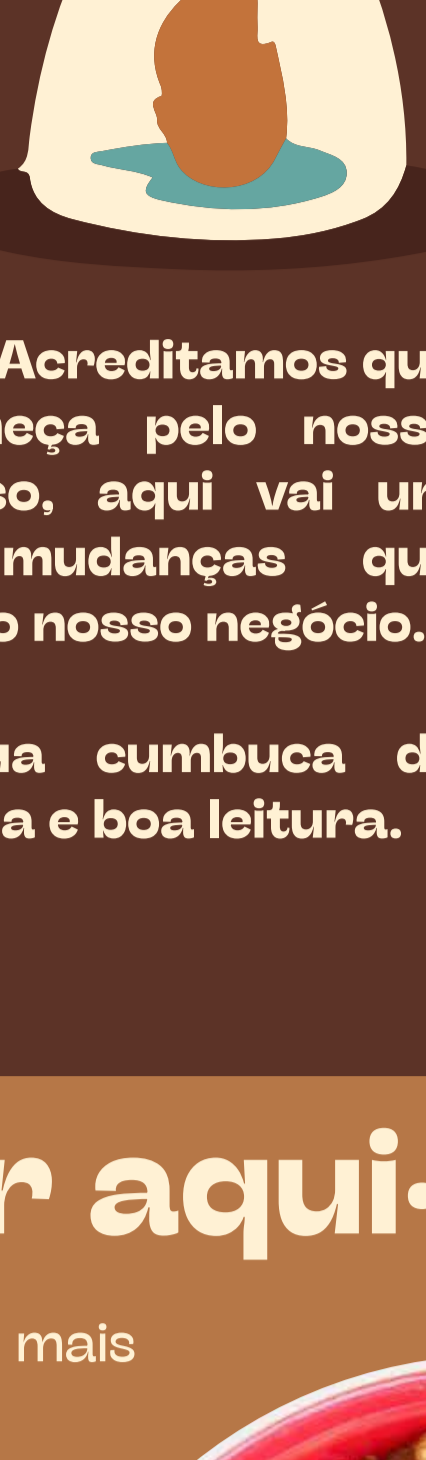




Ainda há tempo para alimentar a mudança



Alourrrr, querida! Acreditamos que a mudança começa pelo nosso prato e, por isso, aqui vai um apanhado de mudanças que escolhemos para o nosso negócio.

Então, pegue sua cumbuca de frutas com granola e boa leitura.



NUTRIÇÃO

AMBIENTAL

SOCIAL

1. Nossa missão: somos muito mais que uma granola gostosa.
2. Uma nostalgiazinha.
3. Uma causa, três pilares.
4. Sete Princípios
5. Nutrição é coisa séria, viu?
6. Zooreta.
7. Projeto sementes.
8. Biodiversidade & Agricultura.
9. Pegada de carbono.
10. Responsabilidade com resíduos.
11. Sete Paixões dos mãe-terraqueos.
12. Amigos do Bem.
13. Da quebrada.
14. Rede de parceiros.



Quem somos? O que queremos? Vamos juntas? Nossos compromissos

O que nos MOVE
Nós, mãe-terraqueos, acreditamos que a mudança começa pelo nosso prato. Por isso, temos paixão pelos alimentos naturais e orgânicos que mudam o corpo, a alma e a nossa mãe Terra

MISSÃO
Regenerar o ecossistema alimentar redesenhando a produção, distribuição e consumo de alimento



desde 1979

Como qualquer um que tenha 44 anos, a Mãe Terra já teve várias fases.

Ela nasceu como um restaurante sonhador na Av. Consolação, em São Paulo, até transicionar para uma grande indústria, e hoje é a marca referência em alimentos gostosos feitos com ingredientes naturais e mais sustentáveis.



1 CAUSA, 3 PILARES

Sabemos que socioambiental se escreve junto e que tudo é conectado e, por isso, seguimos três pilares para a nossa estratégia de sustentabilidade.



E COMO ESSES TRÊS PILARES SE CONECTAM AOS PRODUTOS MÃE TERRA

7 princípios da Mãe Terra

1. ALIMENTOS GOSTOSOS FEITOS COM AFETO
Tá na cara, né? Alimento é mais que funcionalidade, é afeto, é memória. Alimentar é cuidar e tem que ser gostoso.

2. INTEGRAL DE VERDADE, NATURALMENTE NUTRITIVA
Você sabia que o grão de cereal tem 3 partes?
FARELO casca fina, rico em fibras
ENDOSPERMA amido, que é a parte que fornece os carboidratos e nos dá energia
GÉRMEN é a parte que dá origem a uma nova planta e tem mais vitaminas e minerais.
Aqui usamos todas as partes do cereal, pois cada pedacinho é importante para uma nutrição natural.

3. ORGÂNICOS, CADA VEZ MAIS
São aqueles produzidos sem o uso de agrotóxicos (os químicos usados no campo para deter pragas e invasores).

4. LIVRES DE TRANSGÊNICOS E PÓZINHOS ARTIFICIAIS
Os alimentos transgênicos são aqueles modificados geneticamente, e os pózinhos artificiais são os aditivos utilizados para dar mais sabor, conservar, ou até alterar a textura dos alimentos... Na mãe terra priorizamos as alternativas naturais.

5. PRIVILEGIANDO OS PEQUENOS PRODUTORES
Nós escolhemos trabalhar com pequenos GRANDES produtores, além deles saberem TUDO do manejo da terra e existe o FUUUUUDO social e monetário desses fabricantes.

6. VALORIZANDO OS INGREDIENTES NATIVOS DO NOSSO BRASIL
O Brasil tem TANTO SABOR, tanta riqueza e tanto conhecimento ancestral! Essa é uma das formas de valorizarmos a cultura brasileira.

7. VEGANA, AQUI SÓ TEM INGREDIENTES VEGETAIS.
Pelo planeta e pelos animais. A gente sabe que a base vegetal proporciona tudo o que precisamos e, diante a todo o impacto positivo que essa escolha tem, me diz aqui, POR QUE NÃO?

Se temos 7 princípios de produtos, por que não da

nutrição?

1. Priorizar alternativas naturais de ingredientes e aditivos.
2. Priorizar os orgânicos, sem agrotóxicos.
3. Nutrir-se das cores e sabores da natureza.
4. Garantir níveis adequados de sódio, açúcar e gordura.
5. Respeitar o equilíbrio saudável do corpo, sem modismos.
6. Celebrar uma cozinha afetiva e inclusiva.
7. **Papo reto:** Nada substitui os alimentos vindos diretamente da Terra.

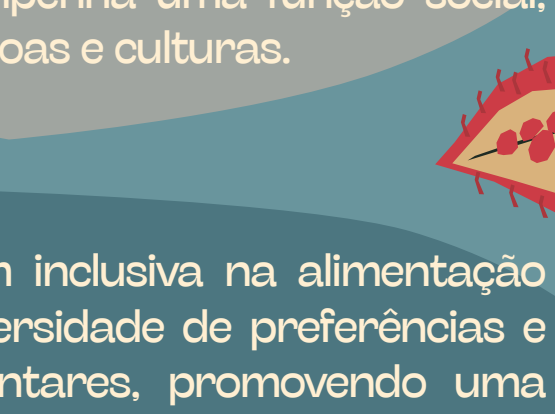
A nutrição desempenha um **papel fundamental no bem-estar**. Os princípios que norteiam uma abordagem consciente e equilibrada refletem uma busca por uma relação mais saudável e sustentável com os alimentos.

Cada cor e sabor reflete a presença de diferentes nutrientes e fitoquímicos que desempenham papéis específicos na manutenção da saúde.

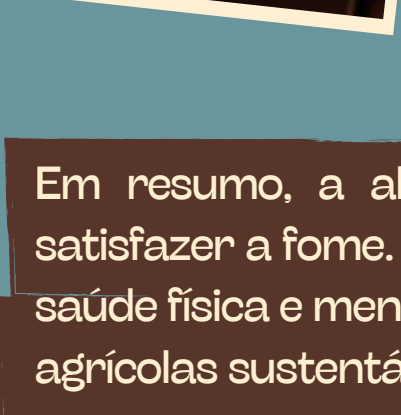


Além disso, garantir níveis adequados de sódio, açúcar e gordura revela a compreensão da importância do equilíbrio na dieta.

A nutrição não deve ser ditada por tendências da moda, mas sim fundamentada em princípios científicos sólidos.



E claro, vamos sempre celebrar a cozinha afetiva, que vai além de seu papel nutricional. A comida desempenha uma função social, conectando pessoas e culturas.



Uma abordagem inclusiva na alimentação reconhece a diversidade de preferências e restrições alimentares, promovendo uma relação positiva e acolhedora com a comida.



Em resumo, a alimentação vai muito além de simplesmente satisfazer a fome. É uma ferramenta poderosa para promover a saúde física e mental, preservar a biodiversidade, apoiar práticas agrícolas sustentáveis e promover a conexão entre as pessoas.

ZOORETA

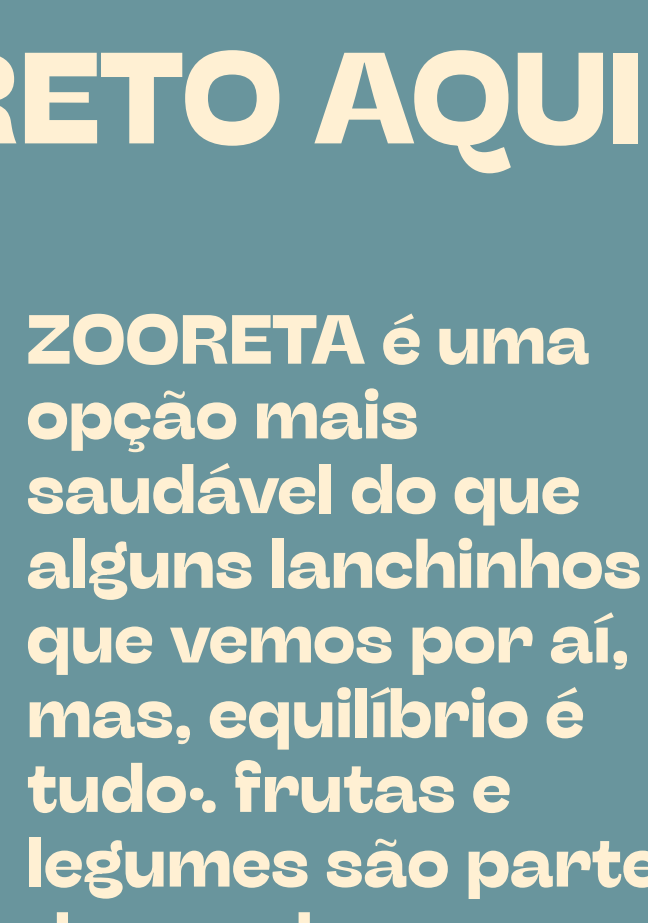
Tá aí um dos maiores desafios da parentalidade, montar uma lancheira atrativa e gostosa sem abrir mão da nutrição.



A composição do lanche é bem importante e tem deixado a desejar em muitos casos. E aí, vamos à realidade, nem todos conseguem ter uma rotina de preparar 100% das refeições, afinal, vivemos em grandes correrias e tentando equilibrar os vários pratinhos da vida adulta.

Nós, mãe-terráqueos, sabemos que dá pra ser diferente, que pode ser prático e gostoso, além de mais nutritivo do que as opções convencionais e, por isso, lançamos a linha ZOORETA.

Lanchinhos com ingredientes orgânicos, assados, integrais e muito gostosos.



MAS CALMA, UM PAPO RETO AQUI.

ZOORETA é uma opção mais saudável do que alguns lanchinhos que vemos por aí, mas, equilíbrio é tudo. frutas e legumes são parte de uma boa alimentação.

Ativismo alimentar tem que atuar em várias frentes, não é só criar alimentos mais nutritivos. A gente tem que plantar sementes!



Projeto Sementes

E olha que linda, a semente que Mãe terra, Pé de Feijão, Instituto Mar Bravo e Escola EMEF Desembargador Amorim Lima plantaram:



uma semente para aproximar as pessoas da natureza e levar a educação alimentar e sustentável às escolas, democratizando o acesso, rompendo barreiras e impactando cada vez mais crianças e jovens.

Pretendemos inspirar comunidades escolares de todo o país a adotarem hortas agroecológicas como espaço pedagógico para aulas a céu aberto.

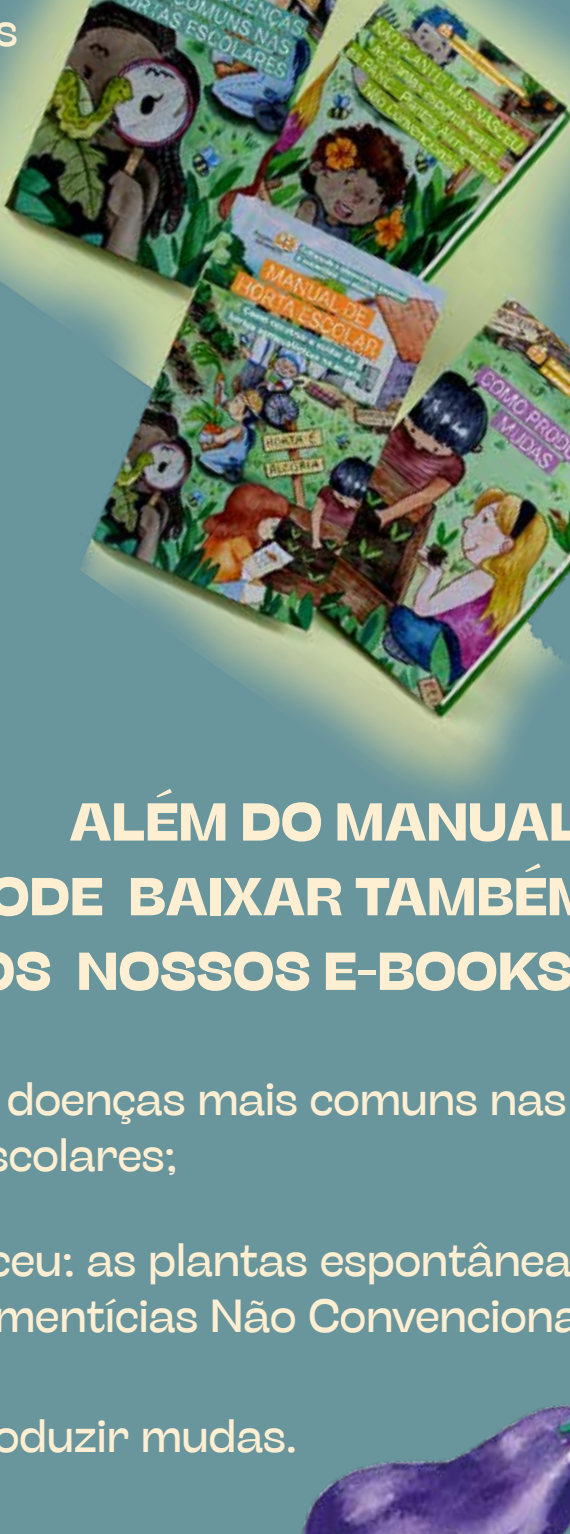
Esse guia gratuito utiliza uma linguagem simples e de fácil acesso. O material foi desenvolvido para encorajar e aumentar a confiança de todas as educadoras e educadores que tenham vontade de trabalhar de forma pedagógica na horta escolar e atuar em mais esse espaço como agentes de multiplicação de conhecimentos para os estudantes e suas famílias.



E também para que consigam encantar e diferenciar o processo de ensino e aprendizagem em diversas áreas do forma prática e contextualizada, se baseando em experiências.

O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR NOS MANUAIS.

- Motivos para ter uma horta agroecológica na escola;
- Como montar a horta e diferentes maneiras de ter uma horta escolar (no chão, caixotes, etc);
- O solo e a nutrição das plantas;
- O que plantar;
- Como cuidar da horta;
- Atividades para serem realizadas com os alunos.



Além do manual, você pode baixar também os nossos e-books.

- Pragas e doenças mais comuns nas hortas escolares;
- Não plantei, mas nasceu: as plantas espontâneas e as PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais;
- Como produzir mudas.



BAIXE OS MANUAIS

ASSITA ÀS VIDEOAULAS

A semente da mudança está plantada para educadores de todo o Brasil. Agora está na hora de te mostrar o que mais estamos cultivando nesse brasilzão!

ambiental

INGREDIENTES NATIVOS DO BRASIL

VALORIZAR NOSSO BRASILÃO!

Comer é um ato político e escolher brasileiro as essências, sabores e cores nativas do Brasil também! O fortalecimento do biomas através das escolhas alimentares é possível, afinal

a mudança começa pelo nosso prato!



Barraca Mãeterráquea!



EXISTEM VÁRIAS FORMAS DE FAZER UMA AGRICULTURA QUE TENHA IMPACTO MAIS POSITIVO PARA O PLANETA, DÁ UMA OLHADINHA AQUI.

CADA VEZ MAIS ORGÂNICOS

Lei nº 10.831, de dezembro de 2003.

"Aquele obtido dentro de um sistema orgânico de produção agropecuária – ou extrativista sustentável – que beneficie o ecossistema local, proteja os recursos naturais, respeite as características socioeconômicas e culturais da comunidade local, preserve os direitos dos trabalhadores envolvidos e não utilize organismos geneticamente modificados nem químicos sintéticos"

Ok, mas o que isso significa?



A agricultura orgânica não utiliza agrotóxicos, pesticidas e fertilizantes sintéticos.

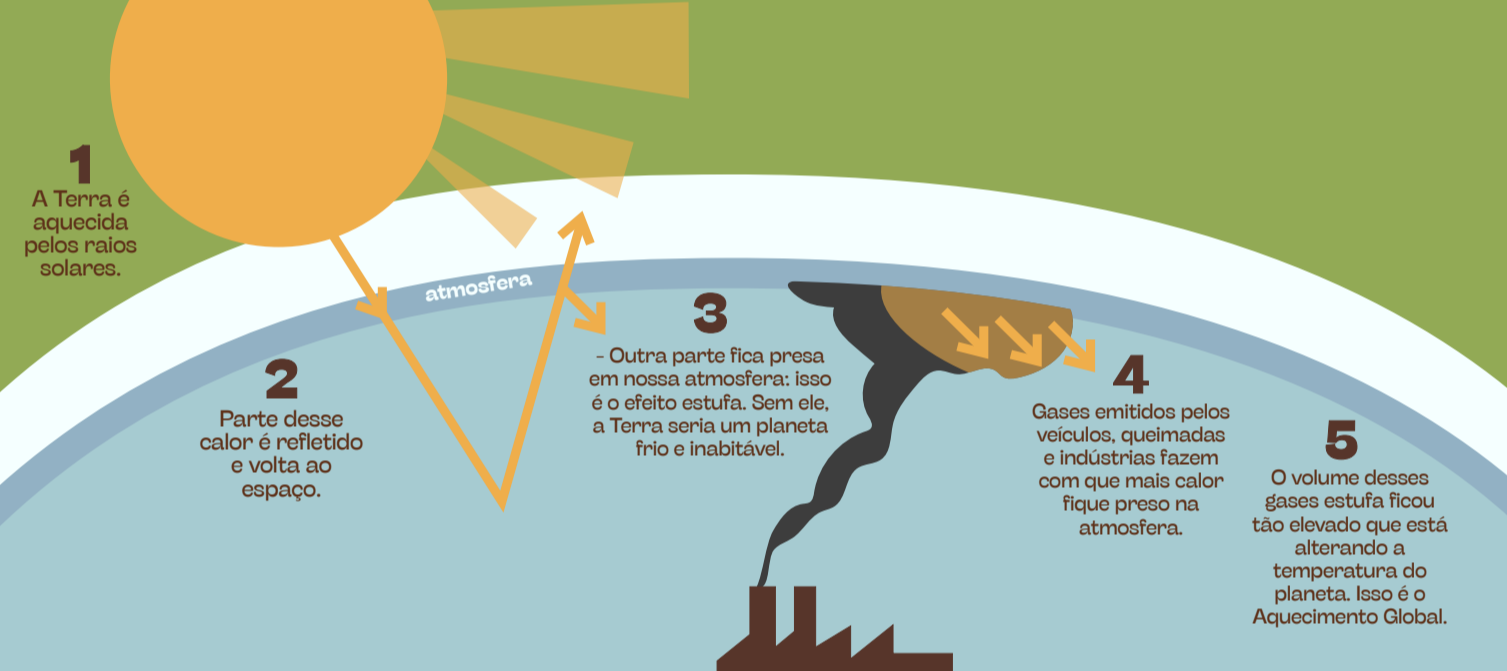
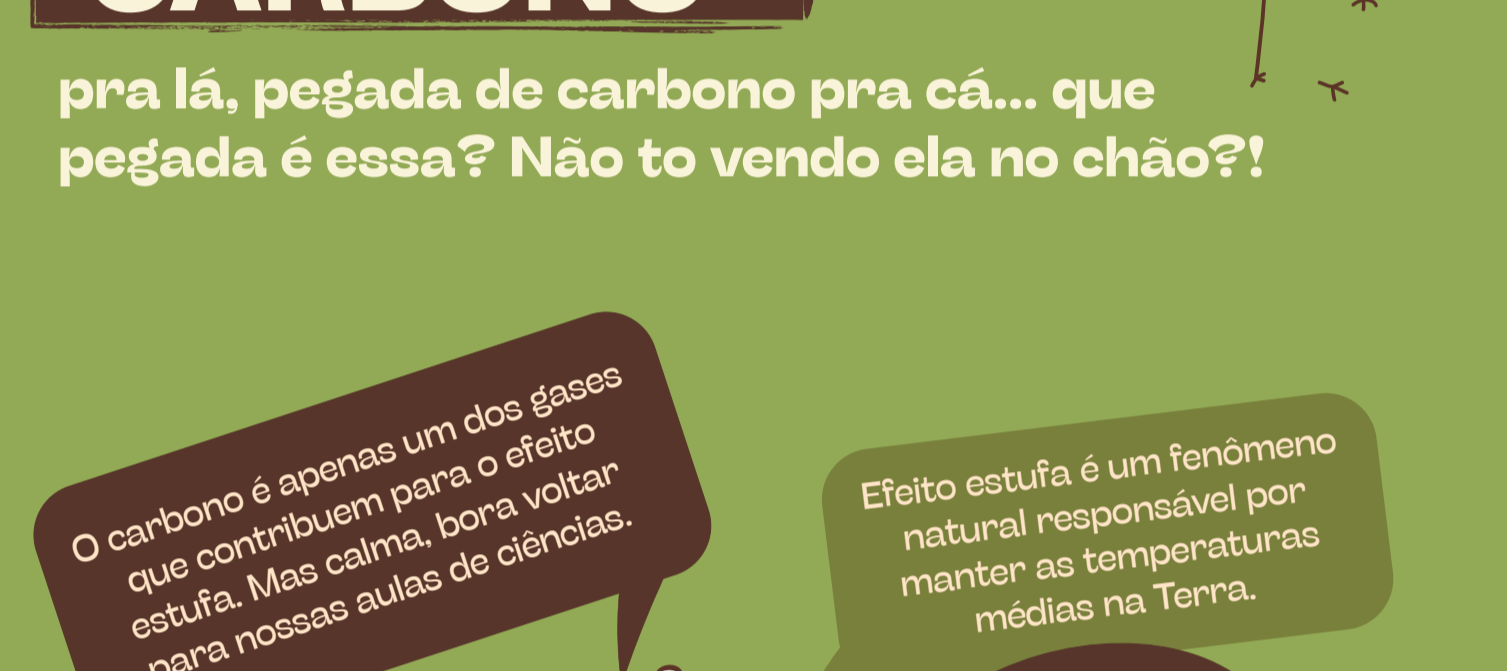
Ou seja, são produtos livres de venenos ou adubos químicos.



De forma simples.

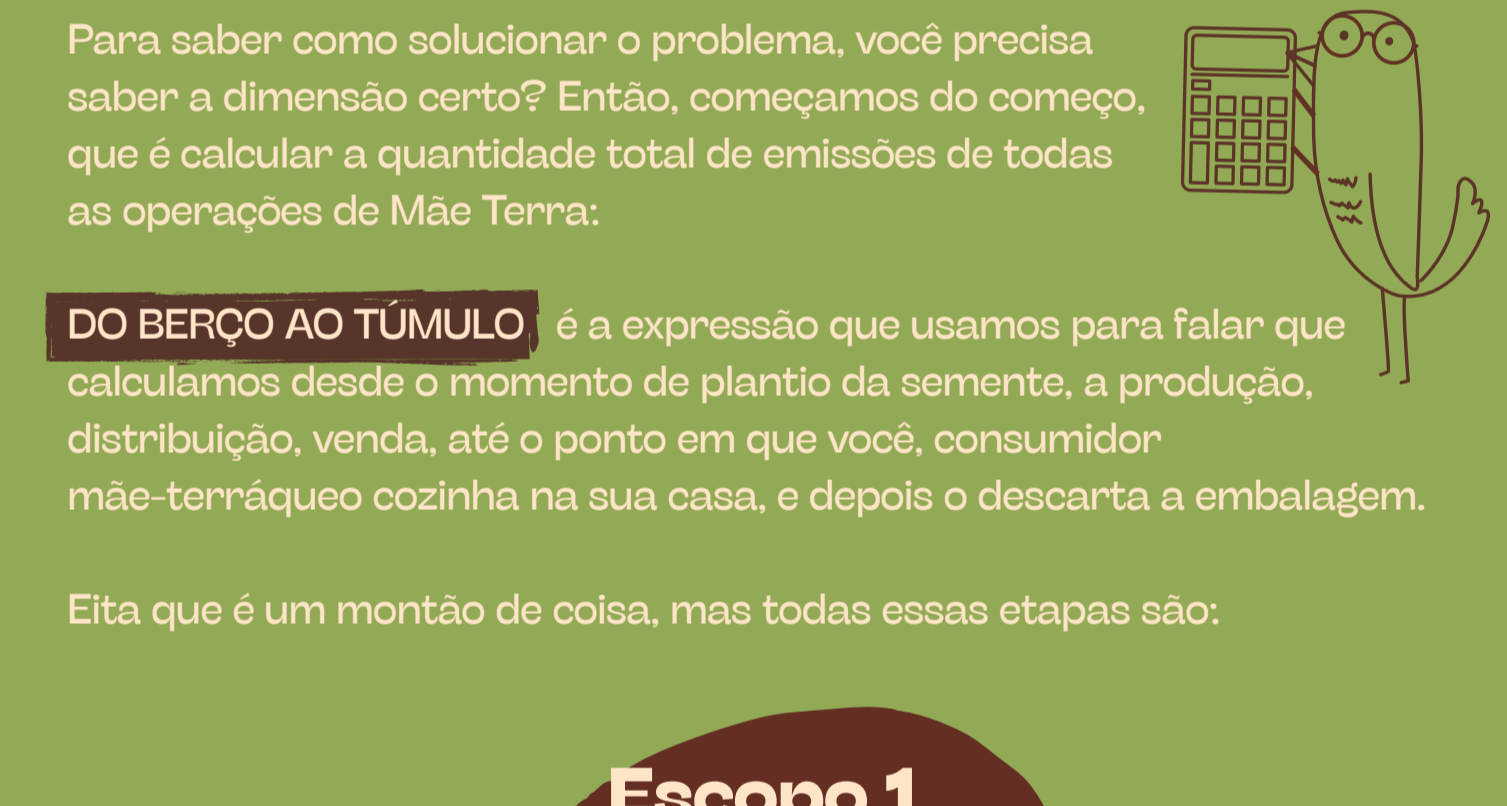
1. conservam a qualidade do nosso solo e água, além de cuidar dos nossos produtores.
2. conservam a biodiversidade vegetal, de insetos e de animais silvestres, que ajudam na polinização.
3. respeitam o ciclo natural das plantas e do solo e prioriza a diversificação de culturas.

Olha que delícia as linhas de produtos Mãe terra com ingredientes orgânicos



AGRICULTURA REGENERATIVA

AHA UHUL! NOSSA AVEIA É REGENERATIVA



E vocês sabem o que isso significa?

Dos vários tipos de agricultura que têm impacto positivo para o meio ambiente, as práticas de agricultura regenerativas são uma delas.

Esse conceito ainda é "muito novo" (com práticas muito antigas), então ainda têm divergências sobre a definição do seu conceito e, diferentemente dos orgânicos, ainda não temos uma regulamentação sobre o tema.



Então, vamos dividir a **nossa visão** sobre quais são princípios, de algumas bases que são mais unânimes sobre quais são princípios, que as práticas da agricultura regenerativa devem considerar. (É claro, se você quiser se aprofundar nessa conversa, chama o mãe-terráqueos que eles falam por horas sobre isso).

1. Tem efeito positivo na saúde do solo, água e qualidade do ar, sequestro de carbono e biodiversidade;
2. Possibilitam às comunidades locais a proteção e melhorar seu bem estar e meio ambiente;
3. Levam a colheitas com rendimento e qualidade nutricional suficientes para atender as necessidades atuais e futuras;
4. Otimizam o uso de recursos renováveis e minimizam os usos de recursos não renováveis.

E claro, mensuração é a chave, constantes medições de todas as práticas para entender as evoluções e novas necessidades

Vem com a gente pra entender porque precisamos "sequestrar" carbono da atmosfera.

PEGADA DE CARBONO

pra lá, pegada de carbono pra cá... que pegada é essa? Não to vendo ela no chão?!

O carbono é apenas um dos gases que contribuem para o efeito estufa. Mas calma, bora voltar para nossas aulas de ciência.

Efeito estufa é um fenômeno natural responsável por manter as temperaturas médias na Terra.

É ESSENCIAL para a existência de vida.

Porém, a queima de combustíveis fósseis (petróleo, carvão mineral e gás natural) gera gases do efeito estufa e o aumento desses gases impede que o calor irradiado pela superfície terrestre seja devolvido ao espaço, mantendo os gases na atmosfera e gerando o aumento anormal das temperaturas do planeta.



Uau, e tem outras formas de gerar energias além dos combustíveis fósseis?

SIM, SÃO AS ENERGIAS RENOVÁVEIS

Beleza, e o que a gente precisa fazer nessa história toda?

Para saber como solucionar o problema, você precisa saber a dimensão do problema? Então, começamos do começo, que é calcular a quantidade total de emissões de todas as operações de Mãe Terra:

DO BERÇO AO TÚMULO é a expressão que usamos para falar que calculamos desde o momento de plantio da semente, a produção, distribuição, venda, até o ponto em que você, consumidor, mãe-terráqueos chega na sua casa, e depois de descartar a embalagem.

Eita que é um montão de coisa, mas todas essas etapas são:

Escopo 1

Emissões diretas das operações que pertencem ou são controladas pela empresa.

Escopo 2

Provenientes da geração de eletricidade, vapor, aquecimento ou resfriamento adquiridos ou consumidos pela empresa.

Escopo 3

Aqui uma ampla gama de emissões indiretas que ocorrem ao longo da cadeia de fornecimento e do ciclo de vida dos produtos.

Cada negócio tem sua realidade e a comparação é complicada, porém, estamos aqui para te contar das **NOSSAS** emissões.

EMISSIONS MÃE TERRA ANO BASE 2022

É complexo, mas a jornada de redução de emissões precisa ser uma combinação de várias estratégias. A que estamos priorizando é **DESCARBONIZAR**, ou seja, reduzir ao máximo possível as emissões que temos nos processos atuais.

Continua com a gente, vamos te contar algumas práticas que já estamos trabalhando

Biodigestor

transformando resíduo em energia

Te contamos que tem outras formas de gerar energia que não as de combustíveis fósseis, certo? Esse equipamento da foto é o Biodigestor! Mandamos todo o resíduo de alimentos é enviado para que se decomponha lá dentro (processo de digestão anaeróbica) e, a falta de oxigênio, permite que as bactérias façam esse trabalho, gerando assim o Biogás. Que é o que alimenta os fornos que assam as granolas.

Com a implementação do uso de biogás produzido a partir de resíduos orgânicos, a fábrica será capaz de reduzir suas emissões de dióxido de carbono (CO2) em 200 toneladas por ano.

ESSA REDUÇÃO EQUIVALE A 166 CARROS EM UM ANO RODANDO APROXIMADAMENTE 1,8 MILHÃO DE KM.

Mãe terra e Nude ficaram

Nude.

Brasileira, 100% plant-based e com mulheres na liderança. Fazemos inovação sem ingredientes impróprios. Fundada em 2020, a Nude é uma foodtech de alternativas de alimentos lácteos feitas de aveia e com fortes pilares de inovação e transparência climática.

Essa parceria vai MUUUUITO além de ser um produto:

- gostoso,
- orgânico,
- sem glúten,
- sem açúcar,
- com magnésio,
- proteína,
- e fonte de cálcio & fibras

Responsabilidade com resíduos já!

RESPONSABILIDADE COM RESÍDUOS? TEMOS!

0,82 KG CO₂/KG CONTEM APOXIMATIVAMENTE

DO VOLUME DE TODAS AS EMBALAGENS DE PLÁSTICO QUE COLOCAMOS NO MUNDO.

na prática é assim, ó.

Calculamos quanto plástico foi colocado no mercado e compensamos a mesma quantidade de uma cooperativa.

Em seguida, enviamos para a nossa reciclagem, transformamos esses resíduos em uma nova embalagem.

Como tampinhas rígidas para embalagem de sabão em pó, amaciante e outros.

Mãe, não se preocupe, as tampinhas também tem uma cadeia sustentável para serem recicladas e serem transformadas em novas tampinhas de novo.

Ué, porque não viram outras embalagens de Mãe Terra? Por uma questão de segurança alimentar! Temos uma legislação que não permite embalagens recicladas das que usamos (BOPP e PE), então em contato direto com o alimento.

Mas a Mãe Terra só está compensando as embalagens?

Óbvio que não, meus funcionários, os mãe-terráqueos, estão sempre trabalhando em melhorias e otimizações em todos os tipos de embalagens que temos. Dá uma olhadinha:

AHA UHU plástico otimizado

Recicla o plástico menineeee

Esses cartuchos tem 80% de material reciclado e são 100% reciclável.

Esses cartuchos já tem 100% material reciclado e são 100% recicláveis.

As caixas de embarque e displays tem uma média de 43% de material reciclado na composição e são 100% recicláveis.

Ainda não estamos no mundo ideal, mas trabalhamos todos os dias pela redução de plástico, compensação e alternativas mais sustentáveis, recicladas e recicláveis

