [Fazenda da Toca](#), todos falavam muito bem do Juã.

O Juã está há 12 anos do mundo da agrofloresta e trabalha muito com o [Ernst Götsch, o pai da Sintropia](#). Então o curso de Sistemas Agroflorestais do Sítio Semente é quase como beber na fonte.

Foram três dias de muita informação, trabalho e aprendizado. Fizemos um canteiro enorme com muitas espécies. Também podamos sistemas antigos, caminhamos pelos vários testes que estão sendo feitos por lá e deu vontade de ficar mais tempo. Notas do curso:

—

---

## HOW I GOT INTO FARMING • COMO ENTREI NESSA DE FAZENDAS

**CATEGORIES:** Farms | Fazendas, Travel Stories

**Get Directions:** Reserva - State of Paraná, 84320-000, Brazil

□□□□ *Just scroll down to get to the English version of the text. Merci.*

□□□□ Não sei bem ao certo onde e quando essa ideia começou. Mas acredito que nada na vida vem “de repente”. Tudo é uma grande evolução, basta estarmos com os sentidos aguçados que a corrente nos leva para o lugar certo.

Sempre gostei de comida. De mercados. De sabores. Gosto dos espetinhos das ruas apinhadas de Bangkok e dos restaurantes bacanas da Cidade do México. Também gosto de cozinhar, apesar de não me achar um grande chef. Já comi muita porcaria na vida, tipo McDonald's e pão Pullman. Hoje em dia sou bem mais seletivo, para não dizer chato. Acredito serem nossas escolhas na hora de comer, escolhas políticas e sociais, por isso penso, logo como.

Durante 2016 e 2017 eu viajei muito. Mais do que normalmente viajo. Por um lado queria alimentar o TravelVince. Achei que se ficasse de 10 a 15 dias em uma cidade, poderia, além de montar guias online completos sobre cada uma, vivenciá-las ao

ponto de satisfazer meu desejo de voltar a morar fora do país, sem precisar morar efetivamente fora do país. Como ter um amante (ou alguns amantes) ao invés de um marido. Ou algo parecido.

### A BUSCA

Nesse vai e vem entre continentes e terminais de aeroporto, descobri muita coisa deliciosa. Restaurantes, cafés, bares, padarias, hotéis, mercados e afins. Pude ver o crescente interesse de gente de Teerã a Melbourne em comer melhor e produzir alimentos sem degradar o meio ambiente. Gente que pensa antes de comprar aquela laranja linda importada, que foi produzida com agrotóxicos e que voou meio mundo para chegar até ali. Aos poucos fui me encaixando nessa onda do less is more, da comida local e da estação.

Um dia um amigo me falou da serie Chef's Table, no Netflix. Confesso que quase chorei em vários episódios pela emoção de ver gente tão apaixonada por comida. Mas o que mais me tocou foram as hortas e pomares que fornecem a matéria-prima dos chefs. Por trás de um grande chef há um grande horticultor. E uma luz acendeu.

Quem me conhece sabe que gosto de investigar e por isso logo após cada episódio do Chef's Table eu vasculhava a internet em busca de mais informações. Foi então que descobri o livro "O Terceiro Prato", do americano Dan Barber e depois desse livro eu já não conseguia mais olhar para um cardápio sem pensar nas fazendas, nas sementes, na busca do gosto e do sabor de cada coisa. Foi neste livro que descobri a Permacultura, o milho Otto File, a fazenda Polyface, as raízes perenes e Michael Pollan. Acenderam inúmeras luzes.

### O ENCONTRO

Em meio a esse turbilhão de novas ideias, tive uma semana solitária nas Ilhas Faroe, um lugar inóspito, que, mesmo assim, está em busca de uma identidade gastronômica. Passei por Copenhague e vi a mudança pela qual tem passado a cidade por causa da culinária, e em Berlim pude testemunhar a enorme quantidade de mercados orgânicos e restaurantes vegetarianos que abriram desde a última vez que havia morado por lá. Terminei a viagem em Paris, com um almoço feito em casa por uma amiga que ama cozinhar. Cada coisa servida tinha sido comprar em um vendedor diferente, das frutas ao queijo, do pão ao vinho. Dá trabalho, mas a satisfação é incomparável.

Ao voltar para o Brasil mergulhei ainda mais nas pesquisas e descobri a Agricultura Sintrópica, do suíço Ernest Goetsch, que transformou uma área degradada da Bahia em uma floresta de alimentos. Conheci também o trabalho de Ana Primavesi, que veio da Áustria para cá e nos abriu o universo do cuidado com os solos tropicais. Ela afirma que solo pobre produz alimentos pobres que, por conseguinte, geram uma sociedade pobre.

Em outubro de 2017 eu já estava na Fazenda Lila, na Serra da Mantiqueira, fazendo meu primeiro curso de agrofloresta. Ali eu conheci a filosofia indiana Ahimsa, para produção de um leite quase mágico. Em novembro, passei 10 dias no Instituto de Permacultura da Pampa, em Bagé, no Rio Grande do Sul, de onde voltei com meu diploma de permacultor. Foi uma experiência indescritível, tanto no plano intelectual quanto no espiritual. Já não tinha mais volta, agora eu queria produzir meus próprios alimentos e ter um canto do planeta para cuidar.

### OS DESDOBRAMENTOS

Ainda não sei bem ao certo onde quero chegar com tudo isso. Por hora estou experimentando em um pequeno pedaço da fazenda da família, no interior do Paraná. Em meio a campos de soja transgênica consegui um lugarzinho perto da sede, meio isolado do movimento geral da fazenda, para fazer uma pequena horta, testar um galinheiro e viver no campo durante metade da semana. Tem sido muito bom, mas vejo o quanto ainda preciso aprender, por isso sigo me matriculando em cursos, fazendo contatos e esperando as árvores e os legumes crescerem.

Outra coisa interessante tem sido o ritmo das coisas. Leva tempo até ver o efeito do sol durante todas as estações do ano, as árvores plantadas há dois meses estão do mesmo tamanho, chove muito, depois em dois dias de sol está tudo seco e esturricado. Mas vamos lá...

□□□□ *I do not know for sure where and when this idea came about. However, believe that nothing in life comes "all of a sudden." Everything is part of a process and just being with sharpened senses, the chain of events leads us to the right place. I always enjoyed food, markets, flavors. I love skewers from the crowded streets of Bangkok and cool restaurants in Mexico City. I also like cooking, although I do not consider myself a great chef. I've eaten a lot of junk in life, like McDonald's and packaged bread. Today I am much more selective, not to say boring. I believe our choices at mealtimes are political and social choices, so I think before I eat.*

*During 2016 and 2017 I traveled a lot. More than usual. I wanted to research TravelVince, at least that was the excuse. I thought staying around 15 days in one city would give me enough time to get a lot of information for the site and most importantly, it would quench my thirst for living abroad, without having to move overseas. Got it?*

### THE SEARCH

*In this back and forth between continents and airport terminals, I found a lot of delicious things. Restaurants, cafes, bars, bakeries, hotels, markets and the like. I could see the growing interest of people from Tehran to Melbourne on eating better and producing food without degrading the environment. People who think before buying that beautiful imported orange, produced with pesticides and flown halfway around the world to get there. Gradually, I was getting into this wave of less is more, locavores and the seasonality.*

*One day a friend told me about the series Chef's Table on Netflix. I confess that I almost cried in several episodes seeing*

people so passionate about food. But what struck me most were the gardens and orchards that provide the raw materials for chefs. Behind a great chef, there is a great horticulturist. And a light switched on in my brain.

Anyone who knows me knows I like to investigate. Therefore soon after each episode of Chef's Table, I scoured the Internet for more information. So I discovered the book "The Third Plate," by American chef Dan Barber. After this book, I could no longer look at a menu without thinking of farms, seeds, and taste. It was in this book that I discovered Permaculture, Otto File corn, Polyface farm, the perennial crops and Michael Pollan. They lit many lights.

#### **NEW FINDINGS**

Amid this flurry of new ideas, I had a solitary week in the Faroe Islands, an inhospitable place that is also in search of a gastronomic identity. In Berlin, I witnessed the vast amount of organic markets and vegetarian restaurants that have opened since the last time I had lived there. I finished the trip in Paris, with a lunch made at home by a friend who loves to cook. Everything served was purchased from a different vendor. The fruit, cheese, bread, and wine. Its an effort, but the satisfaction is unparalleled.

Upon returning to Brazil I plunged further in my research and discovered Syntropic Agriculture, developed in Bahia by the Swiss Ernst Goetsch. I also found the work of Ana Primavesi, who came from Austria to Brazil and researched about our soils. According to her, poor soil produces mediocre food, which, in turn, generate an impoverished society.

In October 2017 I went to Fazenda Lila for my first course on Agroforestry, where I learned about Ahimsa, the Indian philosophy of non-violence they use to produce an almost magical milk. In November, I spent ten days in the Permaculture Institute of the Pampa, in Bagé, Rio Grande do Sul, where I returned with my permaculturist degree. It was an indescribable experience in both the intellectual and spiritual levels. I had reached the point of no return. Now I wanted to produce my own food and have a corner of the planet to care for.

#### **THE DEVELOPMENTS**

I do not know for sure yet where I'm going with all this. For now, I am experimenting with a small piece of the family farm in the Paraná countryside. Amid transgenic soybean fields, I chose a small plot near the main house to create a small vegetable garden, try a chicken coop and live in the country for half of the week. It has been exciting, but I see how much more there is still to learn.

Another interesting thing has been the pace of things. It takes time to see the effects of the sunlight during all seasons. The trees planted two months ago are still the same size. It rains a lot, and after two sunny days, it's all dry and parched. But life goes on...

## **BIBLIOTECA DIGITAL DA AGROFLORESTA**

**CATEGORIES:** Books | Livros

### **Get Directions:** Curitiba, Brazil

\_Olá, separei aqui alguns pdfs de livros, apostilas e artigos de referência para interessados em agrofloresta e plantio orgânico. Sempre que eu for encontrando novos materiais, vou colocando aqui para você.

Boa leitura!

- [Agroflorestando o Mundo de Fação a Trator](#)
- [Agrofloresta – Agricultura e Sociedade](#)
- [Manual Agrofloresta Fazenda da Toca do Programa Aprendiz](#)
- [Restauração Ecológica com Sistemas Agroflorestais](#)
- [Sistemas Agroflorestais e Legislação Ambiental](#)
- [Homem e Natureza – Cultura na Agricultura de Ernst Götsch](#)
- [O Renascer da Agricultura de Ernst Götsch](#)
- [Regenerative Organic Agriculture and Climate Change](#)
- [Strategies for Feeding the World More Sustainably with Organic Agriculture](#)
- [El ABC de la Agricultura Organica y Harina de Rocas](#)
- [Manejo Ecológico de Pragas e Doenças de Ana Primavesi](#)
- [Green Manuring – Principles and Practices](#)
- [O Solo Tropical – Ana Primavesi](#)
- [Manual Agroflorestal para Mata Atlântica](#)
- [Manual Técnico de Poda de Árvores](#)
- [Sistemas Agroflorestais em Espaços Protegidos](#)

- [Criação de Abelhas sem ferrão](#)
- [A Guide to Organic Soil Amendments by Amy Stross](#)
- [The World of Organic Agriculture 2018](#)
- [Economia da Restauração Florestal no Brasil | Forest Restoration Economy in Brazil](#)

Outras referências de livros, filmes, séries, podcasts do tema agricultura, orgânicos, natureza e afins está no post [Biblioteca de Referência](#).

## REFERENCE LIBRARY • BIBLIOTECA DE REFERÊNCIA

**CATEGORIES:** Articles | Artigos, Books | Livros, Films | Filmes

### Get Directions: Curitiba, Brazil

O que tenho lido, assistido e escutado. Se você tiver sugestões me mande que adiciono à lista. *What I have read, watched and listened to. If you have suggestions let me know so I can add here.*

□□□□Para baixar alguns pdfs selecionados, fiz um post separado chamado [Biblioteca da Agrofloresta](#). *To download pdf of selected material, there is a post called [Biblioteca da Agrofloresta](#). Most titles are in Portuguese though.*

#### LIVROS • BOOKS

##### Boas histórias relacionadas à Natureza • *Good stories related to Nature*

[A Geografia da Pele](#), de Evaristo de Miranda *(in Portuguese only)*.

[A Invenção da Natureza](#), de Andrea Wulf | [The Invention of Nature](#), by Andrea Wulf *(in several languages)*.

[A Vida Secreta das Árvores](#), de Peter Wohlleben | [The Secret Lives of Trees](#), by Peter Wohlleben *(in several languages)*.

[A Sexta Extinção](#), de Elizabeth Kolbert | [The Sixth Extinction](#), by Elizabeth Kolbert *(in several languages)*.

**Guias práticos para quem está entrando no mundo das plantas • *Practical guides for those entering the world of plants***

[Botânica para Jardinistas](#), de Geoff Hodge | [Practical Botany for Gardeners](#), by Geoff Hodge *(in several languages)*.

[Minhas Plantas](#), de Carol Costa *(in Portuguese only)*.

##### Comida, Agricultura e Economia • *Food, Agriculture and Economics*

[O Terceiro Prato](#), de Dan Barber | [The Third Plate](#), by Dan Barber *(in several languages)*.

[O Dilema do Onívoro](#), de Michael Pollan | [The Omnivore's Dilemma](#), by Michael Pollan *(in several languages)*.

[Letters to a Young Farmer](#), by Martha Hodgkins *(somente em inglês)*.

##### Manuais para ter sucesso no campo • *Manuals to be successful at the farm*

[You Can Farm](#), by Joel Salatin *(somente em inglês)*.

[Your Successful Farm Business](#), by Joel Salatin *(somente em inglês)*.

[Permaculture, a Designer's Manual](#), by Bill Mollison *(somente em inglês)*.

[The Market Gardener](#), by Jean-Martin Fortier *(somente em inglês)*.

[Guia Prático da Autossuficiência](#), de John Seymour | [The Self-sufficient Life and How to Live it](#), by John Seymour *(in several languages)*.

[Miraculous Abundance](#), by Perrine e Charles Hervé-Gruyer *(somente em inglês)*.

[Agroflorestando o Mundo de facão a trator](#), de Namastê Messerschmidt e outros *(in Portuguese only)*.

##### Solos, Sementes e Técnicas de Agricultura • *Soils, Seeds and Agriculture Techniques*

[One-Straw Revolution](#), by Masanobu Fukuoka *(somente em inglês)*.

[Manual do Solo](#), de Ana Primavesi *(in Portuguese only)*.

[Manejo Ecológico do Solo](#), de Ana Primavesi *(in Portuguese only)*.

[Restoration Agriculture](#), by Mark Shepard *(somente em inglês)*.

[The New Organic Grower](#), by Eliot Coleman *(somente em inglês)*.

[Farmers of Forty Centuries](#), de F.H.King *(somente em inglês)*.

##### Agrotóxicos, Regeneração, etc • *Pesticides, Regeneration, etc*

[Primavera Silenciosa](#), de Rachel Carson | [Silent Spring](#), by Rachel Carson *(in several languages)*.

[Beyond the War on Invasive Species](#), by Tao Orion *(somente em inglês)*.

[Atlas da Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a União Europeia](#), de Prof. Larissa Mies Bombardi *(in Portuguese only)*.

## ARTIGOS • ARTICLES

• Penetração das grandes empresas de alimentos e a degeneração da saúde das pessoas no Brasil. *The market share of big food corporations is growing amongst Brazil's poorest communities, with health hazards increasing.*

[Como a Grande Indústria viciou o Brasil em junk food, do New York Times \(em português\).](#)

[How Big Business Got Brazil Hooked on Junk Food \(in English\).](#)

• A batalha entre a agricultura extensiva e a de menor escala e os impactos dessa batalha em nosso futuro. *The battles between those who defend intensive agriculture and those who say organic is the way to go to save the planet and feed an ever-growing population.*

[Can planet Earth feed 10 billion people, by The Atlantic \(somente em inglês\).](#)

• Como funciona uma das maiores fazendas do mundo na Califórnia quando não há água disponível. *How one of California's biggest farms work where there is not water.*

[A Kingdom from Dust, by The California Sunday Magazine \(somente em inglês\).](#)

• O excesso de CO2 na atmosfera tem feito com que as plantas em geral sintetizem mais carboidratos e menos proteínas e minerais gerando alimentos mais pobres em termos nutricionais. *The excess of CO2 in the atmosphere has turned plant photosynthesis heavy in carbs and poor in proteins and minerals.*

[The Great Nutrient Collapse, by Politico \(somente em inglês\)](#)

[Science Advances study on the issue \(somente em inglês\)](#)

• O que comeremos em 2050? Artigo conta sobre o preparo de um plantador de abacates na Califórnia para as mudanças climáticas.

*What will we eat in 2015? The plight of California avocado growers with climate change.*

[What'll eat in 2015 by Grist.org \(somente em inglês\)](#)

• Como funciona o primeiro Estado orgânico do planeta, no Sikkim, Índia.

*How does an organic State functions, in Sikkim, India.*

[article 1, in German on how the whole thing got started \(in German only - c'mon, use Google Translate\)](#)

[article 2, in English, on how the system is not fully working](#)

## PODCASTS

[The Permaculture Podcast](#)

[The Intellectual Agrarian](#)

[The Hungry Gardener](#)

## REVISTAS • MAGAZINES

[Permaculture Magazine](#)

[PIP Magazine](#)

[Mother Earth News](#)

[Modern Farmer](#)

## DOCUMENTÁRIOS • DOCUMENTARIES

[Chef's Table \(link to Netflix\)](#) vários idiomas | *various languages*

[Rotten \(link to Netflix\)](#) vários idiomas | *various languages*

[Cooked \(link to Netflix\)](#) vários idiomas | *various languages*

[Demain](#) vários idiomas | *various languages*

[O Veneno está na Mesa I](#) vídeo no YouTube | *in Portuguese only*

[O Veneno está na Mesa II](#) vídeo no YouTube | *in Portuguese only*

## A ARTE DO FAZER NA FAZENDA LILA

CATEGORIES: Courses | Cursos, Farms | Fazendas

**Visit Website:** <http://www.fazendalila.com.br/>

**Get Directions:** São Bento do Sapucaí, State of São Paulo, 12490-000, Brazil

*In Portuguese only but you can click on "translate" at the end to read it in your own language.*

Em São Bento do Sapucaí, fronteira de Minas com São Paulo e em meio à Serra da Mantiqueira, fica a [Fazenda da Lila](#). Tenho um carinho muito especial por este lugar por ter sido onde tive o meu primeiro contato com agrofloresta e com uma fazenda onde tudo funciona harmoniosamente.



Fora os cursos de ioga e os retiros que eles organizam, a cada semestre é feito uma nova edição do curso “A Arte do Fazer”, onde pessoas de diferentes áreas vão ensinar os participantes a fazer queijo, pão de fermentação natural, cerâmica, agrofloresta, artesanato e muitas outras coisas.

Há muita conversa boa, fogueira, música, alimentação orgânica e vegetariana e uma paz que só existe lá. A propósito, o leite que eles produzem, acredite ou não, dá para veganos beberem pois as vacas são tratadas com muito amor e carinho e presenteiam os donos da fazenda com seu leite maravilhoso.

Fique de olho no site deles para se inscrever nos cursos e poder experimentar um pedaço do céu aqui no Brasil. Eu não vejo a hora de voltar para lá!

A Fazenda Lila está super honrada em receber o Dr. Eliezer Berenstein coordenando o workshop Desvendando a sua Biografia Hormonal! Será no fim de semana 9 a 11 de março! Vagas limitadas! O processo hormobiográfico – ou seja, a descoberta de seu “perfil hormonal” – representa uma vivência extremamente agradável e uma ferramenta eficaz para que a mulher possa conhecer a influência de seus hormônios sobre sua vida. De posse desse conhecimento, é possível usar a variação hormonal com sabedoria e eficácia. Esse processo permite que a participante programe sua vida por meio do hormobiograma – uma revolucionária forma de auto-percepção e auto-observação. Entre os temas abordados, estão: 1. Como os hormônios nos conduzem da infância para adolescência e para a vida adulta 2. Os hormônios e a profissão 3. A alquimia do amor 4. Como usar a inteligência hormonal para conduzir seu cotidiano Coordenação Dr. Eliezer Berenstein autor dos livros “A tensão pré-menstrual e o tempo para mudanças” e “A inteligência hormonal da mulher” Saiba mais! [Www.fazendalila.com.br](http://www.fazendalila.com.br) Valores e reservas: [fazendalila@gmail.com](mailto:fazendalila@gmail.com) Whatsapp: (12) 99730-5078 #biografiahormonal #hormonios #ecoecologia #fazendalila #inteligenciahormonaldamulher

A post shared by @ [fazendalila](#) on Feb 22, 2018 at 12:49pm PST

Notas do curso de Agrofloresta com Alan Berenstein na Fazenda da Lila

## APRENDIZ NA FAZENDA DA TOCA

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Permaculture

**Visit Website:** <http://fazendadatoca.com.br/>

**Get Directions:** Rodovia Washington Luís, Km 204, s/n - Zona Rural, Itirapina - SP, 13530-000, Brazil

*In Portuguese only but you can click on “translate” at the end to read it in your own language.*

A [Fazenda da Toca](#), no interior do estado de São Paulo, desenvolve há anos um programa de agrofloresta e de conversão de pomares convencionais para orgânicos. Eles também produzem ovos orgânicos e têm uma horta de 6.000 metros quadrados, que funciona no esquema de canteiros consorciados. Além de cursos periódicos e específicos sobre agroflorestas, há um [programa de aprendiz](#), de duas ou três semanas e que vale muito a pena.

Quem deu a consultoria para a família Diniz criar os lotes de agrofloresta foi o próprio Ernst Götsch, que passou um tempo por lá e criou linhas de frutíferas maravilhosas. Passei a maior parte do tempo dentro da horta, ajudando a montar novos canteiros e o pessoal que trabalha por lá é sábio demais, com muito conhecimento para dividir com a gente. Outra viagem e curso que valerem muito a pena.

Notas do Programa de Aprendiz da Fazenda da Toca

---

## IPEP INSTITUTO DE PERMACULTURA DA PAMPA

**CATEGORIES:** Courses | Cursos, Permaculture

**Visit Website:** <https://www.ipep.org.br/>

**Get Directions:** Bagé - RS, Brazil

*In Portuguese only but you can click on "translate" at the end to read it in your own language.*

O [IPEP - Instituto de Permacultura da Pampa](#), fica em Bagé, no meio da Pampa gaúcha, não muito longe da fronteira uruguaia. Assim que descobri a existência da Permacultura, queria fazer um curso para entender melhor de que se tratava.

Desembarquei na porta do IPEP para 10 dias do [Certificado de Design em Permacultura, ou PDC](#), e foi uma experiência transformadora. A Permacultura é interessantíssima é impossível, em 10 dias, passar tudo o que ela prega. No IPEP vimos um pouco de tudo, como se fosse uma grande introdução. Também conversamos sobre filosofia, sobre nosso papel no planeta e tantos outros assuntos que fizeram os 10 dias parecerem uma vida. Confesso que quando voltei ao mundo, chegando em Porto Alegre, me senti um pouco deslucado e a vontade era voltar lá para o IPEP.

Dentre o que se "ensina" num PDC são os fundamentos básicos da Permacultura, sementes, solo, arquitetura, bioconstrução, água. Também plantamos, fizemos composto verde, aprendemos a observar e entender que tudo é importante.

Recomendo bastante o PDC e o IPEP para quem entrar no universo do plantio, da autossuficiência, do amor à Terra. As pessoas que conheci lá marcaram a semana e os dois coordenadores, a Tati e o João, são pessoas que valem a pena conhecer nesta vida.

Notas do curso de Design em Permacultura do IPEP

---