

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL

VINÍCIUS DEOTAN COLETTI

**OS AGRICULTORES FAMILIARES E A CONSTRUÇÃO DOS
MERCADOS DO LEITE E QUEIJO: A PEQUENA PRODUÇÃO E A
QUALIDADE FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E EUROPEIA**

DISSERTAÇÃO

**PATO BRANCO
2013**

VINÍCIUS DEOTAN COLETTI

**OS AGRICULTORES FAMILIARES E A CONSTRUÇÃO DOS
MERCADOS DO LEITE E QUEIJO: A PEQUENA PRODUÇÃO E A
QUALIDADE FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E EUROPEIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus de Pato Branco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional – Área de Concentração: Desenvolvimento Regional Sustentável.

Orientador: Prof. Dr. Miguel Angelo Perondi

PATO BRANCO
2013

C694a Coletti, Vinícius Deotan.
Os agricultores familiares e a construção dos mercados do leite e queijo: a pequena produção e qualidade frente à legislação Brasileira e Europeia / Vinícius Deotan Coletti. – 2013.
228 f. : il. ; 30 cm.

Orientador: Prof. Dr. Miguel Angelo Perondi
Dissertação (Mestrado) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Pato Branco, PR, 2013.
Bibliografia: f. 214 – 222.

1. Diversificação. 2. Mercantilização. 3. Queijo. 4. Leite. I. Perondi, Miguel Angelo, orient. II. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. III. Título.

CDD (22. ed.) 330



TERMO DE APROVAÇÃO Nº 37

Título da Dissertação

**As Estratégias dos Agricultores Familiares para Acessar os Mercados do Queijo:
uma Reflexão sobre os Parâmetros de Qualidade da Legislação Brasileira e
Europeia**

Autor

Vinícius Deotan Coletti

Esta dissertação foi apresentada às 9 horas do dia 30 de julho de 2013, como requisito parcial para a obtenção do título de MESTRE EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL – Linha de Pesquisa Regionalidade e Desenvolvimento – no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná. O autor foi arguido pela Banca Examinadora abaixo assinada, a qual, após deliberação, considerou o trabalho aprovado.

Prof. Dr. Miguel Angelo Perondi – UTFPR
Orientador

Me. Christophe Gabriel de Lannoy –
Cooperiguaçu
Examinador

Dra. Norma Kiyota – IAPAR
Examinadora

Prof. Dr. Marcio Gazolla – UFSM
Examinador

Visto da Coordenação

Prof.^a Dra. Maria de Lourdes Bernartt
Coordenadora Substituta do PPGDR

O Termo de Aprovação assinado encontra-se na Coordenação do PPGDR

Dedico a Deus por me dar força e possibilitar a vida, aos meus pais e avós, que são as raízes e origem, que buscaram sempre e incentivaram minha educação, o que proporcionou meu crescimento pessoal e profissional, até hoje. A minha esposa pelo apoio nessa caminhada, nossa caminhada. Aos colegas e professores que de alguma forma contribuíram para que este trabalho fosse construído. A todos os agricultores familiares que diariamente lutam e sobrevivem mesmo com as dificuldades enfrentadas e que foram as razões deste estudo.

Dedico.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pelas oportunidades proporcionadas e as experiências vividas. Aos meus pais Venilton e Izolde, meus avós Ervelino e Ana e Walter e Lilia que sempre proporcionaram o suporte necessário e possibilitou a educação que tive e a hoje produzir esta dissertação.

A minha esposa Simoni, pelo apoio e compreensão pelos momentos ausentes durante este período.

Aos professores, do ensino fundamental à pós-graduação, pelo conhecimento transmitido e a disponibilidade e o auxílio sempre que precisei.

Aos orientadores de estágio, da forragicultura, do Programa de Educação Tutorial, do CEPAD, e desenvolvimento regional/PPGDR.

Às entidades que fomentam a iniciação científica e que me proporcionaram auxílio financeiro durante toda minha graduação e parte da pós-graduação, ao CNPq, pela Iniciação Científica, à SETI (Universidade Sem Fronteiras) pela extensão, ao MEC (com o P.E.T.) e à CAPES (pós-graduação). As quais foram fundamentais para meu desenvolvimento acadêmico e profissional e o conhecimento nas diversas áreas de estudo e modalidades de atuação, seja no ensino, na pesquisa ou extensão.

Ao Prof. Dr. Miguel A. Perondi por tanto auxiliar em mais esta conquista, a qual tem grande participação nos resultados obtidos, bem como, pela acolhida junto ao CEPAD e aos projetos vinculados, que me possibilitaram uma visão diferenciada sobre a relação homem X natureza e a forma que interagem às relações sociais e a complexidade que isto envolve.

À Universidade Tecnológica Federal do Paraná que me proporcionou o conhecimento e oportunidades durante toda minha vida acadêmica.

Não poderia deixar de agradecer a AGENCIA de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná, uma vez que promoveu o Curso de Transferência de informações e tecnologias de alimentos juntamente com a AGENFORM, Agência da Província de Cuneo, Região de Piemonte, Norte da Itália. Este curso despertou em mim grande parte das indagações e observações que agora constam neste documento. Despertou o interesse sobre questões que são muito pertinentes para o desenvolvimento deste território, de valorização da pequena produção familiar, diversificada e diferenciada, que irão sempre me acompanhar.

“Vivemos em um mundo de opulência sem precedentes, mas também de privação e opressão extraordinárias. O desenvolvimento consiste na eliminação de privações de liberdade que limitam as escolhas e as oportunidades das pessoas de exercer ponderadamente sua condição de cidadão”
Amartya Sen

RESUMO

COLETTI, Vinícius Deotan. Os agricultores familiares e a construção dos mercados do leite e queijo: a pequena produção e a qualidade frente à legislação brasileira e europeia. Programa de Pós Graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional. Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Pato Branco, 2013.

A atividade leiteira têm proporcionado uma possibilidade de rendimentos mesmo em áreas reduzidas, atraindo inúmeros agricultores que percebem nesta atividade melhores possibilidades que em outras. Assim, fundamentado no processo de mercantilização da produção familiar, diversificação dos meios de vida e influência das políticas públicas sanitárias, este estudo pretende caracterizar as estratégias de produção de queijo no município de Itapejara d'Oeste com base na análise da trajetória de seis famílias entre 2005 e 2012 com base em cadastros e entrevistas que trazem à tona as expectativas e a noção de qualidade *versus* os resultados efetivamente alcançados pelos agricultores. A análise de um banco de dados constituído em levantamentos realizados pelo prof. Dr. Miguel A. Perondi em dois anos agrícolas, 2004/2005 e 2009/2010, junto a novas entrevistas realizadas em 2012 resultou nos estudos de caso discutidos e dados apresentados. Foram observadas as trajetórias das famílias, analisados dados referentes à renda agrícola, renda total, disponibilidade de mão de obra, índice de diversificação e buscou-se acompanhar as principais variáveis na trajetória da família ao longo dos anos. Evidenciaram-se também as disparidades encontradas na legislação brasileira, que pouco resgata da informalidade os agricultores produtores de queijo artesanais. Esse debate é analisado sob o foco da legislação brasileira e europeia na busca por delinear o melhor caminho para resgatar um eficiente sistema de controle de qualidade baseado na confiança e que permita a pequena produção artesanal atender o nicho do mercado local. Nos estudos de caso pode-se constatar *in loco* acerca da importância destinada ao fator da qualidade do leite na rotina diária, pois se trata de redes diretas de consumo, nas quais o vínculo produtor-consumidor é relevante. A confiança e responsabilidade estabelecida sobre a pessoa que produz é a principal garantia para consumo deste alimento no mercado local, mesmo sem inspeção oficial. Ao fim são apresentados os gargalos para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite, observando que os produtores desenvolvem redes sociais que absorvem sua produção baseados no crescimento da confiança do que se produz. Neste foco, alguns agricultores investem no processo de certificação via sistema inspeção e fiscalização municipal que formaliza o acesso ao mercado local, entretanto, muitos outros permanecem na informalidade reduzindo cada vez mais sua escala de produção. Percebe-se assim uma limitação legal para a pequena produção familiar, que impossibilita o ingresso ao mercado formal, desincentiva e desvaloriza a produção em cadeias curtas.

Palavras-chave: Diversificação, mercantilização, leite, queijo

ABSTRACT

COLETTI, Vinícius Deotan. Family farmers and the market construction of milk and cheese: the small production and quality in front of Brazilian and European legislation. Post-Graduation Program in Regional Development. Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Pato Branco, 2013.

Milk production have provided a possibility of income even in smaller areas, attracting numerous agricultures who perceive in this activity better opportunities than others. Thus, based on the process of commodification of household production, diversification of livelihoods and influence public health policies, this study examines the strategies of cheese production in the municipality of Itapejara d'Oeste based on the analysis of the trajectory of six families between 2005 and 2012 based on records and interviews that bring to the fore the notion of quality and expectations versus actual results for farmers. By analyzing a database consisting of two agriculture years 2004/2005 and 2009/2010, realized by Prof. Dr. Miguel A. Perondi, with new interviews conducted in 2012 resulted in the case studies discussed and the data presented. Were observed trajectories of families, analyzing data related to farm income, total income, availability of labor, rate of diversification, seeking to highlight the variables in the path of the family throughout the years Showed up obstacles. Were observed trajectories of families highlighting the obstacles encountered in the Brazilian legislation, that few rescues the informal artisanal producers of cheese. This debate is analyzed under the focus of European and Brazilian legislation seeks to show the best way to rescue an efficient system of quality control based on trust and allowing small craft production meet the niche market place. At the study cases can be visualized *in loco* the importance given to the quality factors of milk e and dairy routine, because they are at direct consumer networks, where the producer-consumer relationship is relevant. The trust and responsibility established on the person who produces is the guarantee for a secure consumption of food at local market, even without official inspection. At the end are shown the bottlenecks for the development of the milk chain, noting that producers develop social networks that absorb their production based on growing confidence of what is produced. In this focus, some producers invest in municipal certification process that formalizes the local access market, however, many others remain in informality increasingly reducing their scale of production. You realize thus limiting law for small family farms, which prevents entry to the formal market, and cheapens and discourages production in short chains.

Keywords: Diversification, commodification, milk, cheese

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Definições de estratégias de reprodução da agricultura familiar	46
Figura 02 – Mapa Mesorregião Grande Fronteira do Mercosul.....	92
Figura 03 – <i>Distributore automatiche di latte</i> sendo utilizada por consumidores italianos	179

LISTA DE TABELAS

TABELA 01 – Regiões produtoras de leite, 2010/2011	101
TABELA 02 – Principais regiões produtores de Leite do Paraná em 2012 e suas respectivas produções totais e, participações na produção estadual e nacional. ...	102
TABELA 03 – Famílias entrevistadas em 2005, com dados no ano de 2010.....	196

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 01 – Principais países produtores de leite no mundo, 2010.....	95
GRÁFICO 02 – Evolução da produção de leite no Brasil, 1990/2010	96
GRÁFICO 03 - Evolução da produção de leite na Região Sul do Brasil, 1990/2010.	97
GRÁFICO 04 – Evolução da Produção de leite no Paraná, 1990/2010	98
GRÁFICO 05 –Produção de leite nas Regiões Oeste, Sudoeste e Centro-Oriental – 2006 a 2010	102
GRÁFICO 06 – Composição da Renda total da UP do Produtor I nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	108
GRÁFICO 07 — Composição da Renda total da UP do Produtor II nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	119
GRÁFICO 08 – Composição da Renda total da UP do Produtor III nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	128
GRÁFICO 09 – Composição da Renda total da UP do Produtor IV nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	141
GRÁFICO 10 – Composição da Renda total da UP do Produtor V nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	154
GRÁFICO 11 –Composição da Renda total da UP do Produtor VI nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%)......	160

LISTA DE SIGLAS

ADAPAR – Agência de Defesa Agropecuária do Paraná
AF – Agricultor Familiar
AGENCIA – Agencia de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná
AGENFORM - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo
AMSOP – Associação dos Municípios do Sudoeste do Paraná
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ART – Anotação de Responsabilidade Técnica
ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural
BACEN – Banco Central
BPA – Boas Práticas Agrícolas
BPF – Boas Práticas de Fabricação
BPHO – Boas Práticas de Higiene na Ordenha
BPT – Boas Práticas de Transformação
CBT – Contagem Bacteriana Total
CCE - Comissão das Comunidades Europeias
CCS – Contagem de Células Somáticas
CEPAD - Centro de Pesquisa e Apoio ao Desenvolvimento Regional
CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada
CISPOA – Coordenadoria de Inspeção sobre Produtos de Origem Animal
CLAF – Cooperativa do Leite da Agricultura Familiar
CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CONSAD – Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local do Extremo Oeste de Santa Catarina
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CRESOL – Cooperativa de Crédito Solidário
DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF
DERAL – Departamento de Economia Rural
EMATER - Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
ESALQ– Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"
EU – European Union
EUA – Estados Unidos da América
EUROPGAP– Europe Good Agricultural Practices
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FGV – Fundação Getúlio Vargas
FUNRURAL –Fundo de Assistência e Previdência do Trabalhador Rural
GAP – Good Agricultural Practices
GETSOP – Grupo Executivo para as Terras do Sudoeste do Paraná
GLOBAPGAP – Global Good Agricultural Practices
HA - Hectare
HACCP - Hazards and Critical Control Points

IAPAR – Instituto Agrônômico do Paraná
IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia Estatística
IGP-M – Índice Geral de Preços do Mercado
IN – Instrução Normativa
INSS - Instituto Nacional de Seguro Social
IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social
IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
ISO - International Standards Organisation
ITR – Imposto Territorial Rural
MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
OMC – Organização Mundial do Comércio
ONG – Organização Não Governamental
PAC – Política Agrícola Comum
PIB – Produto Interno Bruto
PPGDR – Programa de pós graduação em Desenvolvimento Regional
PR – Paraná
PROAGRO – Programa de Garantia da Atividade Agropecuária
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RS – Rio Grande do Sul
SAU – Superfície Agrícola Útil
SC – Santa Catarina
SEAB – Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná
SESAN – Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SIF – Serviço de Inspeção Federal
SIM - Serviço de Inspeção Municipal
SIP - Serviço de Inspeção Estadual
SPSS – Statistical Package for Social Science
SUASA – Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária
UNIOESTE – Universidade do Oeste do Paraná
UE – União Européia
UFC – Unidade Formadora de Colônia
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UP – Unidade de Produção
USP – Universidade de São Paulo
UPF – Unidade de Produção Familiar
UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
UTH – Unidade Homem Trabalho
VBP – Valor Bruto de Produção

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	15
1.1 HIPÓTESES	31
1.2 OBJETIVOS.....	32
1.3 METODOLOGIA	33
2 MERCANTILIZAÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR: A AGROINDUSTRIALIZAÇÃO E O PAPEL DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	40
2.1 AGRICULTURA FAMILIAR E SEUS REFLEXOS SOBRE AS ESTRATÉGIAS DOS MEIOS DE VIDA	40
2.2 AGROINDÚSTRIA E A CONSTRUÇÃO DE MERCADOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR.....	62
2.3 A LEGISLAÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA	69
2.4 DESENVOLVIMENTO E DIVERSIFICAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR.....	77
2.5 A DIVERSIFICAÇÃO DOS MEIOS DE VIDA: O CASO DO SUDOESTE PARANAENSE	84
2.6 O CONTEXTO HISTÓRICO DO LEITE E A DIVERSIFICAÇÃO DOS MEIOS DE VIDA: O CASO DO SUDOESTE PARANAENSE	90
3 ESTUDO DE CASOS EM ITAPEJARA D'OESTE	105
3.1 PRODUTOR I	105
3.2 PRODUTOR II	117
3.3 PRODUTOR III	126
3.4 PRODUTOR IV.....	137
3.5 PRODUTOR V	152
3.6 PRODUTOR VI.....	158
4 O PAPEL DO QUEIJO NA DIVERSIFICAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E SEUS DILEMAS	167
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	202
REFERÊNCIAS	214
ANEXOS	223
ANEXO 1	224

1. INTRODUÇÃO

O desenvolvimento da agricultura familiar e sua interação e construção de mercados vêm sendo objeto de estudos em diversas regiões do Brasil. Muitas estratégias e meios de vida foram e estão sendo discutidos, principalmente os que proporcionam um melhor progresso social e qualidade de vida aos agricultores familiares, que, historicamente sobrevivem, mesmo com inúmeras privações. A sociedade em geral aponta para um retorno à opção por produtos menos industrializados e/ou processados, de origem e qualidade conhecidas, o que tem provocado uma (re) conexão das relações de consumo à pequena produção familiar. Produção que está ligada ao abastecimento local, em atividades que agregam valor, que diferenciam seu produto ou processo de produção (agroecológicos, derivados agroindustriais, diferenciação da produção). Isto, em conjunto à diversificada produção de autoconsumo tem destacado este sistema familiar de produção. Entretanto nem todos os produtores constroem mercados diferenciados, agregando valor à produção. Em muitos casos utilizam de sistemas convencionais, integrados ao agronegócio, às grandes agroindústrias, os quais em determinados momentos podem por ser extremamente dependentes de insumos externos e, dessa forma estarem em situações menos favoráveis à sua reprodução social e econômica, ou pode-se dizer, com maior vulnerabilidade social.

Muitos estudos vêm sendo conduzidos evidenciando a mercantilização da agricultura familiar e a diversificação da produção. Esta dissertação apresenta uma interação com esta literatura, relacionando-a com o contexto regional vivenciado e discutido durante este documento, no caso o Território Sudoeste do Paraná. A produção leiteira vem evoluindo nesta região principalmente devido à característica de produção familiar, a qual se apresenta diversa em sistemas de produção, estrato fundiário, estrutura física, recursos humanos e capacidade de investimento. Entretanto, a grande maioria apresenta certas características em comum, que se

traduzem nas estratégias e na diversidade de rendas agrícolas e não agrícolas desenvolvidas pelas famílias, caracterizando o processo de diversificação.

A agricultura familiar é predominante em número de estabelecimentos e área ocupada no Sul do Brasil. Os três estados, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul tiveram uma história de ocupação semelhante e os sistemas de produção atuais refletem a miscigenação do conhecimento dos caboclos com dos imigrantes europeus, os quais proporcionaram adaptações de materiais vegetais e avanços tecnológicos que vivenciamos.

Uma das características marcantes da gestão familiar é sua gestão flexível e capaz de empreender estratégias de diversificação dos seus meios de vida¹. Uma capacidade afinal, que quando fortalecida, torna cada vez mais distante a comprovação das inúmeras previsões e teorias sobre a inviabilidade econômica da agricultura familiar e da sua sobrevivência funcional em meio ao sistema capitalista que se apropria e substitui sua típica produção agrícola (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 1990).

Neste trabalho procura-se explicar as razões e estratégias de inserção da agricultura familiar no mercado, o processo de construção destes mercados e sua importância para o desenvolvimento rural e, neste caso, também regional. Um estudo da dinâmica produtiva da unidade de produção, não aprofundando a discussão sobre o mercado em si, da porteira para fora, mas das estratégias e a construção social dos mercados do leite e do queijo pela agricultura familiar. Destaca-se um território de características semelhantes que abrangem as regiões Sudoeste do Paraná, Oeste de Santa Catarina e o Noroeste do Rio Grande do Sul, onde ocorrem iniciativas que (re) valorizam o local e agregam valor, tanto pela via da produção ecológica, como pela agroindustrialização, turismo rural, entre outras. E,

¹ “[...] diversificação dos meios de vida é o processo pelo qual as famílias rurais constroem um diversificado portfólio de atividades e de capacidades de apoio social para sobreviverem e melhorarem o seu padrão de vida.” (ELLIS, 1998, p. 4).

que, num todo, formam um conjunto de atividades desenvolvidas pelas famílias que explicam sua reprodução social.

Concordando com Lamarche (1993, p.15):

“A exploração familiar se organiza em torno de um eixo definido pelo grau de integração ao mercado. Muitos agricultores familiares têm desaparecido ou porque não conseguem se adaptar às novas exigências do mercado ou porque se encontram desprovidos de todo o seu patrimônio sócio-cultural. Perdendo esse patrimônio, perde-se um capital de conhecimento que poderia ser utilizado para encontrar soluções alternativas”.

A agricultura familiar vem, ao longo do tempo, buscando resistir e se reproduzir no mundo globalizado, explorando sua relação com a sociedade e o mercado. Isso reflete na escolha das estratégias adotadas, integrando o seu conhecimento prático de vida com as indagações enfrentadas como “o que, como e para quem produzir” na busca de produzir alimentos e gerar renda para que possa sobreviver e se reproduzir socialmente.

A forte presença da agricultura familiar num contexto de diversidade e heterogeneidade de estratégias econômicas no mundo capitalista globalizado representa sua resistência a um sistema que trouxe enormes problemas ambientais, econômicos e sociais. Os que resistem até os dias de hoje buscam na diversificação econômica e produtiva, diversos níveis de integração com o mercado, ou seja, num formato diverso de mercantilização, que é definida por Van der Ploeg (1993) como um processo de crescente externalização da produção, ou seja, da orientação dos processos produtivos para o mercado que, por sua vez, também sofrem uma crescente influência do progresso técnico, conduzindo a reprodução para uma forma social cada vez mais subordinada e dependente do modo de produção consolidado.

Muitas das estratégias de sucesso da agricultura familiar se referem à “novidade” do consumo de produtos tradicionais, menos processados e industrializados, que resgatam laços de confiança na comercialização local. Estes mercados em construção resgatam métodos tradicionais aliados à preocupação com a qualidade desde a obtenção da matéria prima, e, se traduzem em canais

alternativos, aos quais, a legislação brasileira não reconhece e não diferencia, mas está no mercado (informal) pois recebe um reconhecimento social, devido à confiança no produtor, sua reputação.

No mercado local o produtor é conhecido e seu produto facilmente “rastreado” e valorizado (quando se destaca pela qualidade), tornando-se assim socialmente controlado. É característica deste mercado possuir institucionalidade própria e que remete às relações pessoais, diretas, proporciona uma (re) aproximação e o vínculo entre produtor-consumidor, agregado ao interconhecimento acerca da origem do produto a ser consumido e de seus processos, ações que fortalecem a confiança sobre o consumo do produto final.

Contudo, a legislação brasileira não diferencia os mercados locais e generaliza as exigências sanitárias. Assim, as barreiras sanitárias, firmadas sob moldes tecnicistas, estabelecem parâmetros que não consideram a realidade local e limitam a possibilidade de explorar os mercados locais de produtos frescos. Assim, produtos tradicionais da agricultura familiar podem, muitas vezes, ter acesso limitado aos mercados locais.

Indaga-se o porquê da necessidade de tamanha rigidez sem considerar esses mercados e esses laços, bem como um investimento real na transferência de informação e acesso à assistência técnica responsável e comprometida, na busca por um trabalho na base produtiva, na garantia de qualidade e sanidade na obtenção da matéria prima e na pesquisa para buscar estabelecer parâmetros em relação ao verdadeiro risco à saúde do consumidor.

Esse problema de foco das restrições sanitárias pode ser facilmente visualizado no caso do leite. A bovinocultura leiteira é representada em grande parcela pela agricultura familiar no Sul do Brasil onde se concentra grande parte do crescimento potencial da produção nacional.²Essa produção de leite tem se

² Schubert et al (2011) denota que a produção de leite do Sul do Brasil tem feito diferença, principalmente, quando se observa o crescimento da produção em regiões como no território Grande

desenvolvido devido a preços relativamente atrativos para a agricultura familiar, pois apresenta um sistema de produção em que os custos são relativamente menores, principalmente pela produção com base em pastagens e mão de obra familiar. Um crescimento que também atrai agroindústrias, que competem pelo leite produzido na região Sudoeste do Paraná³, formada praticamente por pequenos agricultores familiares que representam 87,64% dos estabelecimentos e abrange 46,41% da área total dos estabelecimentos agropecuários do território (IBGE, 2006).

Segundo Kiyota et al (2012) destaca que com o aumento da atividade leiteira na região Sudoeste do Paraná, já é possível perceber o crescimento da renda dos agricultores com o leite em seu sistema de produção. Assim, o leite vem se destacando e ganhando uma maior dedicação das famílias rurais.

A região Sudoeste do Paraná apresenta uma das maiores densidades de produção de leite no Brasil, registrando em 2008 uma produção de 514 milhões de litros (IBGE, 2008). Destaca-se que o IBGE na metodologia que utiliza não considera a produção de leite de produtores com menos de cinco vacas, alegando ser esta produção apenas para autoconsumo. Entretanto se for considerar a Região

Fronteira do Mercosul (território engloba as mesorregiões do Oeste Catarinense, Sudoeste Paranaense e Noroeste Rio Grandense) e que apresentou um dos maiores índices de crescimento da produção de leite dos últimos anos. Neste caso, destaca-se a produção do Estado do Paraná, que passou de 1.355.487 mil litros no censo agropecuário de 1995 para uma produção de 1.816.426 mil litros em 2006, ou seja, um crescimento de 34%, uma das maiores taxas de crescimento do Brasil. (IBGE, 1998 e 2007)

³De acordo com o IPARDES (2004), a Região Sudoeste do Paraná, está localizada no Terceiro Planalto Paranaense e abrange uma área de 1.163.842,64 hectares, que corresponde a cerca de 6% do território estadual. Ela faz fronteira, a oeste com a República da Argentina, através da foz do rio Iguaçu e, ao sul, com o Estado de Santa Catarina. Possui como principal limite geográfico, ao norte, o rio Iguaçu. É constituída por 42 municípios, dos quais se destacam Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Palmas e Pato Branco, em função de suas dimensões populacionais e de seus níveis de urbanização e polarização. Já de acordo com o IBGE a Região é composta por 37 municípios (sem a microrregião de Palmas). Nesta dissertação quando nos referimos a Região ou Território Sudoeste do Paraná, estamos seguindo a denominação do IPARDES, ou seja, aos 42 municípios. Esta denominação também foi adotada e alterada junto a Lei Estadual.

Sudoeste Paranaense existe uma parcela significativa de agricultores familiares em cujas propriedades o número de animais fica abaixo de cinco vacas, o que de certa forma justifica a diferença nos dados apresentados pelo IBGE e nos dados obtidos nos levantamentos realizados pelo Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (DERAL/SEAB). De acordo com dados preliminares do DERAL/SEAB do Valor Bruto de Produção Agropecuária (VPB) no ano de 2012 aponta-se a uma produção acima de um bilhão de litros de leite (DERAL, 2013).

Esse crescimento decorre da intensa presença da produção familiar. A limitação da mão-de-obra familiar e de área produtiva disponível tem influenciado as estratégias adotadas. Dessa forma os produtores da Região Sudoeste têm encontrado na produção de leite melhores rentabilidades. Isso ocorre por causa de características climáticas desta região, destacando a possibilidade de produção de leite com base em pastagens. O clima e as espécies forrageiras que se desenvolvem nesta região possibilitam a redução de custos com a produção de volumosos, e, com planejamento forrageiro adequado, já que existe a capacidade de produzir pasto durante quase todo o ano (cerca de 10 meses). Há apenas dois períodos de menor disponibilidade, conhecidos como vazios forrageiros. Essa é uma característica importante que aliada à mão de obra exclusivamente familiar torna estes produtores muito competitivos em relação a seus custos de produção, muito inferiores em relação a outros sistemas de produção de leite mais intensivos, com alimentação com base em concentrados e ensilados e com mão de obra contratada. Destaca-se a diversificação da produção, a produção para auto consumo, bem como, a agroindustrialização. Estes são meios que os agricultores praticam e que propiciam a redução dos custos de produção, bem como, possibilitam a agregação de valor, no caso da agroindustrialização ou algum outro beneficiamento de produto na unidade de produção familiar.

O desenvolvimento da cadeia produtiva vem mantendo os preços altos e competitivos, com média anual de preço pago ao produtor no Paraná em 2011 de R\$0,83 por litro de leite, segundo o CEPEA (ESALQ/USP). A SEAB, através do Departamento de Economia Rural (DERAL) realiza tomada de preços do leite e de outros produtos agropecuários mensalmente. De acordo com estes dados, o leite sempre apresentou uma oscilação de preços durante o ano, aumentando no inverno e reduzindo no verão. Nos últimos dois anos (2011 e 2012) esta variação dos preços reduziu, apresentando pequenas alterações mensais, contudo mantendo-se acima de R\$0,80 em média. No ano de 2013 o preço do litro do leite ultrapassou R\$1,00.

A obtenção de uma renda mensal e estável e a fácil contratualização com algum dos inúmeros laticínios são as principais características que favorecem o desenvolvimento da produção leiteira na região. Desta forma, os agricultores encontraram no leite uma fonte de renda importante para fazer frente aos impérios alimentares⁴ dos mercados hegemônicos e consolidados. Uma vez que em determinados casos estes agricultores familiares saem de uma linha de dependência de insumos externos e passam a subsistir e a reproduzir os recursos necessários para autonomia de seu sistema produtivo, destacando a diversificação de estratégias que favorecem este processo. Entretanto pelo seu universo diverso o contrário também pode ocorrer. Os agricultores podem entrar numa linha de especialização e intensificação do seu processo produtivo, provocando a necessidade permanente de insumos externos e alienando mais uma vez estes agricultores aos impérios alimentares.

No Sudoeste do Paraná houve um enorme crescimento da produção leiteira nas últimas décadas. Crescimento este que possibilitou a (re) inserção dos agricultores familiares aos mercados, uma vez que nesta região muitos agricultores já estiveram integrados à produção de suínos, frangos, bem como, com a produção

⁴ Fazendo referência aos impérios alimentares discutidos em Ploeg (2008) "Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização".

de grãos e fumo, por exemplo. Destaca-se que em momentos de crise essas estratégias, demasiadamente dependentes de fatores externos e de insumos industriais, podem ser extremamente críticas para a própria reprodução social. O que pode ser observado com o êxodo rural que se prolonga até os dias de hoje.

O leite surge como alternativa, como atividade que vem substituir o sistema de produção em crise da suinocultura, sistemas com suas similaridades em relação ao manejo e trato de animais, todos os dias do ano. O leite sempre teve seu espaço, mesmo que apenas para subsistência, para consumo da família, *in natura* ou transformado em derivados. Esta atividade foi sendo gradativamente integrada às estratégias dos agricultores familiares, que, ao perceberem a possibilidade de (re) inserção ao mercado de forma competitiva e com rentabilidade, alavancaram o desenvolvimento da atividade, resultando nos dados de produção e produtividade encontrados nessa região.

Muitos produtores também buscam uma inserção no mercado através da agroindustrialização de produtos diferenciados na propriedade. Nesta alternativa buscam obter maior rentabilidade com a construção de (novos) mercados, comercializando seus produtos diretamente ao consumidor, e se apropriando de uma parcela da renda que seria da indústria, agregando valor à sua produção.

Contudo as barreiras fiscais e sanitárias vigentes no Brasil podem reduzir ou impossibilitar o desenvolvimento dessas atividades, com exigências que podem minar as estratégias que tem como foco o mercado local. Por isso, indaga-se:

- (1) De que forma avaliar/inspecionar um produto no mercado local?
- (2) Quais poderiam ser os parâmetros para se analisar a qualidade de um alimento processado na unidade de produção? e;
- (3) Qual a estrutura e procedimentos seriam necessários obter para assegurar a qualidade sanitária no mercado local?

A mais lembrada função da agricultura é a de provedora de matérias primas para a indústria alimentar, entretanto, a agricultura familiar mantém ainda vários

papéis relacionados à segurança alimentar. A produção de alimentos, a qualidade, o abastecimento local, a preservação da cultura e tradição alimentar, a diversidade genética, uma produção mais integrada ao meio ambiente e valorização dos recursos naturais. Estas são todas características que têm forte ação sobre a segurança e soberania alimentar.

Os agricultores familiares que têm como principal atividade o leite diferem individualmente no que diz respeito à condição tecnológica de manejo, alimentação, ordenha e armazenamento. A comercialização é feita geralmente por laticínios que processam o leite utilizando tratamentos térmicos exigidos por lei, no Brasil, como a pasteurização e a esterilização, por exemplo. Contudo, algumas famílias beneficiam o leite e produzem queijo como forma de agregação de valor. O beneficiamento de leite e produção de queijo são meios que constituem parte das estratégias desenvolvidas na UP, esta se forma a partir da construção de um canal de comercialização do leite/queijo no mercado local de forma direta ao consumidor ou em feiras. Utilizam processos tecnológicos apropriados de controle sanitário (pasteurização lenta) e inspecionados por algum tipo de Serviço de Inspeção (Municipal, Estadual, Federal), ou não, apenas mantendo o leite cru e refrigerado até a transformação em queijo e comercialização direta do excedente, o que não é permitido pela INSTRUÇÃO NORMATIVANº. 62, de 26 de agosto de 2003 (BRASIL, 2003). Esta é a normativa sanitária vigente atualmente e será discutida posteriormente.

Muitos produtores comercializam o leite, e, principalmente, o queijo, em vias alternativas, se beneficiando da deficiência na fiscalização segmentada/compartimentalizada e insuficiente. Isto acontece pela divisão de responsabilidade legal em níveis de escala e mercado a que se destinam – municipal, estadual, federal – com processos que dificultam a interação entre as esferas quanto às exigências requeridas, que complexificam o processo e pouco resgatam a pequena produção, os produtos artesanais, limitando-os, restringindo-os

a uma mercado (extra) local. A reduzida capacidade de ação dos serviços de inspeção, seja pela falta de profissionais para orientar, para fiscalizar, também contribuem para um cenário como este a pouco descrito. Mesmo assim, deve-se reconhecer que a fiscalização através dos sistemas de inspeção teve importante papel na proibição da comercialização destes produtos (não inspecionados) nos mercados, uma prática desenvolvida historicamente por inúmeras famílias, e que, com o tempo, ou adequaram-se, ou mantiveram-se na atividade através do mercado informal em redes diretas de comercialização.

A legislação exige que seja realizado algum tratamento térmico, uma vez que não se detém aos procedimentos na obtenção da matéria-prima. Ela não apresenta uma forma de controle de qualidade na obtenção e armazenamento da matéria prima, exige uma infraestrutura industrial, não reconhece e não possui uma atenção detalhada à pequena produção familiar e aos seus processos, ao contrário do que se observa na União Européia (UE), por exemplo.

Segundo Wilkinson & Mior (1999), o setor informal ocupa um espaço significativo em várias cadeias de consumo popular: 40% no leite, 50% na carne bovina, 10-20% nas carnes brancas. Diante deste cenário foca-se o estudo sobre a atividade leiteira e questionam-se os procedimentos oficiais que asseguram a qualidade deste produto, pois o mercado informal dificilmente faz tratamentos térmicos, que visam à eliminação de microorganismos patogênicos, mas que juntamente eliminam inúmeras vitaminas e outras características organolépticas que diferenciam a produção de acordo com seu espaço geográfico, com sua identidade cultural. Esta prática é requerida na legislação brasileira, em forma de instruções normativas, das quais se a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51, de 18 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002) e atualizada na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, de 26 de agosto de 2003 (BRASIL, 2003).

Vista a exclusão da legalidade os processos artesanais e tradicionais derivados de leite cru, foram instituídas ações visando “flexibilizar” a questão, como

a PORTARIA Nº. 146, de março de 1996 (BRASIL, 1996), e a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 57 de 2011 (BRASIL, 2011). Entretanto o que pode ser observado foi uma flexibilização extremamente limitada, que não atende a essas demandas. Um exemplo é a permissibilidade da fabricação de queijos a partir de leite cru, em que, o produtor fica excluído da obrigação de realizar o tratamento térmico, desde que submetido a um processo de maturação não inferior a sessenta dias, período extremamente longo e que ainda não considera os produtos obtidos com qualidade e higiene de um plantel de vacas sadias.

Diante disto destaca-se que na produção de leite, tanto o setor formal, como o setor informal, podem não seguir um sistema de regras para aplicação de boas práticas agrícolas na produção, armazenamento, transporte e transformação desta matéria-prima.

Essas práticas visam garantir à qualidade nos processos, desde a obtenção da matéria prima até sua transformação, e refletem diretamente na qualidade, possibilitando, como na União Européia (UE) haver produção e comercialização de leite e queijo sem a necessidade de haver tratamento térmico. Este sistema de boas práticas são procedimentos de rotina, que ao serem aplicados produzem efeitos benéficos à qualidade do leite, já que este pode ser obtido com concentrações de microorganismos presentes em níveis não prejudiciais à saúde do consumidor. Neste contexto, uma gama de produtores, principalmente pequenos agricultores familiares que estão excluídos do mercado formal, poderia produzir um leite de qualidade superior, e atuar e desenvolver-se num nicho de mercado com grande potencial e pouco explorado atualmente no Brasil: o mercado local de produtos diferenciados e artesanais.

Uma estratégia alternativa que poderia garantir a qualidade do leite sem colocar em risco a saúde do consumidor seria a adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Boas Práticas de Higiene na Ordenha (BPHO). A aplicação dessas práticas, em determinados níveis de compreensão e estrutura, com os processos

adequados e com os devidos controles, dispensa a necessidade de pasteurização ou esterilização para garantir a segurança alimentar para o mercado local. Ressalte-se que, para isso o primordial é um plantel de animais sadios, livres das principais zoonoses, doenças animais que podem ser transmitidas aos seres humanos, principalmente a Tuberculose e a Brucelose.

Em muitos países mais desenvolvidos, no que se refere à adoção de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de segurança alimentar, o leite e seus derivados podem ser comercializados sem a necessidade de tratamentos térmicos, uma vez que existe uma atenção especial voltada para a qualidade desde a produção da matéria-prima. Nesses países há uma valorização do produto integral sem qualquer tratamento, sem o risco de degradar as proteínas, gorduras e outros compostos organolépticos e sensoriais que dão características de regionalidade e identidade – uma referência à indicação geográfica – ao produto, bem como, a higiene, ao cuidado no manejo, sanidade e bem-estar animal. A preocupação constante com a qualidade proporciona uma agregação de valor ao produto regional, pois o consumidor opta por produtos integrais e sadios, havendo uma relação de confiança em relação aos produtos produzidos dentro desses procedimentos, com apoio de instituições e órgãos comprometidos com a garantia da segurança alimentar, que possibilitam o respaldo local/regional/nacional.

A legislação brasileira através da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51 de 2002 e sua atualização INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62 de 2003, proíbem a comercialização do leite cru para o consumo, sem que haja um tratamento térmico para a eliminação de microrganismos patogênicos, que ocorrem, principalmente, em função do manejo dos animais, da ordenha de animais não sadios e armazenamento do produto.

O tratamento térmico é apenas uma garantia de que naquele ponto todos os microrganismos serão eliminados do leite, inclusive suas características organolépticas, vitaminas e outros nutrientes são degradados no processo. Mas isso

ocorre porque não há uma garantia de qualidade nos processo de produção até o produto final, ou seja, até hoje o controle de qualidade foca principalmente a partir da indústria, quando se pasteuriza o leite. A legislação brasileira, através da IN Nº 57 de 2011, foi publicada em resposta à demanda da sociedade, principalmente, quando ganhou a mídia a questão da impossibilidade de as pessoas comprarem os queijos minas artesanal em seus Estados, fora de Minas Gerais. Esta instrução foi um avanço, entretanto ainda fixou alguns parâmetros que limitam a pequena produção. Esta ainda aponta para um período mínimo de sessenta dias para comercialização de alimentos produzidos com leite cru. Entretanto, é um período em que grande parte desta produção é comercializada e consumida. A hipótese é de que considerando as BPA e a qualidade garantida na propriedade, assim como a que é feita na Europa (que possui uma legislação e um sistema de gestão da qualidade em todos os setores produtivos) poderia garantir a pequena produção familiar e a comercialização do queijo de leite cru e fresco, sem oferecer risco ao consumidor. A possibilidade de processá-lo sem tratamentos térmicos seria importante, pois essa prática obrigatória altera as características sensoriais do leite e dos seus derivados, além de inserir uma gama de produtores familiares no mercado local, explorando melhor esses mercados e obtendo maiores rendimentos.

Assim, a legislação alimentar brasileira apresenta uma função repressora, exclusivamente, e não orientadora. O que muitas vezes constrange alguns agricultores e os priva até mesmo de pensar em desenvolver certas atividades, das quais detêm o conhecimento (*know-how*). Restringe os agricultores que ainda não fazem, mas que detêm o conhecimento, ou mesmo os que produzem, mas que permanecem estagnados em sua trajetória confirmando a produção apenas para autoconsumo e venda do excedente, sem qualquer outra perspectiva.

Para justificar este estudo destaca-se a falta e ao mesmo tempo a necessidade de informações sobre a qualidade do leite em nossa região e de um trabalho de pesquisa que evidencie a existência natural dessas boas práticas e as

estratégias que os agricultores familiares desenvolvem, como meios de vida⁵. Dessa forma reconhecendo similitudes na cadeia produtiva para possibilitar a obtenção de informações que auxiliem na discussão da lei vigente e do desenvolvimento de políticas públicas voltadas para esses produtores, tem como foco facilitar o acesso de um produto final de valor agregado e qualidade superior ao mercado local, identificando os processos de construção destes mercados, que beneficiam não somente os produtores, que terão acesso a um mercado legal e renda superior, mas também aos consumidores que terão acesso a um produto de excelente qualidade e seguro.

Contudo isso será possível desde que haja um entendimento por parte dos agricultores, mas não somente deles, e de todos os setores envolvidos, principalmente a indústria, mas também, os órgãos públicos, representantes setoriais, entidades de classe, responsáveis técnicos, universidades, enfim uma ação conjunta para a melhoria da qualidade da matéria prima na sua obtenção, armazenamento, transporte e transformação, para levar ao produtor as informações, que muitas vezes não chegam, até onde estas são necessárias, limitando e, inibindo as expectativas e estratégias dos agricultores. Para tanto faz-se necessário um processo de capacitação permanente, e principalmente, aos responsáveis técnicos, ética profissional e atenção aos produtores que atendem, com uma visão macro do sistema produtivo e das estratégias que desenvolvem, evitando influenciar e desequilibrar o balanço familiar.

Esta pesquisa procurou evidenciar casos em que existe a produção familiar de leite e transformação em queijo na região Sudoeste do Paraná. Muitos ainda não possuem capacidades (de informações e econômicas), e às vezes, nem interesse (pela falta de estrutura e mão de obra) para atender às exigências dos serviços de

⁵“meio de vida” em virtude de esse estar próximo ao sentido de meios de suporte, subsistência ou manutenção da vida, os quais apresentam um vínculo mais estreito com aquilo que procuramos discutir.

inspeção presentes. Dessa forma, alguns produtores são afetados pela legislação brasileira que os deixa à margem da legalidade.

Através de um estudo da legislação brasileira de forma comparativa ao modelo europeu, representado pelo caso italiano, buscou-se, através de análises in loco e avaliações dos processos e estruturas, fazer comparações entre os gargalos para a qualidade do leite produzido e dos procedimentos utilizados para buscar continuamente sua melhoria. Para isso, utilizou-se como base o sistema de boas práticas agrícolas bastante utilizado principalmente na Europa, através da “EUREPGAP”. Este sistema europeu de boas práticas foi adaptado e tem sido usualmente utilizado ao redor do mundo como nome de “GLOBALGAP”, ou seja, práticas e estrutura recomendadas e divulgadas para garantia da qualidade e segurança alimentar em todos os setores produtivos, diferenciando-se cada atividade/sistema de produção. Os conhecimentos específicos de cada área, aliado a normas de boas práticas sistematizadas e generalizadas e a prática de fato, buscam a obtenção de um produto final com integridade e qualidade. Tudo isso com respaldo legal e científico, amparando e participando na formulação da legislação, bem como, na tomada de decisão acerca do reconhecimento de procedimentos e alimentos que porventura não tenham este amparo legal, condicionado a uma avaliação científica de seus processos e suas características. Dessa forma buscou-se através dos resultados obtidos, discutir a legislação, a segurança dos produtos da agricultura familiar e sua relação com o mercado local.

Do aspecto metodológico, esta dissertação partiu da exploração bibliográfica sobre o tema, análise de um banco de dados constituído pelo Prof. Dr. Miguel A. Perondi, no CEPAD (Centro de Estudos Pesquisa e Apoio ao Desenvolvimento Regional) em que estão compilados os dados de cem famílias do município de Itapejara d’Oeste. Os dados resultantes de entrevista socioeconômica em dois anos agrícolas (2004/2005 e 2009/2010) possibilitaram a análise e o acompanhamento da trajetória destes agricultores familiares, os quais foram estratificados e resultaram

em um grupo que em determinados períodos utilizaram a estratégia de agregação de valor e produção de queijo. Destas famílias foram selecionadas seis (06) para que representassem diferentes iniciativas de agricultores familiares, três que ainda continuam com a atividade e três que não continuam. Nestas famílias foram realizadas novas intervenções no ano de 2012, numa entrevista semi-estruturada acerca da trajetória e estratégias de comercialização do leite e queijo destas UP, buscando elencar as principais vantagens e obstáculos enfrentados sob os diversos aspectos.

Assim, objetivou-se, a partir destes estudos de caso, explorar as estratégias de comercialização do leite, com foco no queijo, e aprofundar a discussão sobre as famílias que utilizam da agregação de valor ao leite em suas estratégias de meios de vida na busca pela sua reprodução social. Em todos os seis estudos de caso fez-se um estudo sobre as práticas, conceitos e os parâmetros qualitativos envolvendo a produção do leite e do queijo, observando seus processos e estratégias de comercialização, bem como o conceito de qualidade.

Para isso, esta dissertação foi separada em segmentos que procuram discutir as questões fundamentais para a teorização e contextualização, para o melhor entendimento sobre o histórico de colonização e os processos que são vivenciados pelos agricultores familiares na Região Sudoeste do Paraná. Tais processos, ao longo dos tempos, desenvolveram e resultaram nas atividades, nas estratégias e *meios de vida* desses agricultores.

No primeiro capítulo primeiramente será discutido o processo de mercantilização da agricultura familiar, com base nos autores Jan Douwe van der Ploeg, Sérgio Schneider e Miguel Angelo Perondi, e na atuação das políticas públicas sanitárias no desenvolvimento das pequenas produções familiares. Também discute-se a agroindústria familiar, desenvolvimento e a legislação alimentar brasileira. Em seguida será apresentada uma descrição do contexto da produção de leite no Sudoeste do Paraná e em Itapejara d'Oeste, que representam

o universo desta pesquisa. O Território Sudoeste do Paraná apresenta a predominância da agricultura familiar, devido ao seu histórico de colonização e posse das terras, em que o leite tem se destacado como estratégia na diversificação dos *meios de vida* de seus agricultores. No decorrer do texto procurou-se demonstrar o papel da atividade leiteira no processo de diversificação da agricultura familiar do Sudoeste do Paraná.

No segundo capítulo são apresentados os estudos de casos realizados em Itapejara d'Oeste com o objetivo de exemplificar e evidenciar os processos e as estratégias de diversificação desses agricultores familiares que produzem ou produziam, em determinado período, leite e queijo. Objetiva-se também possibilitar a observação de inúmeros fatores que levam estes agricultores a diversificarem sua produção e as estratégias de comercialização, discriminando características que favorecem ou desfavorecem o desenvolvimento da produção de queijo pela agricultura familiar.

E, por último, são levantados os dilemas e gargalos observados neste processo de análise, principalmente, relacionados à legislação sanitária.

1.1 HIPÓTESES

A pequena produção familiar, que agrega valor e pode construir mercados diferentes/alternativos aos mercados formais, é limitada pelas exigências da legislação sanitária vigente, o que pode provocar uma redução na sua capacidade de diversificação. Entretanto, muitos agricultores constroem através do mercado informal uma relação de confiança entre produtor/consumidor que determina aos produtos deste mercado um reconhecimento social. A hipótese é de que as famílias que produzem queijo possuem uma maior preocupação com a qualidade, pois, esta afeta diretamente a confiança entre o produtor/consumidor e é a sua garantia de mercado. Esta preocupação se traduz em características e práticas, que determinam seu mercado e a qualidade do que produz. É também este o produto que alimenta

sua família. Se o agricultor não se ativer a essas características, pode ter seu mercado comprometido por este mesmo “controle social”, ou até mesmo colocar em risco a integridade e saúde da própria família. Por isso acredita-se que esta atenção e modo de fazer aliados a determinadas características estruturais se fazem fundamentais para garantir a qualidade e minimizar os riscos à saúde humana. Pode-se citar como exemplo, estruturas como sala de ordenha, equipamentos de ordenha e refrigeração corretamente higienizados e com manutenção em dia. Influenciam também características ligadas à higiene do operador e à qualidade da água utilizada, os quais são essenciais para o processo.

A segunda hipótese aponta que ao não atender os requisitos impostos pela legislação sanitária, os agricultores são privados da liberdade de produzir e comercializar seus produtos nos mercados locais, o que reduz a sua capacidade de diversificação.

A terceira hipótese é de a produção de leite, como estratégia dos agricultores familiares no Sudoeste do Paraná, é favorecida pela conjuntura da unidade de produção familiar. Os fatores como força de trabalho, tipo de área e tecnologia podem estar influenciando suas estratégias de produção e comercialização, bem como a rentabilidade e a qualidade do seu produto.

1.2 OBJETIVOS

Esta pesquisa reconhece a heterogeneidade das estratégias de produção de leite da agricultura familiar e seu papel no desenvolvimento rural do Sudoeste do Paraná. Dessa forma o **objetivo geral** desta pesquisa foi:

- Compreender o processo de mercantilização e as estratégias de comercialização da agricultura familiar de forma relacionada com a legislação sanitária da cadeia produtiva do leite no contexto da Região Sudoeste do Paraná.

Os **objetivos específicos** buscaram:

- Estudar as estratégias de comercialização do queijo dos agricultores familiares do município de Itapejara d'Oeste comparando-os com as possibilidades oferecidas de acordo com o marco legal brasileiro em relação à legislação europeia, de forma a evidenciar a lacuna legislativa da comercialização da produção familiar no mercado local.
- Evidenciar a necessidade de um investimento em segurança alimentar, que poderia garantir a qualidade do produto, ao mesmo tempo em que se preserva a identidade e as tradições locais, uma alternativa que se apoia no controle social da produção e comercialização nos mercados locais.
- Compreender e analisar as estratégias de comercialização que conferem maior confiança ao consumidor, que procura adquirir produtos seguros no mercado local. Destacar as dificuldades e obstáculos normativos que influenciam a tomada de decisão do produtor de leite para comercializar seus produtos no Sudoeste do Paraná.

1.3 METODOLOGIA

A escolha dos estudos de caso desta pesquisa partiu de indicações do banco de dados desenvolvido por Perondi (2007), bem como das primeiras análises das trajetórias das famílias realizadas por Kiyota et al. (2012), que descreveram os processos que fundamentam este estudo. Destaca-se a riqueza de informações obtidas pelo Prof. Miguel A. Perondi e do CEPAD, que foram e estão sendo alvo de diversas pesquisas, e por isso esta referência e pioneirismo sobre o estudo da diversificação no Sudoeste do Paraná. Assim, a partir da observação de várias trajetórias de diversificação dos meios de vida entre os anos agrícolas de 2005 e 2010, definiu-se por um conjunto de famílias que representaram casos de contínuo

investimento na agroindústria de queijo e de famílias que desistiram desta alternativa de renda neste mesmo período.

A definição dos casos estudados partiu da identificação de três produtores de queijo comercial que permaneceram na atividade e três que desistiram entre os períodos de 2005 e 2010 e sua trajetória até o ano de 2012. Buscou-se na seleção, tanto nas famílias que produzem quanto nas que não produzem mais queijo, uma diversidade de situações, ou seja, num extremo um produtor que especializou-se na produção e investiu, outro que manteve ou reduziu pouco e outro que desistiu da atividade leiteira, dentre o universo de produtores já entrevistados e que constavam no banco de dados do CEPAD. Dessa forma procurou-se ressaltar os extremos entre aqueles que se especializam na produção de queijo e os que abandonam essa opção e as características que influenciam estas decisões, como questões de família, área ou mão de obra, capacidade de investimento, entre outras.

Assim, através de uma nova entrevista com estas seis famílias no ano de 2012, buscou-se explorar as estratégias de comercialização na trajetória analisada, os fatores decisivos para o sucesso/progresso ou não da atividade, bem como os aspectos qualitativos da produção. A principal técnica para a coleta de dados foi por uma série de seis (06) entrevistas semi-abertas com interlocutores-chave, utilizando um roteiro padronizado, com questões gerais adaptadas de acordo com a ocasião.

A atividade leiteira exige a organização do uso da força de trabalho e dos meios de produção como área agrícola, benfeitorias, máquinas e equipamentos. Assim, estas características das unidades de produção familiares foram observadas na busca de especificidades que diferenciasses as famílias que produziram e ainda produzem ou que, por motivos diversos deixaram de produzir ou que nunca produziram leite e queijo nos períodos analisados.

Para o cálculo da renda agrícola foram utilizados os indicadores: (1) Produto Bruto (PB): valor de toda produção vendida, estocada e consumida pela família no período analisado, dentro da UPF; (2) Consumo Intermediário (CI): valor dos

insumos e serviços adquiridos fora da UPF e utilizados na transformação da produção. Estes insumos são totalmente consumidos no processo produtivo; (3) Depreciação (D): é o valor que corresponde ao desgaste dos meios de produção que existem no estabelecimento, mas que não são consumidos totalmente no processo produtivo (máquinas, implementos e benfeitorias); (4) Divisor do Valor Agregado (DVA): despesas para manter a propriedade e que não podem ser descontados de um único sistema produtivo, tais como o arrendamento de terceiros, os impostos relacionados à produção e à propriedade (FUNRURAL, ITR), juros de empréstimos financeiros e salários da mão de obra contratada; e (5) Renda Agrícola (RA): resultado da subtração do CI, D, DVA do PB, ou seja, é a parte do PB que fica com o agricultor para remunerar o trabalho familiar e ampliar o patrimônio.

Existem também rendas externas à UPF, como: (1) Renda de Transferências Sociais (RTS): relativa a aposentadorias, pensões e outras transferências; (2) Renda de Outras Fontes (ROF): relativa à cobrança de arrendamentos de terras, aluguéis, rendimentos com poupança, doações e aplicações, isto é, rendas não oriundas do trabalho; (3) Outras Rendas do Trabalho (ORT): relativo a atividades agrícolas fora da UPF; (4) Renda Não Agrícola (RNA): renda de atividades não-agrícolas.

Para análise comparativa de médias entre os anos agrícolas ou grupos foi utilizado o teste de comparação de médias, Teste T ao nível de significância de 5%.

Para avaliar o maior ou o menor leque de possibilidades de gerar ativos na UP foi utilizado o Índice de Diversificação (ID), este foi calculado segundo a metodologia desenvolvida por Graebin e Waquil (2006), que é derivada do Herfindahl-Hishmann, um índice utilizado na Economia Industrial para medir concentração de mercado, variando de 0 a 1. Nesta dissertação optamos pelo complemento (diversificação = 1 – concentração) dado pela expressão:

$$ID = 1 - \sum_{i=1}^n s_i^2$$

Para o Índice de diversificação agrícola, aqui denominado IDagric, foram consideradas as participações (si) das atividades grãos (soja, milho, trigo e feijão), leite (venda de bovinos e leite in natura), aves, suínos, mel, peixe, fumo, frutas, hortaliças, silvipastoril, transformação e da produção voltada ao autoconsumo (vegetal, animal e de transformação). Além disso foram computadas as diversas fontes de renda da família e contempladas as diferentes possibilidades que extrapolam as possibilidades produtivas do estabelecimento rural e incorporam as rendas não agrícolas.

Essa pesquisa se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, uma vez que tem por objetivo descrever e explicar determinado fenômeno. Com relação aos meios de investigação, optou-se por um estudo comparativo de caso acerca dos parâmetros de qualidade, pois se propôs analisar uma parcela de produtores com o intuito de compará-los em relação à qualidade dos seus produtos, especificamente o queijo e o leite, os procedimentos adotados, a que mercados são destinados e suas estratégias de comercialização.

A abordagem territorial assume a função de uma ferramenta para se pensar o planejamento e a intervenção no tecido social a partir de alguma escala, quer seja local, regional, microrregional, etc. Neste caso, o território passaria a ser uma unidade de referência, um nível de operação e agregação adequado para operar o planejamento de ações governamentais e políticas públicas que promovam mudanças e transformações múltiplas no espaço social.

Esse “estudo de caso” foca o município de Itapejara d’Oeste que apresenta indicadores demográficos e fundiários muito próximos da média dos municípios que compõem a região Sudoeste do Paraná, e condições produtivas, econômicas, sociais, ambientais e institucionais representativas da dinâmica do território, explica Perondi (2007), além de estar geograficamente no centro do Território Sudoeste do Paraná. Optou-se pelo método de estudo de caso basicamente porque ele se mostra

bastante apropriado para o aprofundamento de temáticas e problemas de grande amplitude e complexidade.

Escher (2011) também fez uso deste mesmo banco de dados e contribuiu para contextualizar a região Sudoeste do Paraná e destacar o papel estratégico que o leite representa na renda dos agricultores menos capitalizados. De posse destes arcabouços (PERONDI, 2007; KIYOTA et al, 2012; e ESCHER, 2011), do próprio banco de dados e das novas entrevistas procurou-se reconstruir a trajetória de algumas experiências de agregação de valor e produção de leite de forma mais econômica em sistemas diversificados dos agricultores familiares do Sudoeste do Paraná.

Além de todas as características acima citadas, um grande motivo para realizar o estudo neste município foi pela contribuição pessoal obtida durante o processo e por todo o trabalho já desenvolvido e coordenado pelo Prof. Dr. Miguel A. Perondi, além da participação como bolsista em diversos projetos de pesquisa e orientação tanto no trabalho de conclusão do curso de Agronomia quanto nesta dissertação de mestrado. Por esse motivo, e por ter à disposição este banco de dados e o trabalho já desenvolvido sobre os agricultores familiares de Itapejara d'Oeste é que se optou em focar os estudos no referido município.

Para o desenvolvimento da proposta de pesquisa empregou-se de um método baseado na observação da realidade encontrada, das estratégias de produção e comercialização, bem como, da percepção da construção da qualidade, das boas práticas e da influência sobre a segurança alimentar, qualidade é fator fundamental.

Dessa forma se insere o problema de pesquisa considerando a estrutura de produção familiar de leite, a cultura, o acesso à informação, as boas práticas e higiene na ordenha, que se referem às práticas da rotina diária e são passíveis de “capricho” ou “desleixo”, e até mesmo a falta de informação sobre a qualidade pelos envolvidos na atividade leiteira. Numa proposta de pesquisa-ação, levantando

informações sobre a qualidade, após a observação da rotina de ordenha, buscou-se discutir com a família, procedimentos que não estejam totalmente adequados ou inapropriados, pelo manejo inapropriado em alguma etapa do sistema de produção, que baseado nas boas práticas agrícolas e de higiene na ordenha possa obter melhoria na qualidade, incorporando esse conhecimento e a importância deles para a construção e evolução da qualidade.

Segundo Gil (2009), p.31:

“A pesquisa-ação (...) se caracteriza pelo envolvimento dos pesquisadores e dos pesquisados no processo de pesquisa. (...) Neste sentido distanciam-se dos princípios da pesquisa científica acadêmica. (...) os teóricos da pesquisa-ação propõem sua substituição pela “relatividade observacional” e cita Thiollent (1985) p.98, segundo a qual a realidade não é fixa e o observador e seus instrumentos desempenham papel ativo na coleta, análise e interpretação dos dados”.

Pesquisa-ação, segundo a definição de GIL (2009, p.30) apud Thiollent (1985, p.14):

“(...) é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos do modo cooperativo ou participativo.”

Do ponto de vista prático a pesquisa teve duas etapas distintas. Inicialmente procurou-se desenvolver um estudo comparativo de caso que se deteve em observar questões de organização do trabalho e do manejo da qualidade do leite e as estratégias de comercialização destes agricultores. Foram selecionadas seis famílias do banco de dados dos dois anos agrícolas. Estas foram selecionadas por apresentarem a produção de queijo e leite em algum dos momentos analisados.

Destas seis famílias, três ainda produzem leite e queijo e três deixaram de fabricar estes produtos. Das três que produzem queijo, buscou-se identificar diferentes estratégias por eles adotadas em relação à cadeia leiteira para obter diferentes visões de mercado e projetos. Um dos produtores produzia e comercializava queijo e reduziu sua produção apenas para autoconsumo da sua

família e da família do parceiro e de pessoas próximas. Outro manteve sua produção de leite e queijo na trajetória de quase oito anos, e as alterações observadas são devido, principalmente, a períodos de produção e ao reduzido número de vacas. A produção é para o autoconsumo e algum excedente é comercializado na cidade junto com o filé de peixe ou pelos pescadores que vêm até a sua propriedade e também levam o queijo. E o terceiro que ainda produz, investiu na atividade, se adequou as exigências da inspeção municipal, aumentou a produção de leite e grãos e reduziu sua produção para autoconsumo. Das três famílias que não produzem, buscaram-se as principais justificativas que os levaram a optar em deixar de produzir e se há algum projeto futuro que envolva esta produção. A falta de interesse, baixa capacidade de investimento, o receio de fiscalização, a escassez da mão de obra e a penosidade do trabalho na atividade, são inúmeras variáveis apresentadas e que podem influenciar a tomada de decisão. Neste ínterim procurou-se encontrar parâmetros que influenciam a construção da qualidade do leite e de seus derivados, através de ações práticas para a melhoria da qualidade.

Por fim, quanto aos procedimentos da coleta de informações, observa-se que houve uso de uma entrevista semi-estruturada com cada produtor selecionado, com análise das diferentes estratégias produtivas e de comercialização e procurando entender sua visão do mercado.

Aplicou-se também, um *check-list* baseado no sistema desenvolvido pelo sistema de avaliação *GlobalGAP (EUREPGAP)*, que é regido por determinações de infraestrutura, boas práticas agrícolas e de higiene na ordenha, com representatividade internacional. Buscou-se padronizar os aspectos produtivos relacionados às práticas de higiene, prezando pela segurança alimentar e pela redução de barreiras comerciais originárias de legislações não consonantes. Esse sistema é denominado “*GAP Good Agricultural Practices*”⁶ e visa na atividade leiteira reduzir a contaminação e práticas para melhoria da qualidade da matéria prima,

⁶Tradução para o português: Boas Práticas Agrícolas.

prezando por ações conservacionistas no manejo do solo, da água e dos animais. Possibilita também, a exploração de um nicho de mercado potencial ainda restrito no Brasil, garantindo a segurança alimentar desde a produção do alimento até o seu destino, o consumidor.

2 MERCANTILIZAÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR: A AGROINDUSTRIALIZAÇÃO E O PAPEL DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

2.1 AGRICULTURA FAMILIAR E SEUS REFLEXOS SOBRE AS ESTRATÉGIAS DOS MEIOS DE VIDA

O objetivo deste tópico é enfatizar o intenso processo de mercantilização enfrentado pela agricultura familiar nos últimos 50 anos da história recente, bem como inferir sobre os impactos da legislação sanitária no processo de mercantilização e diversificação da produção familiar.

Destaca-se que não resta dúvida que as sociedades rurais tradicionais sofreram um intenso processo de transformação: perderam a autonomia relativa que possuíam e se integraram econômica, social e culturalmente à sociedade moderna globalizada. (JOLLIVET & MENDRAS, 1971; JOLLIVET, 1974, citados por WANDERLEY, 2000). Isso intensificou relações de dependência e as consequências geradas ainda repercutem. Ainda concordando com a mesma autora, a modernização da agricultura, longe de modificar esse quadro de transformação, aprofundou a dependência dos insumos industriais e associou-se cada vez mais ao mercado consumidor urbano.

O caso da soja é um exemplo do crescimento acelerado do poder, da influência e do controle global sobre o fornecimento, processamento e vendas de alimentos por parte do agronegócio transnacional, de “agroinsumos” e “agroalimentos”, que agora força os limites “mercantis” do segundo regime alimentar internacional, dos quais havia se beneficiado anteriormente. “As corporações tornaram-se os principais agentes (globais) tentando (...) estabelecer condições

estáveis de produção e consumo que lhes permitam planejar o investimento, o fornecimento de materiais agrícolas e a comercialização” (FRIEDMANN, 1993 citado por BERNSTEIN, 2011) – uma mudança voltada para a regulamentação privada (corporativa) da economia global dos alimentos.

Segundo Kiyota et al(2012, p.13) citando Long (1986) a mercantilização é:

“(...) um processo histórico pela qual o valor de troca vem assumindo um papel de crescente importância na economia” (LONG, 1986, p.9). É a instalação de uma crescente necessidade de produzir mercadorias para poder saciar a própria necessidade de consumir mercadorias, é um processo de crescente individualização e monetarização das relações sociais”. (...) “O processo de mercantilização é a crescente orientação da produção para o mercado e para uma forma social cada vez mais subordinada e dependente do modo de produção capitalista”.

Concordando com Perondi (2007) na medida em que a mercantilização estende a noção de valor de troca, à custa ou a partir do valor de uso ocorre uma grande transformação no curso da vida econômica de uma determinada unidade ou categoria social. O autor ainda discorre sobre a mercantilização ressaltando seu processo multifacetado que permite à agricultura familiar se reproduzir e se fortalecer no interior da sociedade capitalista sem que isso destitua seu caráter não-mercantil.

Segundo Ploeg (1993), a mercantilização implica tanto na externalização ou transferência de etapas do processo produtivo que antes eram realizados dentro da propriedade, como inserções individuais ou familiares em mercados de trabalho não-agrícolas e outras ações e estratégias relativas à diversificação produtiva e reforço da autonomia.

Para Conterato (2008, p.67):

“(...) tanto as estratégias como os estilos de agricultura familiar podem ser entendidos a partir das necessidades ou possibilidades de os agricultores organizarem suas relações sociais e produtivas via diferentes lógicas sociais e produtivas, intensificando ou extensificando o uso dos recursos produtivos já que, por exemplo, a disponibilidade de trabalho/mão-de-obra qualificada é uma característica estratégica e indispensável da necessária

base de recursos que tanto pode se fortalecer como se debilitar face à intensidade e fundamentalmente à qualidade dos vínculos mercantis”.

No capitalismo passou a existir um novo sentido para as relações sociais, Polanyi (2000) advoga sobre um sentido que inverteu a ordem natural até então, ou seja, ao invés das relações sociais definirem as relações econômicas, como ocorria na maioria das culturas que se conhece, foram as relações econômicas que passaram a definir as relações sociais.

De acordo com Perondi (2007), a mercantilização eliminou os antigos padrões de relacionamento social e os recolocou baseada num “sistema de mercado”, em que relações de reciprocidade e redistribuição foram então deslocadas gradualmente para uma relação mercantil de troca instantânea. O autor argumenta ainda que existem diferentes graus de mercantilização, que refletem o grau em que as relações mercantis penetram no processo de trabalho e produção e acrescenta ainda, ao desenvolvimento e processo de diversificação das estratégias dos agricultores.

Para Long (1986) citado por Perondi (2007, p.70-71):

“(…) os estudos sobre a mercantilização, em lugar de simplesmente concebê-la como uma força externa que encontra os agricultores, deveriam considerá-la como um elemento ativo para as estratégias individuais de meio de vida, empresas e espaços domésticos. Alguns dos estudos que respeitam este ponto de vista têm concluído que: (1) a mercantilização não ocorre ao mesmo tempo e da mesma forma para todos, portanto, existem graus de mercantilização; (2) nas economias periféricas se deve considerar que nem todos os elementos estão completamente mercantilizados; (3) os processos de mercantilização, são com frequência, diferenciados e desiguais em seus efeitos regionais e; (4) é necessário considerar o papel do Estado como promotor da mercantilização”.

Assim, para Ploeg (1992) a mercantilização é uma crescente inserção da agricultura e dos agricultores nos circuitos mercantis, seja de produção ou consumo.

Dessa forma o processo de mercantilização interage com os meios de vida dos agricultores familiares, podendo muitas vezes modificá-los. As práticas agrícolas, os padrões de consumo e a organização da produção e do trabalho, refletem nos seus, sempre em evolução, “estilos de agricultura”. É necessário

reconhecer que tal processo transcorre de maneiras e em intensidades distintas – em diferentes graus – nas diferentes situações históricas e geográficas particulares, produzindo efeitos múltiplos e desiguais (ESCHER, 2011).

Destaca-se que os mercados locais podem ser considerados alternativos em relação aos diferenciados destinos de sua produção. Os mercados locais remetem seu controle às relações pessoais, resgatam o vínculo entre produtor-consumidor que estabelece um controle social sobre a qualidade do produto. Muitas vezes não há uma instituição que tenha autonomia e poder para certificar e reconhecer essa origem, processo que se desenvolve socialmente, e que muitas vezes é impedido pelo próprio Estado.

Entretanto, segundo a legislação vigente, a ação do Estado se estende a um papel de onipresente fiscal para qualquer espaço mercantil, restringe através da proibição da comercialização direta e não incentiva a criação de instituições que tenham um mesmo efeito de certificação da produção da agricultura familiar. Por essa razão é que uma das hipóteses deste trabalho remete ao fato de que ao privar a liberdade de produzir e comercializar seu produto no mercado local, a legislação brasileira impede os agricultores familiares de desenvolverem estas atividades, por receio da ação de fiscais e das exigências desproporcionais e não diferenciadas à pequena produção familiar. E, por isso, acabam optando pelos produtos em que existe um mercado garantido, como a produção de grãos e aves, as quais exigem um aporte econômico e a estabelecer a mesma estratégia produtiva dos grandes produtores de *commodities* agrícolas, dependentes de insumos externos à unidade de produção. Limita-se assim a diversificação das estratégias de meios de vida e fica prejudicada a continuação e a transferência do conhecimento sobre a produção de produtos tradicionais.

No “mundo-mercadoria”, acabam se estilhaçando os lugares, práticas e memórias no movimento de ocupação privada por parte de distintos segmentos da sociedade, num ritmo de atração e expulsão que transforma espaços, indivíduos e

percepções, substituindo identidade por fugacidade, produzindo uma condição de estranhamento, em que o homem e espaço não se reconhecem um no outro na medida em que se entendem apartados na produção daquele espaço, tornando impossível qualquer referência (GOMES JR & BOTELHO, 2008).

Para Busch citado por Wilkinson (2002), a criação de uma *commodity* representa um processo em que um padrão de referência surge para substituir a multiplicidade de produtos e processos em cada etapa da cadeia. Discorrem que certos valores são selecionados e transformados em *standards* e normas técnicas, universalizadas que provocam uma estandardização que atinge não apenas os produtos e os processos, mas também os atores.

Isso afeta todos os setores da cadeia inclusive os consumidores, que tem suas opções de consumo da mesma forma limitadas e padronizadas. Wilkinson (2002) advoga que a globalização implica num enorme processo de requalificação dos mercados para adequar os produtos aos *standards* das transações internacionais. E que, nesse embate, noções variadas de qualidade estão em concorrência e contestação, revelando os distintos valores por trás da aparente neutralidade de normas e técnicas.

Assim como em Marx (2007) também em Polanyi (1976), citados por Escher (2011), em uma “sociedade de mercado” nos termos do segundo, a riqueza pode ser definida como uma “imensa coleção de mercadorias”, nos termos do primeiro. O capital, enquanto uma relação social assume um papel dominante na reprodução da sociedade, de modo que a economia - o conjunto das atividades de produção, circulação e consumo - encontra-se submetida à valorização do valor, à própria reprodução do capital: com agentes dispostos a operar nessa lógica.

Para Escher (2011) o capital relativamente se autonomiza no sentido de se desvincular de outras instituições que não as propriamente econômicas, tornando os meios de vida, mercadorias, e as próprias relações sociais, relações mercantis. Segundo Faria (2007), devido à instituição de certas relações, a reprodução social

dos seres humanos e sua natureza externa, através da atividade econômica, tornam-se alienadas à valorização do valor e à acumulação de capital.

Como Escher (2011), concordamos com Perondi (2007) quando este conclui que uma maior diversificação das estratégias endógenas e exógenas, além de contribuir para aumentar a renda contribui para reduzir os riscos, aproveitando melhor os recursos disponíveis e distribuindo mais equitativamente a renda entre os residentes da família.

Na maioria dos casos, a pluriatividade é uma iniciativa negociada entre os membros da família, o que nos permite caracterizá-la como uma estratégia familiar. De acordo com Escher (2011), a pluriatividade não se explica por si mesma, mas diz respeito à alocação da força de trabalho dentro de cada sistema de produção familiar e às oportunidades de inserção no mercado de trabalho, conectando-se às outras estratégias das famílias.

Por isso outros elementos devem ser levados em conta para caracterizar os diferentes estilos de agricultura e a escolha de outras atividades estratégicas, como é o caso da produção de leite. Essa estratégia vem recebendo atenção especial por parte das unidades de produção familiares e vem se desenvolvendo de forma que ganha representatividade e destaque em âmbito nacional.

As diferentes trajetórias de diversificação da agricultura familiar encontrada em Itapejara d'Oeste por Perondi (2007, p.137) dão a ideia de quão vastos e heterogêneos podem ser os meios de vida rurais e os estilos de agricultura familiar, não se resumindo exclusivamente aos tipos de renda e às condições de atividade, mas levando em conta as características dos sistemas de produção. Segundo Conterato (2008), a heterogeneidade varia de acordo com a própria trajetória individual de cada agricultor familiar, que acaba adotando estratégias diferenciadas para viabilizar sua reprodução social num mesmo ambiente mercantilizado.

Segundo Ploeg (2011, p.130):

“Um estilo de agricultura consiste em um modo específico e internamente coerente de agricultura. É uma forma distinta e válida de produção agrícola

compartilhada por um grande grupo de agricultores. É a agricultura estruturada de um modo específico; uma forma particular de ordenamento que pode ser diferenciada de modelos antagônicos. Delimita-se a noção destes estilos referindo-nos às diferentes opiniões sobre como a agricultura deveria ser organizada e às diferenças associadas à prática da agricultura. Em seu conjunto, diferentes estilos de agricultura conduzem a e explicam a grande heterogeneidade da agricultura que pode ser encontrada em determinados cenários”.

Escher (2011) contribuiu no sentido de agrupar diferentes casos em “estilos de agricultura” enquanto um nível intermediário de agregação, e analisou a importância econômica e os graus de mercantilização da atividade leiteira. Destaca que 83% dos estabelecimentos de agricultores familiares entrevistados produziram leite no ano agrícola de 2004-2005. Assim objetiva-se a partir deste grupo selecionado de produtores de leite explorar suas estratégias de comercialização e aprofundar a discussão da inserção e da reorganização da divisão do trabalho das propriedades familiares que utilizam o leite nas suas estratégias de reprodução. E em alguns estudos de casos fez-se um estudo sobre os parâmetros qualitativos do leite e dos produtos derivados, observando seus processos e estratégias de comercialização. Na Figura 01 abaixo, consta o esquema analítico das atividades, ocupações e fontes de renda da agricultura familiar. Podem-se observar as definições de estratégias de reprodução da agricultura familiar.

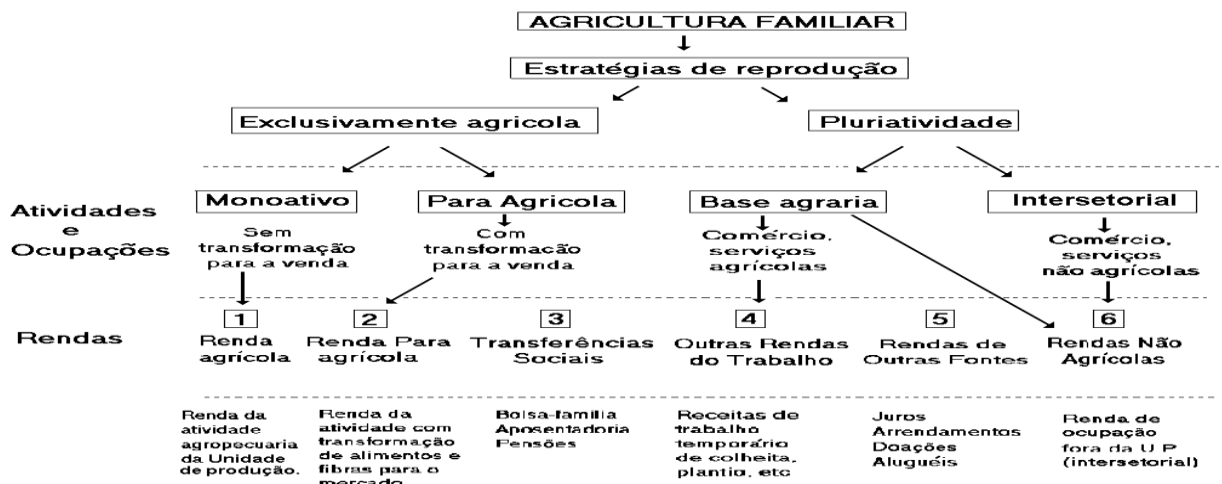


FIGURA 01 – Esquema analítico das atividades, ocupações e fontes de renda da agricultura familiar.

Fonte: UFRGS, UFPEL, CNPq (2003, p.370)

Segundo Escher (2011, p. 198):

“(...) de uma atividade orientada fundamentalmente para a subsistência das famílias e secundariamente para atender a população urbana local, com uma importância até marginal dentre as demais atividades econômicas exercidas pelos agricultores - como antigamente foram o milho, os suínos e o feijão e atualmente são a soja, as aves e o milho - a pecuária leiteira atravessa uma “grande transformação”, parafraseando Polanyi (2000), ao ser reorientada para o mercado, tanto interno como externo, passando por um processo tardio e ainda parcial, mas certamente irreversível, de “modernização”, a partir da adoção de progresso tecnológico e da incorporação crescente de insumos externos, o que tem provocado um amplo processo de mercantilização da atividade leiteira”

Ao mesmo tempo outras estratégias vêm se desenvolvendo comumente. Isto se apresenta como uma “capacidade” pluriativa que instiga alguns agricultores a produzir e agregar valor, buscando produtos e visualizando mercados alternativos aos hegemônicos, através de seu capital social e seu conhecimento sobre os procedimentos e processos que proporcionam a reprodução e a resistência da agricultura familiar no mundo do capital globalizado.

A forte presença da Agricultura Familiar apresentando diversas e heterogêneas estratégias num contexto capitalista globalizado não deixa de representar uma forma de resistência e reação a um sistema econômico que trouxe enormes problemas ambientais, econômicos e sociais. De acordo com Ploeg (1992) os que resistem até os dias de hoje buscam na diversificação econômica e produtiva diversos níveis de integração com o mercado.

Segundo Perondi (2007) a mercantilização eliminou os antigos padrões de relacionamento social e os recolocou baseada num “sistema de mercado”. Relações de reciprocidade e redistribuição foram então deslocadas gradualmente para uma relação mercantil de troca instantânea.

Segundo Ploeg (2011, p. 115-116)

“O rural é, antes, um amálgama de práticas heterogêneas, estilos mutuamente contrastantes, tendências de desenvolvimento divergentes, posições hegemônicas e mudanças quase subterrâneas que, a princípio,

são praticamente imperceptíveis, mas que, por fim, podem mudar a paisagem”.

Segundo Wanderley (2000, p. 02) apud Kayser (1990: 13) o “rural” é um modo particular de utilização do espaço e de vida social:

“Seu estudo supõe, portanto, a compreensão dos contornos, das especificidades e das representações deste espaço rural, entendido, ao mesmo tempo, como espaço físico (referência à ocupação do território e aos seus símbolos), lugar onde se vive (particularidades do modo de vida e referência identitária) e lugar de onde se vê e se vive o mundo (a cidadania do homem rural e sua inserção nas esferas mais amplas da sociedade)”.

Para falar sobre a agricultura familiar, é importante conceituá-la para que não haja confusão ou interpretações que não condizem com o foco do trabalho. De acordo com Lamarche (1993) citados por Vieira & Viana (S/D) a agricultura familiar é uma categoria genérica, pois a combinação de família-produção-trabalho assume uma grande diversidade de formas sociais. Destaca-se sua adaptabilidade, que se torna objeto sociológico, visto que está presente em todos os países e contextos, sejam eles econômicos, sociais ou políticos que ressaltam essa capacidade de adaptação e heterogeneidade.

O significado de agricultura familiar apresenta-se como um tipo de arranjo de produção e de práticas sociais, produtor de bens materiais e imateriais para a sociedade e com relevância histórica para sustentar a preservação de costumes e hábitos alimentares, dentre outros, que poderá contribuir de modo decisivo para a construção da condição de segurança alimentar e nutricional na sociedade.

A atividade leiteira é praticada há mais de cinquenta anos no Sudoeste, com o crescimento acentuado a partir dos anos 90. É uma atividade que sempre esteve presente desde os primeiros imigrantes que chegaram e “desbravaram” essa região. Inicialmente visava à subsistência e sempre foi um patrimônio indispensável para o bem estar e para o trabalho da família, “uma junta de boi e uma vaca de leite”. Entretanto desde a década de 1970, a venda direta de leite ao consumidor assumiu uma importância significativa na vida econômica dos agricultores, inicialmente pela

substituição da criação de suínos, que entra em crise nos anos 1980, e impulsionada a partir dos anos 90. De acordo com Escher (2011) os colonos, se dirigiam até as imediações urbanas para “entregar” os seus produtos - sobretudo nas cidades com maior densidade e crescimento populacional, como Francisco Beltrão, Pato Branco e Dois Vizinhos - e assim, gradualmente construindo um “mercado informal” de leite, articulado na forma de “cadeias curtas de alimentos”, bastante representativas até os dias de hoje, através das “feiras livres” e principalmente do “leiteiro” que faz entrega em domicílio.

Essas relações comerciais assentam-se sobre relações de confiança entre os produtores e os consumidores, pois quando a qualidade do produto e processo de produção se destacam, os consumidores são indiferentes às questões de regulamentação sanitária, pois a qualidade do produto é reconhecida e valorizada por atributos diferentes daqueles priorizados pela legislação. Os consumidores reconhecem atributos específicos e valorizam o produto por ser “um leite fresco”, “um leite gordo”, “um leite mais saudável”, ordenhado a partir de animais saudáveis. E além dessas especificidades do produto, obviamente surgem e se atribuem relações que envolvem fatores como a amizade, o interconhecimento e a reputação.

Ploeg (2007) aponta para formas de resistência criadas enquanto desvios da gramática ditada pelo controle “imperial”, que caracterizam e estruturam os processos de trabalho e produção. São formas de resistência que se materializam nos espaços de produção, através de alterações nos hábitos e rotinas, nos ritmos e processos de trabalho, nas formas de cooperação, nos tipos de materiais e de produtos utilizados, nos diferentes mercados e canais de comercialização em que os agricultores se inserem. Estes repertórios culturais e materiais são alterados de acordo com as diferentes experiências, interesses, preferências, procedimentos, aptidões e práticas dos agricultores.

Essas estratégias de resistência dos agricultores não se restringem aos espaços privados de trabalho e produção e revelam-se na capacidade que os

agricultores têm para produzir inovações técnicas e organizacionais que se traduzem em alternativas concretas para a construção das trajetórias de diversificação de seus meios de vida e dos territórios em que vivem e se reproduzem. Mas claro que as estratégias não estão desconectadas e nem desarticuladas das estruturas sociais (econômicas, políticas, culturais) em que se inserem.

De acordo com Escher (2011, p.66):

“entre as razões que nos permitem compreender a resiliência da agricultura familiar e a valorização da condição camponesa está o fato de que a questão agrária hoje é também uma “questão alimentar” (MCMICHAEL, 2008) e uma “questão ambiental” (MOREIRA, 1999). (...) que esta “nova questão agrária” é também “camponesa” porque a reprodução das formas familiares não é mais apenas uma questão de sua adaptabilidade e integração ao processo de acumulação capitalista, mas de (re) conexão entre agricultura, sociedade e natureza”.

Dessa forma podem ser considerados os camponeses e agricultores familiares enquanto produtores de mercadorias que interagem com as estruturas capitalistas de formas muito heterogêneas e muitas vezes particulares frente aos processos de mercantilização e a permanente construção de novos mercados. Destaca-se que os agricultores familiares do Sudoeste do Paraná demonstram certa tendência à diversificação. É uma região, de certa forma, homogênea na heterogeneidade de atividades e estratégias desenvolvidas por esses agricultores.

Concordando com Schneider & Niederle (2008), p.45:

Com base nos conceitos de formas familiares de produção de Scott (1986) e de mercantilização diferencial de Ploeg (1982), os agricultores familiares não podem ser analisados como receptáculos vazios de determinações estruturais, pois eles possuem poder de agência e capacidade de intervir no curso dos acontecimentos. Então, cotidianamente, os agricultores familiares, na qualidade de atores sociais, desenvolvem uma série de procedimentos habituais, mas também de estratégias deliberadas, para instituir a sua reprodução social e econômica. Através dessas estratégias eles são capazes de “modificar, neutralizar, resistir e, por vezes, até acelerar os resultados da mercantilização [...] Desse modo, o fato de os agricultores mobilizarem um amplo repertório de recursos fora dos

mercados cria “espaços de manobra” e estratégias para manter e ampliar sua autonomia.

Como aponta Ellis (2000; 1998) citado por Niederle & Wesz (2009, p.81) em seus estudos:

“(…) diversificar o leque de estratégias permite reduzir a instabilidade do processo de reprodução ocasionada por possíveis falhas em uma das rendas (perda de colheitas pela estiagem ou por outras intempéries, por exemplo) ou pela variabilidade e sazonalidade das rendas durante o ano. Isto possibilita aos agricultores maior autonomia frente a um ambiente de vulnerabilidade caracterizado pela iminência de crises e choques externos de natureza ecológica ou político-econômica”.

Nos termos utilizados por Ploeg (2003; 1990), a diversificação pode constituir um meio para diminuir o nível de externalização do processo produtivo, garantindo maior autonomia e controle sobre o processo de reprodução social (NIEDERLE & WESZ, 2009). Ou seja, um meio para reduzir a dependência de insumos externos à unidade de produção.

Novos bens e serviços eram e são criados, porque os principais mercados para os produtos padronizados apresentam falhas sistemáticas (devidas, entre outras coisas, à posição central dos impérios alimentares na governança desses mercados). A construção de novos mercados vem à tona como importante arena, assim como o distanciamento de outros mercados como o de agroquímicos, e o desenvolvimento de novas formas de governança para os mercados existentes (PLOEG, 2011).

Certamente ocorrem neste processo inúmeros conflitos, podendo ser legislativos, operacionais, informativos, culturais. Dessa forma há que evoluir gradualmente, com um trabalho amplo e ao mesmo tempo local buscando se adaptar às mudanças da sociedade, garantindo a produção como meio de vida e o consumo seguro.

Segundo Wilkinson (2002, p.819-820):

“Os casos mais notórios de conflitos de regulamentação são encontrados na cadeia de lácteos, sobretudo na produção de queijos, e giram em torno da permissibilidade do uso de leite cru. Para o mundo industrial, economias de escala na logística e na produção seriam favorecidas pela pasteurização do

leite, enquanto no mundo artesanal a qualidade do produto final é identificada com o uso de leite “vivo”. (...) A noção de *embeddedness* fornece elementos importantes para entender a força de mercados de proximidade, mesmo não regulados, bem como, as suas condições de expansão e difusão”.

O *embeddedness* ou o *enraizamento* remete às especificidades de cada região, de cada tipo de colonização e de atividades que desenvolvem ao longo de gerações. A importância desta noção se revela na capacidade de diversificação que alguns agricultores apresentam, em que o grau de enraizamento se integra ao mercado local, às diferentes estratégias e alternativas que desenvolvem, muitas vezes ligadas ao abastecimento de produtos tradicionais, produtos de manutenção das famílias que vivem no meio rural. É onde a confiança e o interconhecimento tem participação decisiva na tomada de decisão e no consumo. Entretanto a expansão da produção para mercados locais e extra-locais fica limitada geograficamente, pois um produtor é reconhecido em seu município e a municípios vizinhos. A distância é um limitante neste aspecto pela limitação de relações pessoais desenvolvidas.

O problema parte da interferência do governo via legislação, que favorece a adoção de estratégias vinculadas ao mercado de exportação de *commodities* e as grandes indústrias alimentares, que detêm insumos essenciais para o desenvolvimento do pacote tecnológico ofertado. Também exigem a constante inovação de sua estrutura, já definida no decorrer deste trabalho como *treadmill* tecnológico. Ao ser impossibilitado de acessar os mercados formais que exigem estruturas incompatíveis com a realidade da agricultura familiar, esses produtores têm seu leque de possibilidades diminuído, o que pode muitas vezes influenciar nas atividades desenvolvidas e estratégias adotadas na unidade de produção.

É nesta construção de estratégias de ganhar poder nos seus espaços de vida e de atuação, criando alternativas ao que lhes é imposto, que os agricultores familiares têm afirmado sua singular relevância no cenário nacional. Graças a essas estratégias e ao seu protagonismo, grupos destes agricultores têm contribuído para a revitalização dos espaços rurais e reconstrução da ruralidade, ressignificando o

que é viver no rural pelas sociabilidades que mantêm e constroem, pelas referências ambientais de que se apropriam e pela sua inserção num projeto societário de sustentabilidade e de desenvolvimento solidário (FERREIRA et al., 2007).

Segundo Ploeg (2011) a diferença básica entre “grandes mercados de produtos agrícolas e alimentares” e os “mercados emergentes” é que os grandes mercados de produtos agrícolas e alimentares são, cada vez mais, governados por impérios alimentares (que juntos compõem um regime imperial), ao passo que os mercados emergentes estão inseridos em e, em parte, governados por novas redes sociotécnicas, que visam a proteger espaços específicos contra o regime imperial e, ao mesmo tempo, possibilitar a construção de trajetórias de desenvolvimento que ultrapassem as limitações inerentes a este regime.

Em concordância com Escher (2011), parece evidente que a produção de novos bens e serviços pressupõe, ao final, a construção de novos mercados (uma vez que sua comercialização através de amplos mercados de *commodities* seria impraticável ou implicaria uma grande expropriação do valor agregado encerrado nesses novos produtos e serviços). Destaca-se desta forma a incontestável relação da agricultura familiar com os “novos mercados” para assim recuperar a autonomia sob seus *meios de vida*. Isto ocorre pela utilização de estratégias de desenvolvimento com enfoque territorial, promovendo uma revalorização dos produtos gerados de forma alternativa aos métodos do modelo agrícola convencional, e que estejam intrinsecamente ligados ao contexto social e ambiental do território. Isto deveria ser tema constante nas agendas políticas e de propostas de desenvolvimento.

De acordo com Ploeg, et al (2011, p.122-123):

(...) há novos mercados emergindo. Estes são mercados particularmente diferentes dos mercados de *commodities*. Os novos mercados emergentes centram-se, muitas vezes, na demanda por e distribuição de produtos e serviços que portam um diferencial. Eles diferem dos demais que circulam nos mercados de *commodities*: a qualidade é superior; a origem é conhecida (se comparada aos produtos anônimos dos mercados de *commodities*); sua produção é diferente e incorpora características

específicas no produto; incorporam relações diferentes entre produtores e consumidores; representam diversos graus de acessibilidade; etc. Além disso, em sua maior parte, os mercados emergentes implicam novos circuitos, novas (e muitas vezes radicalmente diferentes) infraestrutura física e arranjos sociais. Eles são governados de modos que contrastam radicalmente com os grandes mercados de produtos agrícolas e alimentares. A estes mercados emergentes nos referimos como 'mercados aninhados' (*nestedmarkets*) (PLOEG, et al. 2011).

Uma estratégia que tem se destacado é a atuação sobre os mercados locais, proporcionando a reconexão do campo com a cidade, do produtor com o consumidor, o que resulta numa maior renda no campo, maior diversificação econômica e produtiva, novas possibilidades de agregação de valor, e uma melhor qualidade do produto para o consumidor final. Cabe ao Estado e seus legisladores (*Policymaker*) tomarem conhecimento da realidade e das dificuldades vividas no campo para legislar de forma eficiente e incluyente, sem perder o controle sobre a garantia de segurança alimentar no sentido da qualidade e disponibilidade.

Para que haja uma (re) valorização da agricultura familiar, Abramovay (2000) adverte que projetos de desenvolvimento terão tanto mais chances de sucesso quanto mais forem capazes de extrapolar um único setor profissional. Para o autor o desenvolvimento territorial precede pela formação de uma rede de atores trabalhando para a valorização dos atributos de certa região, e que é esta rede que permite a existência de uma dinâmica de “concorrência-emulação-cooperação” entre as empresas de certa região. Uma articulação feita em torno de ideias à primeira vista muito simples, mas cuja realização prática supõe uma densa rede de relações locais.

Schneider (2004) cita Abramovay sobre a contribuição deste autor na definição de território e se destaca ao afirmar que os territórios podem ser definidos como lugares de interação entre sociedades humanas e ecossistemas.

“O território é a maneira como uma determinada sociedade se organiza em sua relação com a natureza. Esta organização supõe formas de coordenação entre organizações sociais, atores econômicos e representantes políticos, necessariamente específicas e com uma história

própria a cada lugar. No meio rural, a noção de território adquire uma dupla importância: em primeiro lugar, ela convida a reflexão sobre o desenvolvimento, a voltar-se a um conjunto variado de protagonistas e a superar assim um âmbito estritamente setorial. A diversificação das economias rurais é, portanto, o resultado mais importante do desenvolvimento territorial em áreas não densamente povoadas. Além disso, a noção de território, no meio rural, chama a atenção ao fato de que o processo de desenvolvimento depende fundamentalmente da maneira como cada localidade vai relacionar-se com os ecossistemas em que vive”

(ABRAMOVAY, 2001, citado por SCHNEIDER, 2004, p. 108).

Um exemplo citado por Abramovay (2000) refere-se em relação ao consumo do queijo coalho por turistas no litoral do nordeste, um queijo produzido no agreste nordestino, e incluindo outros exemplos, como o queijo do Serro mineiro, feito com leite cru, e tantos outros bem menos famosos e mais localizados como os tradicionais queijos coloniais do Sul do Brasil, os quais vêm servindo de alimento para a sobrevivência dos agricultores familiares há muitas décadas.

O autor faz referência aos estudos de Beccattini e o desenvolvimento do norte da Itália, que através de um enfoque territorial, explorou suas “riquezas” e possibilitou o desenvolvimento rural valorizando as atividades desenvolvidas localmente. Ainda enfatizou sobre iniciativas de regiões que tentaram se organizar de forma cooperativa como o Pacto Nova Itália no Sudoeste do Paraná e no Oeste de Santa Catarina o Pacto de Desenvolvimento Regional Integrado.

Embora em menor escala que nos países europeus, o modelo produtivista começa a ser questionado no Brasil. O movimento da agricultura alternativa apresenta uma grande vitalidade e repousa no crescimento do número de consumidores preocupados com a qualidade dos alimentos. No entanto, o perfil de renda da população urbana constitui ainda um freio para a generalização dessa expectativa de consumo: as preocupações ante a qualidade não ultrapassam a questão central do próprio acesso à alimentação (FERREIRA, et al. 2007)

Do ponto de vista do consumidor, ascende à preocupação com a saúde, o consumo politizado, a busca por produtos mais saudáveis e íntegros, há uma tendência na opção por produtos menos industrializados, produzidos em cadeias

curtas e localizados, o que remete à ideia de segurança e confiança. Wilkinson (2002) infere que a confiabilidade do produto decorre da confiança no produtor, podendo dispensar as garantias formais de qualidade.

Contudo quando se depara com a realidade e exigência da legislação e a distância entre o mercado formal e os produtores, este é muitas vezes inibido de explorar determinadas atividades devido às restrições impostas, incompatíveis com a realidade. Um exemplo típico são os produtos ditos “artesanais”. Prezotto (1997) se deparou com vários obstáculos e concluiu que ao buscar adequar o produto artesanal às normas legais, estamos nada mais do que implementando um conjunto de procedimentos, sejam estruturais ou relativos ao processo de produção, conhecimento sistematizado para garantir um padrão, orientados na preocupação com a segurança do consumidor. Mas isto pode significar o abandono do toque especial do artesão ou na melhor das hipóteses, minimizá-lo. Tal adequação se torna necessária para que o produto tenha uma certificação de sua “qualidade”, ou seja, o aval do poder público de que o consumidor pode consumi-lo sem risco.

Uma alternativa tem sido, segundo Wilkinson (2006), a estratégia de “qualidade superior”, que tem se baseado, na prática e na teoria, no modelo francês de construção de “*appellations de origine*”. Este modelo se difundiu como uma estratégia mais generalizada de alternativa para a agricultura familiar francesa a partir dos anos 60. Ele tinha o seu foco no nicho de produtos artesanais em contexto de forte apoio público, inclusive com os subsídios da Política Agrícola Comum (PAC), e se baseava em sistemas muito formalizados de legitimação a partir do protótipo elaborado para os vinhos.

De acordo com Wilkinson (2006, p.63):

“Amparada em noções de inovação que valorizam os conhecimentos tácitos e as complementaridades dinâmicas de relações interpessoais e de proximidade, a promoção de “sistemas locais de inovação” ou “arranjos produtivos locais” caminham na mesma direção. A revalorização de recursos e conhecimentos locais/tradicionais a partir da criação de “denominações de origem”, cujos mecanismos são formalizados na teoria das convenções, complementa essas alternativas. Mais importantes, porém,

são as barreiras de qualidade (microbiológico, resíduos) consagradas nos acordos *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) e *Technical Barriers to Trade* (TBT) da OMC, que levam a exigências para adotar novos *standards* como a *International Standards Organisation* (ISO), *Hazards and Critical Control Points* (HACCP), *Europe Good Agricultural Practices* (EUROPGAP/GLOBALGAP), rastreabilidade, entre outros. Além dos custos que a adaptação a estes *standards* implica, muitos países carecem de infraestrutura técnica e humana para a sua implantação

(Hanaketalli, 2000 citado por Wilkinson, 2006).

Concordando com Ferreira (2002), o caráter cada vez mais grupal e coletivo dessas estratégias, gera uma apropriação das especificidades do espaço rural para seu uso e permite pensar em novas territorialidades em construção. Nessa perspectiva, a ideia de território tem sido associada à noção de capital social (ABRAMOVAY, 2000) para significar a trama social do espaço ou ambiente que desempenha um papel relevante tanto no desenvolvimento rural como em outros processos de desenvolvimento econômico e tecnológico.

Para Ellis (2000, 2001) a noção de desenvolvimento rural é um conjunto de ações e práticas que visam à redução da pobreza em áreas rurais, e a estimular um processo de participação que empodera (*empowerment*) os habitantes rurais, tornando-os capazes de definir e controlar suas prioridades para a mudança.

Regiões desenvolvidas, segundo o Abramovay (2000, p.380):

“(...) caracterizam-se por uma densa rede de relações entre serviços e organizações públicas, iniciativas empresariais urbanas e rurais, agrícolas e não agrícolas. Mais importante que vantagens competitivas dadas por atributos naturais, de localização ou setoriais é o fenômeno da proximidade social que permite uma forma de coordenação entre os atores capaz de valorizar o conjunto do ambiente em que atuam e, portanto, de convertê-lo em base para empreendimentos inovadores”.

A governança local, portanto, vem abrindo portas, novos canais de comercialização para produtos tradicionais, rompendo as barreiras fiscais e sanitárias que possibilitam comercializar um produto saudável e seguro. De acordo com Wilkinson (2002, p.816):

“(...) o caso brasileiro, o *embeddedness* de muitos mercados locais e informais, que serviu como uma proteção natural durante muito tempo está

sendo ameaçado tanto pela concorrência dos mercados formais que tentam se apropriar desses nichos de produtos tradicionais quanto pelas pressões para uma adaptação às regras “impessoais” de higiene e sanidade do mercado formal. A segunda opção implica na negociação de uma legislação apropriada às dimensões dessas pequenas atividades agroindustriais”.

Na medida em que a ação dos agricultores desencadeia formas de resistência à dependência e à expropriação imposta pelas forças sociais hegemônicas, além da criação de autonomia, isso pode, potencialmente, dinamizar processos de produção e proporcionar uma maior sustentabilidade para agricultura. Nesse processo outros mecanismos podem ser acionados. Quando confrontados com os mercados, os agricultores podem criar “espaços de manobra” que deslocam a atividade econômica da relação de *treadmill* tecnológico e de *cost-price squeeze* imposta pelos “Impérios”, agregando valor e aumentando os seus ganhos substantivos. Podem atribuir dinamismo e competitividade ao espaço rural e até mesmo contrabalançar e alterar a correlação de forças existentes entre os agricultores familiares e grupos e classes sociais dominantes que atuam no território (PLOEG, 2008, 2009).

O aumento expressivo do Consumo Intermediário em relação ao valor da produção revela o que Ploeg e colaboradores (2000) denominam de *squeeze* (aperto) da agricultura modernizada. O *cost-price*, ou na tradução literal, preço de custo, tem causado este “aperto” na produção agrícola convencional commoditizada. Observa-se nos últimos anos uma valorização das *commodities* em relação ao mercado histórico, atingindo patamares inesperados. Entretanto os custos de produção, os insumos indispensáveis para o desenvolvimento e rendimento da atividade também aumentaram significativamente, refletindo significativamente na renda obtida. Abramovay (1998) argumenta que a contínua importância assumida por esse *squeeze* revelou-se ainda mais dramática pelas dificuldades das unidades de produção em estabelecer um padrão produtivo diferenciado, a qual se expressa pela noção de *treadmill* tecnológico, que faz menção aos fatores que impossibilitam

aos agricultores escaparem da contínua busca de inovações, ingressando cada vez mais nos mercados de insumos e fatores de produção.

A modernização sustentou uma agricultura com alto nível de mercantilização que propiciou pouco espaço de manobra para os agricultores construírem alternativas diferenciadas do “regime sócio-técnico dominante” na agricultura, ou seja, da crescente dependência a uma gramática de relações sociais, econômicas e produtivas ditada à distância pelos atores líderes das cadeias globais de *commodities* (PLOEG, 2006). Essa situação se reproduziu pelo menos durante o período em que esse modelo se mostrou capaz de gerar substanciais incrementos de produção e produtividade. No período mais recente, esse modelo de agricultura tem apresentado sinais de crise, o que resulta na deterioração dos níveis de renda dos agricultores e no aumento de sua vulnerabilidade econômica e social. Em resposta à crise, os agricultores têm construído uma série de estratégias que alteram gradativamente esse cenário. No entanto a produção de grãos continua presente e se destacando como atividade mais frequente na agricultura local. Segundo Niederle & Wesz (2009) muitos agricultores persistem na produção porque estão “presos” a uma estrutura de máquinas e instalações difícil de ser convertida para outras atividades (uma espécie de *path dependence*). Outros optam em continuar com essa produção por ter um mercado garantido, crédito subsidiado, seguro agrícola e um ciclo curto, assumindo os riscos climáticos e variação de preços, em decorrência da necessidade de rápido retorno financeiro para garantir a sobrevivência da família. Estas características acabam estimulando a manutenção do cultivo mesmo em momentos de crise e de inviabilidade econômica (BUENO; WESZ, 2009).

De acordo com Niederle & Wesz (2009), no Rio Grande do Sul é fato que é cada vez mais remoto encontrar agricultores que se dediquem exclusivamente à produção de soja, o que poderia perpassar ao senso comum quando se fala em uma das regiões brasileiras mais marcadas pelo desenvolvimento desta *commodity*. No

Sudoeste do Paraná também não é diferente, entretanto, a diferença é que nesta região existe uma diversidade muito grande de estratégias, sejam elas agrícolas ou não agrícolas (fora da UP). Assim a produção de grãos, bem como outras produções commoditizadas estão presentes no cotidiano familiar, no entanto, articuladas a uma diversificada produção para autoconsumo, de comercialização de excedentes, de produção de leite, bovinos, aves, suínos e peixes, assim como a rendas não agrícolas, obtidas fora da UP por algum dos membros da família.

Na medida em que o ambiente social e econômico vai se tornando mais mercantilizado, os agricultores familiares também passam a estabelecer diferentes estratégias de reação e adaptação às condições desse ambiente, dando origem a uma variedade de “estilos de agricultura”.

Retornando à discussão para a produção e comercialização do leite, estima-se que 40% do consumo de leite é abastecido pelo mercado informal (WILKINSON & MIOR, 1999). De acordo com estes autores, no mundo acadêmico e nos organismos internacionais existem várias definições do setor informal, como também, avaliações positivas e negativas do seu significado. Num extremo, ele pode ser identificado com a pobreza e/ou a sonegação, enquanto, noutro, vários autores veem o setor informal como uma reação criativa à burocracia estatal e à inadequação na provisão de serviços, tanto públicos como privados.

Ainda segundo os mesmos autores, o setor informal distingue-se do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Isto pode se referir às relações de trabalho (sem carteira, trabalho infantil), às instalações (sem alvará) ou às normas técnicas de produção (não adequação ao regulamento industrial e sanitário). Enquanto no primeiro caso (ilegal) o órgão repressor apropriado é a polícia, no segundo (informal) os organismos de fiscalização são responsáveis pelo enquadramento. O setor informal, portanto, é definido fundamentalmente a partir das

normas reguladoras do Estado. Ao mesmo tempo, o termo pode se estender a atividades que não reconhecem normas e práticas adotadas por grupos organizados da sociedade civil (grêmios, associações de classe, etc.). Neste caso, sanções sociais podem substituir a falta de instrumentos legais de repressão (WILKINSON & MIOR, 1999).

Diss (2002) discute a legislação alimentar brasileira e afirma que ao invés de avançar no sentido de possibilitar a regulamentação das agroindústrias de pequeno porte, esta tem gerado mais dificuldades, principalmente em relação ao leite fluido. Isso, entre outros fatores, provocou o aumento na quantidade de leite informal no mercado. Segundo o autor, no Brasil, na última década o leite informal cresceu numa taxa média de 15,9% ao ano e o leite formal 3,8%.

Deves & Filippi (2008) citam Sonnino & Marsden (2006) quando procuram compreender os processos de redes agroalimentares alternativas, em que o eixo central é o “*embeddedness*”, ou seja, enraizamento, inclusive, para a qualidade. Dependendo o contexto, a região e a sua densidade de relações e redes agroalimentares, sistemas de inspeção oficiais podem ser substituídos ao controle social. Estes mesmos autores citam as experiências e diferenças entre as regiões Norte e Sul da Itália, mas em ambas, a pequena produção familiar e artesanal é valorizada e tem o respaldo legal.

Devido a esse histórico de crises alimentares ocorridos na Europa, no início dos anos 90 houve a necessidade de restabelecer a confiança dos consumidores nos produtos alimentícios e a idoneidade das instituições envolvidas na segurança alimentar. O Livro Branco sobre a segurança dos alimentos, publicado pela Comissão das Comunidades Europeias (2000), através do Regulamento (CE) Nº 178/2002, vem estabelecer um “marco” do que derivam as demais disposições que compõem o denominado “pacote de higiene”. O documento propõe 84 iniciativas legislativas e políticas visando tornar a legislação alimentar mais coerente, reforçar a

aplicação da lei e a capacidade de agir de forma mais rápida e cuidadosa, no caso de um surto comprometer a segurança alimentar.

A qualidade dos alimentos é um fator fundamental à segurança alimentar, a qual o CONSEA (2007, p.07), conceitua como:

“(...) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente. Deve ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Esse é um direito do brasileiro, um direito de se alimentar devidamente, respeitando particularidades e características culturais de cada região”.

Segundo Amartya Sen (2000), uma forma de privação de liberdade é a negação da oportunidade de transação, por meio de controles autoritários. Não se relaciona com mecanismos eficientes de mercado, mas com a liberdade de trocas e transações sem impedimentos. O mercado pode impulsionar o crescimento econômico rápido e a expansão dos padrões de vida. Porém, algumas políticas restringem oportunidades de mercado.

Segundo o autor há uma perda social quando se nega às pessoas o direito de interagir economicamente umas com as outras. Mas, igualmente importante é que o produto que estará na mesa do consumidor não ofereça, em hipótese alguma, risco à sua saúde. O impacto sobre os agricultores familiares é que, ao serem impossibilitados de acessar os mercados formais que exigem estruturas incompatíveis com a realidade da agricultura familiar, têm seu leque de possibilidades diminuído, o que pode muitas vezes influenciar nas atividades desenvolvidas na unidade de produção.

2.2 AGROINDÚSTRIA E A CONSTRUÇÃO DE MERCADOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

Neste tópico foi abordada e conceituada a terminologia relacionada às agroindústrias familiares e às características que as definem. Discorre-se também

sobre a importância da atividade para o desenvolvimento e a diversificação em pequenas propriedades familiares.

De acordo com Guimarães & Silveira (2007) diversas terminologias e diferentes dimensões são levantadas em relação às agroindústrias familiares rurais, sejam elas referentes à localização do empreendimento (rural), ao processo de produção (artesanal), ao tipo de produto (colonial) e à escala de produção (pequeno porte). Muita confusão e indefinição ainda cercam o conceito. Ocorre, inclusive a utilização do termo indústria, indicando a incompreensão da especificidade de uma atividade que beneficia matérias-primas oriundas da produção agrícola (agroindústria) e vai além, não diferencia a transformação de alimentos de outras atividades, de processamento de matérias-primas agrícolas.

No processo industrial o fundamento é a padronização do produto, a garantia de que determinada marca não apresenta variação nem em qualidade nem nas características do produto. Garantido através dos procedimentos técnicos e operações mecânicas sob rígido controle. Enquanto no artesanal é o império do como fazer, da variável humana, da diferenciação. A criatividade e a inovação permanecem como possibilidade (SILVEIRA & HEINZ, 2005).

Guimarães & Silveira (2007) propõem a diferenciação entre três tipos de situações referentes ao processamento de alimentos no meio rural: (1) a agroindústria caseira (definida com base na inexistência de espaço específico para processamento e sua relação com o consumo familiar), (2) a agroindústria familiar artesanal (já com espaço específico de processamento, caracterizada pelo processo artesanal de produção) e, (3) a agroindústria familiar de pequeno porte (espaço próprio de processamento e procedimentos industriais de produzir, diferenciando-se da grande unidade agroindustrial somente pela escala de produção).

Inúmeras definições e conceitos estão em constante discussão, não cabendo aqui discuti-los, mas sim, evidenciar a heterogeneidade deste tipo de atividade no meio rural, o que dificulta a ação de políticas públicas nos agricultores

que estão excluídos deste processo e podendo até mesmo resultar num aumento da desigualdade local, pelo favorecimento de plantas industriais, que exigem aumento da produção em escala, muitas vezes incompatíveis com a produção familiar. E isso resulta num contingente de produção que permanece na informalidade.

Prezotto (2002) propõe uma terminologia ligada à concepção da atividade, a agroindústria rural de pequeno porte – ARPP⁷. Destaca-a como importante alternativa para promover a participação dos agricultores familiares no processo produtivo. Para este autor, a industrialização dos produtos agropecuários não se constitui em uma novidade, já faz parte da história e da cultura regional, objetivando o consumo da família e, em menor grau, abastecer o mercado local com o excedente. Entende a agroindustrialização, como o beneficiamento dos produtos agropecuários (secagem, classificação, limpeza) e/ou transformação de matérias-primas gerando novos produtos, de origem animal ou vegetal como, leite em queijo, fruta em doces.

Cada termo traz em si uma concepção sobre qual elemento assume posição central para caracterizar uma atividade de processamento de alimentos, a qual, historicamente, está associada à agricultura familiar como forma de conservação e armazenagem, práticas alimentares tradicionais em zonas de imigração europeia e agregação de valor aos produtos “in natura”, mas que também são re-criadas em um processo de revalorização do rural, associado ao natural e artesanal (SILVEIRA et al, 2006).

Segundo Prezotto (2002) e Mior (2005), a industrialização dos produtos agropecuários realizados pelos agricultores familiares não se constitui em uma atividade recente, pois faz parte da própria história e da cultura desses pequenos produtores. No princípio, os produtos processados eram destinados para o consumo

⁷Outras denominações usadas para identificar o modelo de agroindustrialização descentralizada e de pequeno porte: pequena agroindústria, agroindústria familiar, pequena unidade industrial, pequeno estabelecimento industrial, estabelecimento industrial de pequena escala, agroindústria de pequena escala, agroindústria caseira, agroindústria artesanal e agroindústria de produtos coloniais.

da família e, em menor grau, para as trocas estabelecidas entre os agricultores. Com a reestruturação dos mercados a partir das mudanças nos hábitos de consumo, a agroindustrialização familiar, que estava vinculada com uma economia de subsistência, passa a se encontrar inserida nos mercados locais, nacionais e internacionais, o que permite acumular e reproduzir recursos dentro da agricultura familiar a partir da comercialização de produtos processados (BOUCHER & RIVEROS, 1995). Contudo, não se trata somente de recursos econômicos e produtivos, mas também sociais culturais e humanos.

Nesse contexto, Mior (2005) considera que a origem e a evolução das agroindústrias familiares podem ser vistas como um reflexo da construção social dos mercados, na qual um conjunto de fatores sociais, econômicos e culturais passa a fazer parte dos valores contidos nos produtos finais. Assim, a agroindustrialização, que tem no elo da comercialização a sua realização, acaba sendo fruto de uma nova tendência de consumo, que passa a valorizar produtos de qualidade, amarrados em uma tradição territorial e relacionados com a preservação do meio ambiente, seja pela produção de produtos diferenciados ou pela relação de proximidade com a natureza.

Assim, mesmo com a crescente expressividade das agroindústrias artesanais, muitas unidades apresentam-se ilegais, limitando em muito a expansão dos produtos nos mercados extra-locais.

No Rio Grande do Sul, mais de 80% das agroindústrias familiares eram informais em 2001, enquanto que em Santa Catarina esse percentual era de 70% em 2000. De acordo com Prezotto (1999) esse contexto de clandestinidade se deve, em grande parte, pela manutenção do arcabouço institucional que desconsidera a dinâmica da agricultura familiar, sendo uma legislação não direcionada para a pequena produção e para os processos artesanais de beneficiamento

Por um lado, estão autores que procuram entender as agroindústrias através da sociologia econômica (com o uso de conceitos como *embeddedness*, construção

de mercados, redes sociais), teoria das convenções, da noção de redes verticais e horizontais de desenvolvimento rural, economia de aglomeração (*clustering*), utilizando elementos como mercados locais, relações sociais de proximidade ou circuitos locais/regionais de comercialização.

Um segundo conjunto de autores tem dado contribuições interessantes, pois procuram explicar as agroindústrias através de ideias como qualidade ampla, pequena e média escala de processamento dos alimentos, processamento artesanal dos produtos, diferentes capacidades instaladas nas agroindústrias e através da noção de validação social da qualidade dos alimentos fabricados.

Tenta-se avançar além destes elementos propostos por estes dois conjuntos de autores para compreender as agroindústrias familiares e suas estratégias de reprodução social. As agroindústrias ainda funcionariam com agregação de valor às próprias matérias-primas produzidas pela família. Esta seria a característica central das agroindústrias, manifestada em três direções principais: agregação de valor econômico ligado às transformações dos alimentos, agregação de valor social ligado à forma familiar de trabalho e baseada na produção de alimentos típicos de um local ou território.

Para Wilkinson (2002) citado por Gazolla (2012), os mercados dos pequenos empreendimentos agroindustriais são construídos com base no prolongamento das relações familiares nas localidades rurais, com os consumidores e com os diversos tipos de canais de comercialização, sendo que a produção dos alimentos evoluiria conforme a demanda destes atores sociais fosse manifestada. A estes mercados, o autor chama de mercados de proximidade. Aspectos como transações frequentes, confiança entre consumidores e agricultores, conhecimento pessoal, parentesco e vizinhança consolidariam estes mercados, mesmo os mais informais, gerando lealdades mútuas entre os empreendimentos agroindustriais e os demais atores.

Para Maluf (2004), o grande sentido das agroindústrias é produzir a sua própria matéria-prima agrícola e lhe agregar valor, processando-a, seja de forma

individual ou associativa. Isso é o que possibilita a diferenciação social e econômica destes agricultores.

As agroindústrias rurais de pequeno porte surgiriam como uma alternativa ao modelo atual de desenvolvimento agrícola e visaria à obtenção da sustentabilidade social, econômica e ambiental, indo além de uma abordagem somente agrícola dos processos de desenvolvimento (PREZOTTO, 2002). Para o autor, estes empreendimentos se reproduziriam com base em três princípios: a economia em pequena escala de processamentos dos alimentos; um modelo de agroindustrialização descentralizado, pois estes empreendimentos seriam pulverizados nos diferentes espaços rurais trazendo benefícios; e o desenvolvimento das unidades agroindustriais através de uma qualidade ampla. Esta visão considera outros aspectos além dos normativos e regulamentares formais para definir os padrões de qualidade dos alimentos. Pela noção da qualidade ampla, seriam considerados outros aspectos, tais como ecológicos, sociais, culturais, hábitos alimentares, aparência dos alimentos, sanitários, organolépticos, entre outros (PREZOTTO,2002)

Para Mior (2007), dois aspectos são centrais na viabilização destes pequenos empreendimentos. Primeiro, as redes sociais horizontais que estes agricultores conseguem construir com organizações sociais, instituições e os diversos atores e consumidores no nível local no qual estão inseridos. E, segundo, que possuem papel fundamental, por carregar consigo o uso do saber fazer incorporado a uma cultura regional. Estes conhecimentos dos agricultores seriam importantes para a elaboração de produtos agroindustriais diferenciados, que teriam junto aos consumidores uma representação de uma qualidade distinta dos produtos convencionais da grande distribuição agroalimentar. Isso seria estratégico para estes alimentos poderem se beneficiar de sua imagem artesanal, colonial e agroecológica frente aos mercados hegemônicos. Para Gazola (2012) a origem das agroindústrias é explicada por quatro conjuntos de fatores: (1) a capacidade de agir

proativamente dos agricultores e suas famílias na busca de alternativas às atividades habituais (grãos, commodities e integração agroindustrial); (2) o processo de estreitamento das rendas geradas na agricultura e o aumento dos custos de produção, o que a literatura internacional conceitua como *squeeze* (PLOEG et al, 2000); (3) a busca de maiores níveis de autonomia pelo fato de a agroindústria lhes oferecer um negócio próprio e (4) os conhecimentos relativos às atividades de transformação dos alimentos serem históricos nas famílias; as ações governamentais de programas de apoio à agroindustrialização também se mostram importantes em uma parcela das agroindústrias, ajudando na sua criação.

A maioria das agroindústrias familiares articula-se firmemente com os espaços locais mobilizando diversas redes de comercialização onde se destacam laços de parentesco, amizade e confiança. Estas funcionam reativando vínculos sociais e construindo mercados. Nestes casos, o tamanho do empreendimento se ajusta às dimensões do mercado e às capacidades de mobilização de matéria prima. Por outro lado, “estudos de mercado, tanto em Santa Catarina quanto no Rio Grande do Sul, mostram a popularidade de produtos da agroindústria artesanal por serem identificados com alimentos mais naturais (sem aditivos) e com a disposição dos consumidores de pagar um prêmio por estas qualidades” (WILKINSON, 2003, p. 19).

Destaca-se a importância de se discutir a agroindustrialização pela agricultura familiar, seus gargalos e direcionamentos, trazendo à tona a questão da legislação, pois concordando com Prezotto (2002), o modelo de agroindustrialização descentralizado de pequeno porte, de característica familiar, é visto como uma das alternativas capaz de impulsionar uma distribuição de renda mais equitativa. Ou seja, pode proporcionar uma importante forma de (re) inclusão social para os agricultores, através da renda obtida pelo seu trabalho (e produção), melhorando a sua qualidade de vida e resgatando sua cidadania.

O autor ainda destaca que este modelo de agroindustrialização descentralizado não representa a solução de todos os problemas ou necessidades

dos agricultores familiares ou do rural. Ele deve ser entendido e trabalhado como parte de um conjunto de ações e de outras atividades, articuladas entre si, que busquem construir um desenvolvimento local sustentável nos aspectos social, ambiental, cultural e econômico, tendo por base a agricultura familiar (PREZOTTO, 2002, p.139). Ou seja, buscando valorizar a diversidade de estratégias e de meios de vida desenvolvidos localmente.

No Brasil, como pode ser observado através da verticalização da produção, a construção social dos novos mercados para agricultura familiar teve grandes avanços. Contudo, a normatização dos novos padrões de qualidade – associada ao artesanal, ao familiar e a valores ambientais – e à certificação desses valores, ainda se depara com uma série de restrições operacionais, em que a maioria das agroindústrias familiares encontram-se restritas aos mercados de proximidade. (WESZ, 2008)

Para alterar esse contexto, Wilkinson (1999) defende a construção de um quadro institucional favorável à inovação, em que possam ser oferecidas condições mais condizentes com o contexto da agricultura familiar, estimulando assim a criação de confiança por parte dos produtores para assumir os riscos. Para o autor, com o devido apoio institucional, pode-se investir nos mercados de nicho com valorização dos produtos de base agroecológica e/ou orgânica; apoiar sistemas de validação com base em selos de reputação e certificação participativa, fortemente ancorada em redes sociais; readequar as legislações para que garantam salubridade, inocuidade do produto e sustentabilidade sem preconizar padrões técnicos únicos; garantir visibilidade aos produtos naturais, sem-aditivos e com identidade regional.

2.3 A LEGISLAÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA

Um dos pontos de partida para controle de qualidade dos alimentos foi a criação do Serviço de Inspeção Federal (SIF) dentro do Ministério da Agricultura,

através da Lei 1.283/50 (BRASIL, 1950). Essa lei foi regulamentada pelo Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952), que instituiu o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Através do RIISPOA, iniciou-se uma série de controles nos alimentos processados e comercializados tanto nos mercados internos como externos.

Entretanto diversos autores criticam a redação da lei, como Prezotto (1999), segundo o qual pelo fato de o Ministério da Agricultura estar associado ao setor primário da economia, a promulgação da Lei 1.283/50 deu um caráter mais técnico à prestação dos serviços de inspeção, mas que não esteve totalmente separado dos interesses econômicos do Estado, dos grandes produtores rurais e das empresas comerciantes de alimentos da época. E isso leva a um resultado em que apesar de a Lei 1.283/50 não fazer nenhuma distinção da produção industrial dos alimentos derivados de animais em termos de escala, tem um caráter excludente. No RIISPOA, constata-se que sua concepção se direciona a grandes plantas industriais, pelo grau de exigências em termos de instalações e equipamentos, sendo difícil para uma agroindústria familiar viabilizar tais requerimentos técnicos. E isso é um fator extremamente limitante para os agricultores familiares.

Nesse caso, a legislação tem elevadas exigências na estrutura física (dimensões das construções, tamanho das salas, pé direito, uso de azulejos, etc.) e equipamentos. Nesse sentido, esta normatização sinaliza a estrutura agroindustrial montada como sinônimo de qualidade dos alimentos, em que quanto maiores as estruturas e equipamentos, melhor seria a qualidade dos alimentos processados. O RIISPOA não considera que alimentos inócuos ao consumo humano poderiam ser obtidos em unidades agroindustriais de menor porte em estrutura e equipamentos, com matéria prima própria ou vizinha, de origem conhecida e produzida com características voltadas às Boas Práticas Agrícolas (BPA), com a utilização de técnicas de processamento que tivessem como base os princípios da higiene e as Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos (BPF), sem oferecer risco ao

consumidor. Assim como é realizado na União Europeia e amplamente discutido durante esta dissertação. Lá se consideram as especificidades locais, tradições, valorizando a pequena produção, artesanal, e não limita a produção e seu acesso aos mercados formais através de estruturas para garantir sua qualidade. Para os europeus preconiza-se que a qualidade é obtida na produção, na obtenção da matéria prima, de animais sadios com alimentação balanceada para os produtos que virão a ser produzidos, no caso, os queijos finos e diferenciados. Para isso uma força tarefa é organizada em se tratando de qualidade na produção e transformação. É massiva a presença da pesquisa e a ação da informação sobre os parâmetros a serem considerados. Ocorre a capacitação desde a base, responsabilizando o operador de cada etapa do processo produtivo, como reflexo de suas ações na saúde de quem irá consumir o produto final. Na etapa de produção primária são aplicadas Boas Práticas Agrícolas (BPA), e nas etapas posteriores, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na indústria, dependendo seu porte. Este permanente sistema de responsabilização, capacitação e de garantia de qualidade tem realmente garantido a segurança dos alimentos produzidos nestes países.

Com a Lei 7.889/89 (BRASIL, 1989), modifica-se o marco regulatório dos alimentos de origem animal. Essa lei proporciona uma descentralização na prestação dos serviços públicos de controle dos alimentos, possibilitando aos estados e municípios criar seus respectivos serviços de inspeção (Sistema de Inspeção Estadual - SIE e SIM, respectivamente).

Um dos problemas gerados por esta lei foi a intensa segmentação das responsabilidades e instituições. Para a fiscalização dos produtos de origem animal foi constituído o Serviço de Inspeção Sanitária, ligado aos órgãos da agricultura nos âmbitos municipal, estadual e federal. Para o grupo das bebidas, a licença do estabelecimento e o registro dos produtos bem como a comercialização ficaram a cargo do Ministério da Agricultura. No caso dos produtos de origem vegetal, foi

criado o Serviço de Vigilância Sanitária, ligado aos órgãos da saúde. No caso de produtos de extrativismo de florestas, como erva-mate e palmito, a regulação também é feita pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente – IBAMA (GAZOLIA, 2012).

Sabe-se o que representa a segmentação da legislação para o setor agroindustrial. Ela é extremamente prejudicial ao desenvolvimento de atividades relacionadas à agroindustrialização e às perspectivas de aumento de escala, pois cada esfera possui diferentes exigências e modos de operar, o que dificulta ainda mais e complexifica a questão.

A Lei 7.889/89 foi um avanço no sentido de descentralizar os serviços de inspeção, contemplando os estados e municípios, mas ela criou competências concorrentes de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, sendo que qualquer um dos níveis federativos pode legislar sobre o assunto com autonomia. De acordo com Gazolla (2012) isso levou a duas consequências diretas. A dificuldade de alguns estados, mas principalmente dos municípios pequenos, em implantar o SIM devido aos altos custos transferidos a eles junto com a competência do serviço, sem haver nenhum auxílio da União. E o princípio da autonomia federativa em legislar sobre os alimentos. Atualmente há três sistemas de inspeção (federal, estadual e municipal) com princípios de controle dos alimentos diferentes entre os entes federativos, o que faz com que haja dificuldades de integração das normas e regras destes sistemas.

Para os alimentos e produtos registrados no MAPA, as exigências são grandes para o enquadramento das agroindústrias. Por exemplo, para os produtos de origem animal, o agricultor deve ser formalizado na Secretaria Municipal da Agricultura (SMA) quando for requerer o SIM; na Estadual quando for a CISPOA; e no MAPA quando pretende se integrar ao SIF. Também são necessários uma planta da agroindústria aprovada no órgão fiscalizador (município, estado ou federal) e o CNPJ. A planta da agroindústria deve ser acompanhada pela localização dos

equipamentos, pela planta do tratamento de efluentes, pelo memorial econômico sanitário e arquitetônico e pela Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela agroindústria (MENEGETTI, 2011, citado por GAZOLLA, 2012)

Essas normas e regras constituem o regime sociotécnico alimentar que regula a produção, distribuição e consumo de alimentos. As normas e regras do regime caracterizam-se por serem padronizadas para qualquer tipo de unidade agroindustrial, baseiam-se nos conhecimentos científicos da tecnologia dos alimentos, industrializam crescentemente os alimentos e têm fortes interesses econômicos dos setores agroalimentares de média-grande escala. Sendo assim caracterizado, o regime sociotécnico alimentar instituído construiu normas que bloqueiam a produção de novidades das agroindústrias. Isso ocorre porque as novidades geradas nas agroindústrias apresentam características diferentes das empresas e indústrias de alimentos, que estão de acordo com as regras e normas do regime instituído (GAZOLLA, 2012).

Quanto ao leite e derivados, esta produção para acessar os mercados formais deve estar de acordo com o tipo de inspeção a certificar, bem como, a que mercados se destina. Se for apenas para abastecimento local, fica restrita a comercialização do produto dentro dos limites do município, a inspeção é de responsabilidade de Prefeitura Municipal, através do Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M. O problema é que muitos municípios, principalmente os menores ainda nem possuem seus sistemas de inspeção, alegam dificuldade para constituir a equipe e os custos que isto implica, uma vez que, por serem pequenos municípios possuem também arrecadações limitadas. Dos municípios que possuem o S.I.M., muitos apresentam equipes incompletas, falta de comprometimento de alguns responsáveis e das próprias administrações municipais por não destinar a devida atenção para a questão.

Se a produção buscar atender ao mercado regional/estadual, o Serviço de Inspeção Estadual no Paraná é o S.I.P. (ADAPAR/SEAB), que atua na certificação da produção para comercialização em todo o Estado do Paraná, e, somente nele. Também possui restrições na legislação que limitam o ingresso de agricultores neste serviço de inspeção. Somente os que se especializam e intensificam esta produção tem condições para este tipo de certificação. A grande maioria, que atua nos mercados locais e extra locais/microrregionais ficam impossibilitados de adequar-se a este sistema de inspeção, pela a estrutura exigida que é incompatível com a escala de produção da agricultura familiar. Isso leva os agricultores a um dilema na atividade, em que, ou ele aumenta a escala de produção, ou ele continua como vem fazendo. Com o aumento da escala há uma conseqüente redução da diversificação, especializando nesta atividade, ou em duas ou três atividades. Destacam-se fatores que com o aumento de escala, influenciam a tomada de decisão. A produção própria pode ser insuficiente para atender a esta escala e também requerer a compra de matéria-prima de fora da unidade de produção. Pode também necessitar de contratação de mão de obra, o que altera todo seu sistema de produção e as estratégias que vinham sendo desenvolvidas.

Quando a comercialização é em nível nacional quem realiza a regulamentação é o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – cujo responsável por legislar e fiscalizar é o Sistema de Inspeção Federal S.I.F. é responsável e legisla sobre. Destaca-se a implantação do SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, criado pela Lei 9.712/98 (BRASIL, 1998) e Decreto nº 5.741/06 (BRASIL, 2006), que instituiu os chamados Sistemas Brasileiros de Inspeção. Os estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Estaduais ou Municipais, ao solicitarem adesão a estes Sistemas Brasileiros, podem comercializar seus produtos em todo o território nacional.

O SUASA opera em conformidade com os princípios e definições da sanidade agropecuária, incluindo em seu escopo as atividades de saúde, sanidade,

inspeção, fiscalização, educação, vigilância de animais, vegetais, insumos e produtos de origem animal. As exigências básicas para o reconhecimento da equivalência dos serviços de inspeção são cinco: ter infraestrutura administrativa (como recursos humanos, estrutura física, sistemas de informação e infraestrutura para o desenvolvimento dos trabalhos de inspeção); garantir a inocuidade dos produtos de origem animal (atividades de inspeção tecnológica, higiênico-sanitárias e as ferramentas de autocontrole); os produtos de origem animal devem ter qualidade assegurada (rotulagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade); agir na prevenção e combate à fraude econômica (rede laboratorial para as análises físico-químicas); e desenvolver controle ambiental (regularidade ambiental junto ao órgão competente)(BRASIL, 2006).

Entretanto o SUASA ainda não conseguiu atender a demanda a que se propunha, ou seja, o reconhecimento legal da pequena produção familiar. Isso vem ocorrendo porque pouco se alteraram nas exigências requeridas pelos tradicionais serviços de inspeção, e o que aconteceu foi que simplesmente a responsabilidade de inspeção foi repassada aos Suasa's que forem implantados, ou seja, são S.I.M. com estrutura de S.I.P. ou S.I.F., pois as exigências foram repassadas desconsiderando esta pequena produção. Assim se transfere a responsabilidade da fiscalização para o local, mas mantêm-se muitos dos critérios que existem no S.I.F., que para a agricultura familiar nada modifica e para os municípios requer uma estrutura grande e onerosa, e, no caso dos pequenos, inviável, já que suas arrecadações são limitadas. Isto reflete na falta de qualquer outra participação ou auxílio prestado. Este sistema exige esta estrutura mínima de recursos humanos, físicos e laboratoriais, o que se torna pesado para o município arcar sozinho com toda a estrutura requerida. Entretanto é um início, uma possibilidade de abertura de mercados, possibilitando atender a demandas de produtos diferenciados em diferentes nichos no Brasil. Sem o SIF, SUASA ou SIP, mesmo um produto de excelente qualidade e diferenciado, estará restrito somente para comercialização

dentro do município em que é produzido. Isto limita e restringe o desenvolvimento da atividade e resulta num aumento da informalidade nestes casos.

Apesar da dificuldade para atender a esta demanda, algumas iniciativas junto ao SUASA têm obtido êxito. Na região Sudoeste do Paraná, na região Tríplice Fronteira com o Estado de Santa Catarina e a Argentina, formou-se um consórcio intermunicipal, Consórcio Intermunicipal da Fronteira – CIF – que aderiu ao SUASA. Em todo o processo houve o auxílio da estrutura consolidada de outro consórcio, o CONSAD – Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local do Extremo Oeste / Santa Catarina. Esta é uma saída para reduzir o custo que este serviço impõe aos municípios e destravar o processo. Muitos destes pequenos municípios não possuem nem estrutura suficiente para seus Serviços de Inspeção Municipais. Esta realidade decorre da baixa arrecadação, realidade na maioria dos municípios da região e em certos casos até mesmo ignorância das administrações municipais, o que não justifica a insensibilidade em relação à importância que a questão demanda.

Long (2006) afirma que quando se criam sistemas muito complexos para envolver os atores sociais, no caso os agricultores, estes tendem a driblar os regramentos, utilizando-se da margem de manobra de que dispõem para patrocinar um desenvolvimento diferente, muitas vezes ao contrário, caso das agroindústrias, que é permanecer na informalidade

A preocupação com a saúde leva os consumidores a buscarem a garantia de que o alimento a ser consumido não é prejudicial e neste tipo de agroindústria há uma composição entre a validação social e a validação legal. Às relações de confiança estabelecidas com os consumidores em canais de comercialização direta, somam-se mecanismos de validação legal quando a agroindústria familiar de pequeno porte vai alcançando os patamares exigidos em lei e ganha o direito de contar com os serviços de inspeção sanitária. A validação social que funcionava na informalidade pode instituir-se em selo de qualidade, coletivo ou individual, identificando o produto junto ao consumidor.

No último Capítulo quando serão discutidos os gargalos e dilemas encontrados durante o estudo, um dos temas é referente à inflexibilidade da legislação alimentar brasileira, principalmente no que tange à pequena produção familiar. Faz-se um paralelo com trechos da legislação da comunidade europeia. Também, destacar-se-ão pontos fundamentais que possibilitaram nestes países, a diferenciação da produção. Lá, a legislação, além de valorizar, facilitou o acesso da pequena produção de produtos artesanais aos mercados locais, desde que sejam fabricados de acordo com os códigos de boas práticas agrícolas e de fabricação, promovendo segurança para os consumidores.

2.4 DESENVOLVIMENTO E DIVERSIFICAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

A partir deste tópico pretende-se apresentar uma relação entre a mercantilização e diversificação dos meios de vida, além de destacar como a atividade leiteira se insere nas estratégias de reprodução dos agricultores familiares da Região Sudoeste do Paraná.

Os agricultores familiares, apesar de minoritários na ocupação da terra, são ainda considerados os principais atores do rural brasileiro, e se destacam em importância social, econômica e cultural. Schneider (2010, p. 110) destaca que para entender as formas familiares de trabalho e suas estratégias de reprodução ao longo da história, questões se apresentam na comparação entre a configuração atual da agricultura familiar (ou dos grupos sociais assim identificados) em relação às aquelas formas sociais que se implantaram no passado, através dos processos de ocupação e colonização. Segundo o autor, o que lhes confere essa identidade está no fato de que constituem um vasto contingente social que possui acesso precário aos meios de produção, como terra e capital produtivo, assim como informações parciais e insuficientes sobre os canais de escoamento de sua produção. A força de trabalho da família é seu principal fator produtivo abundante, mas, enquanto um núcleo

familiar, trabalho e produção fazem parte de um todo indivisível. (SCHNEIDER,2010).

Regiões como o Sudoeste do Paraná, Oeste de Santa Catarina e o Noroeste do Rio Grande do Sul, têm se destacado pela capacidade de diversificação dos agricultores familiares, sua pluriatividade e com muitas iniciativas que (re) valorizam o local, e produções alternativas que agregam valor, sejam elas tradicionais, ecológicas, agroindustrialização, turismo, entre outras. Nesta mesorregião podem ser observados os mais diversos contextos, pela heterogeneidade de estratégias desenvolvidas pelos agricultores familiares, mas que, demonstra uma característica em comum, a diversificação. Esta diversidade de estratégias é discutida por Long (2001) e Ploeg (2008), os quais advogam que estas estratégias, que podem ou não ser desenvolvidas em determinados momentos, são *espaços de manobra* para sua manutenção e reprodução social, tendo ao seu dispor um portfólio de atividades que buscam acessar para manter e ampliar sua autonomia

Segundo Ellis (2000), a diversificação pode ser entendida como um conjunto de iniciativas e dispositivos dos indivíduos e das famílias, que são construídos e/ou desenvolvidos como meios de interação social, econômica, cultural, etc. A diversificação implica na criação de um portfólio de ações e de um repertório de estratégias construído pelos agricultores ao longo de suas trajetórias. A constituição deste portfólio é o resultado de decisões em âmbito familiar, mas que, leva em consideração os contextos produtivos que podem fortalecer ou restringir a sua diversificação. Este processo de diversificação resulta em *meiosde vida* (o que Ellis denomina de *rural livelihood*) que caracterizam as condições de vida de um grupo social que vive e ocupa um determinado território.

“Na verdade, os analistas sugerem redirecionar o foco das pesquisas para o reconhecimento de que é preciso entender e compreender a diversidade dos meios e os modos pelos quais os indivíduos lidam com as adversidades e os condicionantes nos contextos em que vivem. Fortalecer os meios de vida (*livelihoods*) implicaria criar mecanismos de diversificação das opções e estratégias de trabalho e renda, estimulando assim sua resiliência em face das crises, dos choques ou das vulnerabilidades, que conformam o

ambiente hostil em que vivem os agricultores, o que implica afirmar que, quanto mais diversificada for uma unidade produtiva ou um estabelecimento agropecuário, maiores serão as chances e oportunidades que possa ter opções para fazer escolhas. Um leque (portfólio) maior de oportunidades e opções de escolha é fundamental para que estratégias de combate às distintas formas de vulnerabilidade (clima, doenças, preços) possam se estabelecer.(SCHNEIDER, 2010, p.89).

Segundo Ellis (2000, p.57) os determinantes da diversificação dos meios de vida rurais são variados e podem estar relacionados a aspectos edafoclimáticos ou socioeconômicos que se manifestam através da sazonalidade, dos riscos, da vulnerabilidade, das migrações, dos efeitos do mercado de trabalho, do acesso ao crédito e a outros ativos. Schneider (2010, p.89) diferencia diversidade de diversificação. Para ele a diversidade é entendida como uma condição que se realiza segundo diferentes formas de renda, atividades, ocupações, sistemas de produção, estrutura fundiária, entre outras. Ela se manifesta por um portfólio de iniciativas individuais ou familiares que funcionam e operam como alternativas em contexto de privação e dificuldades. O autor destaca que por muitas vezes faltam-lhes opções, mas que não é raro também em decorrência dos erros e equívocos da especialização. Já a diversificação remete ao entendimento do processo social e econômico de criação da diversidade dos *meios de vida* (SCHNEIDER, 2010, p.89).

No Sudoeste do Paraná houve um enorme crescimento da produção leiteira nas últimas décadas. Crescimento este que possibilitou a (re) inserção dos agricultores familiares aos mercados, uma vez que muitos já estiveram e muitos estão ainda integrados à produção de suínos ou frangos, bem como, ao agronegócio, e que, em momentos de crise essas estratégias, demasiadamente dependentes de fatores externos e de insumos industriais, podem ser extremamente críticas para a reprodução desses agricultores.

A produção de leite surge como alternativa, como atividade que substitui o sistema de produção da suinocultura, já há muito em crise. Este produto sempre teve seu espaço, mesmo que apenas para subsistência, para consumo da família, in

natura ou derivado. Esta atividade sempre foi desenvolvida, porém muitas vezes marginalizada e aos poucos foi sendo gradativamente integrada às estratégias dos agricultores familiares, que, ao perceberem a possibilidade de (re) inserção ao mercado de forma competitiva e com rentabilidade, alavancaram o desenvolvimento da atividade, resultando nos números de produção e produtividade de leite encontrados nessa região. Muitos produtores podem também, alternativamente buscar acessar o mercado através da agroindustrialização de produtos diferenciados na propriedade.

Com o aumento da atividade leiteira na região Sudoeste do Paraná, o crescimento da participação dessa atividade na renda agrícola dos agricultores ficou cada vez mais evidente. Por este motivo a produção de leite vem se destacando e ganhando uma maior dedicação das famílias rurais. Assim, a região Sudoeste do Paraná se apresenta como a região de maior densidade de produção de leite do Brasil registrando em 2008 uma produção de 514 milhões de litros (IBGE, 2008), considerando neste caso somente dados do leite comercializado nos mercados legais, o que se subentende então que o valor esteja subestimado.

O significativo crescimento nesta região específica é incentivado e favorecido pela intensa presença da característica familiar de produção. A disponibilidade de mão-de-obra e área influencia as estratégias adotadas. Ao refletir sobre as atividades que vem desenvolvendo, o agricultor considera diversos fatores, como rentabilidade de determinada atividade na área de que dispõe, a carga de trabalho e mão de obra disponível, e a penosidade que remete à qualidade de vida. Dessa forma os produtores da Região Sudoeste do Paraná têm encontrado na produção de leite melhores rentabilidades, atividade que se integrou bem às pequenas propriedades e mão de obra familiar. Características como a possibilidade de produção de leite com base em pastagens, a mão de obra familiar, a diversificação da produção para o auto consumo, bem como, a agroindustrialização

são características que reduzem os custos de produção consideravelmente, e promovem a possibilidade de agregação de valor.

A obtenção de uma renda mensal e a fácil contratualização com alguns dos inúmeros laticínios são as principais características que favorecem o desenvolvimento da produção leiteira na região. Desta forma, os agricultores familiares encontraram no leite uma fonte de renda importante para a sustentabilidade econômica e da qualidade de vida, fazendo frente aos impérios alimentares dos mercados hegemônicos.

A maior parte da população ativa na agricultura brasileira é constituída por agricultores que trabalham com sua própria família. Entretanto, segundo dados do IBGE, apesar de ser expressiva no número de estabelecimentos é extremamente minoritária quanto à superfície total ocupada.

Schneider (2004) ressalta a preocupação dos estudiosos com quatro elementos-chave a partir dos quais se preconiza a retomada do debate sobre o desenvolvimento rural: a erradicação da pobreza rural, a questão do protagonismo dos atores sociais e sua participação política, o território como unidade de referência e a preocupação central com a sustentabilidade ambiental.

“Um dos autores a propor uma nova abordagem para o desenvolvimento rural, particularmente em países em desenvolvimento, é o inglês Frank Ellis (2001; 2000; 1998). Sua abordagem privilegia o que denomina de estratégias de sobrevivência familiares e a diversificação dos modos de vida rurais (*household strategies and rural livelihood diversification*), mostrando que as iniciativas e ações que geram impactos significativos na melhoria das condições de vida dessas populações e que ampliam suas perspectivas de garantir a reprodução social e econômica estão, na maioria das vezes, nas próprias localidades e territórios onde vivem. A diversificação não implica apenas ampliação das possibilidades de obtenção de ingressos, especialmente rendas (agrícolas, não-agrícolas, outras), mas representa, sobretudo, uma situação em que a reprodução social, econômica e cultural é garantida mediante a combinação de um repertório variado de ações, iniciativas, escolhas, enfim, estratégias”.(SCHNEIDER, 2004, p.94-95)

Nessa perspectiva, a definição da atividade agrícola não se apoia somente no referencial produtivo, mas, na pluralidade de funções, contribuindo com o

equilíbrio do meio ambiente no mundo rural, quer se trate da proteção ambiental ou do desenvolvimento rural. Isso vem caracterizar a multifuncionalidade da agricultura (JOLLIVET, 2001, citado por ZANONI, 2004).

A nova paisagem e os processos produzidos pela integração de atividades não agrícolas nos estabelecimentos rurais e pela pluriatividade dos agricultores e seus familiares, o aumento de uma população rural não agrícola e de aposentados que moram no campo, trazem um fenômeno de diversificação no meio rural. (FERREIRA, 2002).

De acordo com Ploeg, Ye& Schneider (2011), o denominador comum (ou espaço de aspectos partilhados entre Brasil, China e UE) que encontramos é, em primeiro lugar, o de que o desenvolvimento rural consiste, basicamente, em um conjunto de respostas mais ou menos coerentes às falhas de mercado. Em segundo lugar, o de que estas respostas, sobretudo, embora não exclusivamente, implicam a construção e evolução através de novos mercados e/ou novos padrões de governança para os mercados existentes (Ploeg, Ye& Schneider, 2011).

“Em seu conjunto, diferentes estilos de agricultura conduzem a e explicam a grande heterogeneidade da agricultura que pode ser encontrada em determinados cenários. (...) É um fluxo de atividades organizado ao longo do tempo. Uma vez que os agricultores observam continuamente o contexto em que trabalham – ainda que o façam de formas, em geral, muito diversas. (...) Especialmente quando se referem a períodos mais longos (abarcando um número maior de fenômenos mutuamente compatíveis), observações específicas podem ser traduzidas em novos cursos de ação, isto é, novas estratégias. (PLOEG, 2011, p.131,133)”

Um exemplo - citado por Ploeg (2011) - se refere que ao enfrentar continuamente restrições creditícias à agricultura, os agricultores podem decidir mudar para níveis consideravelmente menores de uso de crédito e insumos externos. Isto pode ocorrer, particularmente, quando novos aumentos de escala (destinados a reduzir preços de custo) parecem progressivamente contra-produtivos. Ploeg ainda argumenta que o mesmo se pode dizer da (re) construção da multifuncionalidade através de processos multifacetados de diversificação. Esses

processos resultam na emergência de novos estilos de agricultura inseridos em novas relações com os mercados e a sociedade em geral e/ou na readaptação dos estilos existentes

“No arcabouço do desenvolvimento rural, destacam-se como decisivos, especialmente, os equilíbrios recém-construídos entre atividades agrícolas ‘tradicionais’ (ligadas aos mercados de produtos básicos) e as novas formas de multifuncionalidade (frequentemente, embora nem sempre, ligadas aos mercados aninhados). Distintos equilíbrios se traduzem, progressivamente, em novos e distintos estilos de agricultura. Ressalta-se que o desenvolvimento destes novos estilos de agricultura pode induzir novas dinâmicas no setor. Os ganhos obtidos com as novas atividades ajudam os agricultores a continuar e a investir nas atividades clássicas da agricultura. Isto é particularmente importante na época atual, em que a agricultura está enfrentando as consequências da crise econômica geral. As práticas de desenvolvimento rural se tornam importantes linhas de defesa pra a produção de alimentos” (PLOEG, 2011, p.134).

Já Bernstein (2011) citando Ellis (1998) evidencia que fontes de renda não-agrícolas são, sem dúvida, fundamentais para descrever o padrão de vida das famílias de agricultores nos países em desenvolvimento.

Ellis (2000) adverte que estudar os meios de vida não é simples, pois, representam desafios específicos para limitar o âmbito da investigação empírica, devido às inter-relações complexas entre os ativos (*assets*), acesso (*access*) e atividades (*activities*), tornando-se difícil decidir quais os fatores a incluir ou excluir da investigação. Importante ressaltar que Frank Ellis discorre sobre Amartya Sen, principalmente sobre sua discussão sobre as capacidades e a liberdade de acesso e de escolhas. Numa frase de Amartya Sen proferida numa entrevista (1997), ele diz que:

“Vivemos um mundo de opulência sem precedentes, mas também de privação e opressão extraordinárias. O desenvolvimento consiste na eliminação de privações de liberdade que limitam as escolhas e as oportunidades das pessoas de exercer ponderadamente sua condição de cidadão”.

A atuação sobre os mercados locais tem proporcionado uma (re) conexão do campo com a cidade, do produtor com o consumidor. Isso vem abrindo portas,

novos canais de comercialização, novos mercados e relações vêm sendo construídos. Existe um resgate de produções tradicionais, anteriormente relacionadas apenas para o consumo familiar, mas que, devido ao interesse de uma parcela da população, opta aos produtos artesanais. Estes são menos processados (homogeneizados), que remetem particularidades de um local e/ou um processo de produção, valorizando-os em relação aos enlatados e esterilizados industrializados. Mercados que muitas vezes ultrapassam barreiras legislativas, as quais devem se adequar para possibilitar a comercialização de um produto seguro. Há muito vem se discutindo uma adequação da legislação, de forma que não barre a entrada de produtos de qualidade e que permita da mesma forma a produção e comercialização pela agricultura familiar. Relata-se isso, pois muitas vezes, sob o ponto de vista da legislação sanitária vigente, poderiam estar fora de padrões de estrutura física mínima necessária, por exemplo.

Nos mercados locais as trocas são organizadas por intermédio do mercado, a produção agrícola em alguma medida é sempre garantida pela exploração de natureza familiar, ou seja, aquela em que meios de produção e trabalho possuem relações diretas com a família (GOMES JR & BOTELHO FILHO, 2008).

Segundo os mesmos autores, citando Schneider (2004) e Veiga (1998), as localidades e regiões que melhor conseguissem se desenvolver seriam aquelas que apresentariam maior capacidade de organizar os fatores endógenos, direcionando-os para o fortalecimento da organização social, para o aumento da autonomia local dos atores na tomada de suas decisões, para a capacidade de reter e reinvestir capitais em nível local, enfim, para promover a inclusão social e o aumento da capacidade de regenerar e conservar o meio ambiente.

2.5 A DIVERSIFICAÇÃO DOS MEIOS DE VIDA: O CASO DO SUDOESTE PARANAENSE

A diversidade de atividades desenvolvidas pela agricultura familiar é grande, contudo, dentre elas, os agricultores optam por desenvolver uma ou algumas

atividades no seu contexto e de acordo com seus limites, que podem não ser limites físicos ou econômicos apenas, e sim, de recursos humanos, a interação com os recursos naturais, consumo familiar, o mercado e relações que com ele estabelecem. Uma grande parcela dos agricultores da Região Sudoeste do Paraná desenvolve atividades relacionadas ao agronegócio e pecuária, na produção de grãos e/ou integrados às grandes agroindústrias frigoríficas, fortemente vinculadas ao modo de produção dos agricultores familiares.

A lógica e a racionalidade das escolhas dos agricultores familiares se constroem fundadas no patrimônio cultural e na interação social. Essa racionalidade significa “um conjunto de valores, regras de comportamento, parâmetros de escolha, que, organizados na mente do agricultor, dão um sentido, uma razão própria que orienta suas decisões, suas opções técnicas.” (ALMEIDA, S/D). Para o agricultor, a racionalidade econômica, ou seja, a busca pela maximização do lucro no curto prazo não é o único parâmetro orientador das suas decisões. Apesar de sua inserção no mercado, existe uma diversidade de estratégias e lógicas de decisão dos agricultores, ou seja, outra racionalidade, que não somente a econômica, mas também social e ambiental. Muitos agricultores familiares apontam pela preocupação acerca da sua continuidade e existência, e nisso atentam sobre os recursos naturais de que necessitam.

A produção de leite, enquanto uma estratégia reativa desenvolvida por agricultores familiares, em face da necessidade de sobrevivência em contextos de crescente vulnerabilidade social contribui decisivamente com a diversificação dos *meios de vida* e a construção de autonomia. Sua capacidade de rendimento por área em comparação às outras atividades, principalmente quando inseridas no contexto de diversificação das atividades desenvolvidas, favoreceu em muito o aumento de agricultores. Neste aspecto a produção de leite nesta região se diferencia, tornando-se muito competitiva. Principalmente pelas características de mão de obra familiar, resultante de um melhor manejo dos animais (produtivo e sanitário) e ausência de

custo com mão de obra externa. Observam-se *in loco* a presença de muitos produtores diversificados, em que a produção de leite se apresenta como parte das atividades que desenvolvem e constitui uma renda à parte (extra), mas que contribui significativamente. Diversos agricultores relatam que é uma renda que cobre os custos da casa.

Também existem produtores que optam pela especialização na produção de leite e na polarização desta atividade com a produção de grãos. Outros que podem partir para a transformação, uma vez que existem na região agroindústrias familiares rurais de maior porte, em que a atividade não constitui mais uma resposta urgente às necessidades de sobrevivência do grupo familiar, e dessa forma podem possuir um efeito desfavorável à diversificação dos meios de vida. Neste caso, os agricultores poderiam caminhar novamente à especialização e à dependência de ativos controlados por atores externos, ainda que estes possam ser distintos e os ativos de outra natureza. Por outro lado, o agricultor inova, agrega valor e renda à sua produção e ainda possui a sua disposição seu portfólio de capacidades que em momentos de crise podem voltar à tona.

“[...] diversificação dos meios de vida é o processo pelo qual as famílias rurais constroem um diversificado portfólio de atividades e de capacidades de apoio social para sobreviver e melhorar o seu padrão de vida” (...) “Diversificação do meio de vida não é somente um sinônimo de diversificação de renda [...]. O termo diversificação de renda refere-se aos rendimentos diversos da composição do agregado familiar num determinado instante no tempo; diversificação do meio de vida, por outro lado, interpreta isso como um processo social ativo que é observado quando a família contrata cada vez mais intrincadas carteiras de atividades ao longo do tempo” (ELLIS, 1998, tradução nossa).

Perondi (2007) argumenta que foi Frank Ellis quem procurou explicar a utilidade e a função da diversidade para compreender e operacionalizar a abordagem dos meios de vida. Para Ellis, é importante perceber a capacidade de diversificação dos meios de vida, uma capacidade que cria a diversidade em processos sociais e econômicos e que se reflete em fatores que pressionam e

oportunizam às famílias a diversificação do seu meio de vida, como também o seu local (ELLIS, 2000). Assim, não demorou para que o tema da diversificação fosse agregado ao debate sobre meios de vida confluindo para esta temática.

Neste sentido, compreender a organização social das famílias e a forma como mobiliza os recursos produtivos parece ser a melhor maneira de apreender o processo de inovação, empoderamento e o papel da família. Compreender a agricultura familiar como um todo, no desenvolvimento local. Por isso a importância de Frank Ellis nessa perspectiva dos meios de vida e os métodos que discute para a investigação destes métodos.

Os agricultores familiares do Sudoeste Paranaense utilizam da produção de leite, integrada ou não a outras atividades agrícolas e não agrícolas, como forma de diversificação da renda e dos meios de vida. O reflexo disso está na perpetuação, reprodução social e melhoria da qualidade de vida destes agricultores. O conhecimento dos agricultores, aliados ao seu portfólio de atividades que podem vir a utilizar quando necessário lhes permite analisar suas estratégias para obter maior autonomia, o que garante sua segurança alimentar e de sua família. Garante também maior autonomia em relação ao mercado, pois possuem maior segurança em relação a possíveis crises, principalmente relacionadas a condições climáticas ou de preços. O autor Norman Long em seus estudos (1986, 2001) discorre sobre esta questão referindo-se a estas atividades, a este portfólio, como parte de sua estratégia e conceituou como “margem de manobra” esta capacidade de mudança e adaptação. Long contribui ainda em relação ao conceito de “agência”, muito importante nessa discussão, pois se preocupa em entender como os agricultores constroem essas estratégias de acordo com os recursos disponíveis.

Por isso muitos produtores familiares diversificam suas estratégias, buscam outras fontes de renda, muitas vezes fora da UP, vendendo força de trabalho a vizinhos, ou em trabalhos não-agrícolas, *part-time* ou em tempo integral conforme for a necessidade e as condições da família. Alguns agricultores, por identificar um

mercado consistente fazem o inverso. E especializam a produção da família com o leite, comercializam maiores volumes e obtêm preços diferenciados ou agregam valor, produzindo derivados, iogurtes, queijos, para abastecimento do mercado local, que pode ser ou não um mercado legal. Contudo muitos consumidores têm preferência por esses produtos e o que se observa é que a produção destes pequenos produtores nunca é suficiente para atender a demanda. O que justifica isso é a limitação física, de terra ou de animais em lactação para aumentar a produção, ou por considerarem uma atividade extra, que compõe uma das diversas rendas da família. A falta de mão de obra é uma das principais limitações para que efetivamente se aumente a produção, agregação de valor ao leite.

“(...) as profundas transformações resultantes dos processos sociais mais globais – a urbanização, a industrialização, a modernização da agricultura – não se traduziram por nenhuma “uniformização” da sociedade, que provocasse o fim das particularidades de certos espaços ou certos grupos sociais. O agricultor moderno, particularmente o agricultor familiar, predominante nos países ditos “avançados”, pelo fato mesmo de ser familiar, guarda laços profundos – de ordem social e simbólica – com a tradição “camponesa” que recebeu de seus antepassados”.

(WANDERLEY, 2000, p.89)

A resistência da agricultura familiar ao mercado globalizado se destaca principalmente pela diversificação de estratégias, pela sua multifuncionalidade e pluriatividade que se traduzem nos mais diversos meios de vida, pois vai além de produzir alimentos, produzindo também bens e serviços sociais e ambientais. Isto propicia um desenvolvimento rural e regional que reflete na sua continuidade na sociedade atual, tendendo a uma (re) conexão entre a cidade e o campo, através da abertura de novos mercados e a reinserção de produtos tradicionais nos mercados locais.

Muitas iniciativas têm se destacado em nível regional, alternativas de produção e agroindustrialização que permitiram um aumento real de renda agrícola e valor agregado da(s) sua(s) produção(ões). Os exemplos estão por todas as partes, não necessariamente empreendimentos inovadores, mas sim se pode dizer

“mais do mesmo”, em que se resgatam produtos tradicionais e seu processamento, que historicamente, permitiu a conservação da produção durante um período maior de tempo sem estragar e assim garantindo a alimentação nos períodos de entressafra. Os exemplos desses produtos de subsistência e o cuidado que possuem com o alimento refletem nas características qualitativas, proporcionando alimentos saudáveis e possuem origem conhecida. Quando surge oportunidade a partir do momento que se garante a alimentação da família, o agricultor pode através de suas relações sociais estabelecer mercados de troca, bem como através da comercialização dispor diversos produtos do consumo cotidiano, que têm sido cada vez mais procurados pelos consumidores urbanos. Existe uma tendência do retorno ao consumo em cadeias diretas, de origem e processos conhecidos, resultando em produtos como embutidos de carne, salames, queijos e outros derivados do leite, compotas, conservas, orgânicos ou agroecológicos.

“O relato das experiências, seja de uso e produção coletiva, seja de consumo alimentar sustentado em práticas e hábitos de alimentação tradicionais das populações, reforçam a percepção de que a noção de agricultura familiar comporta significados bem mais ricos; (...) mais próximos da realidade pensada, um arranjo que associa à produção agrícola, conteúdos de tradição, hábitos e práticas sociais que se conservam com vigor mesmo quando os atores têm suas relações com o sítio de nascença estioladas pela migração, ou divididas pela pluriatividade”. (GALVÃO, 2005, SABOURIN, 2006, citados por GOMES JR & BOTELHO FILHO, 2008, p.06)

Enfim neste capítulo procurou-se evidenciar a importância de pensar o desenvolvimento através da perspectiva da diversificação dos meios de vida, das capacidades e da diminuição das privações como fator de avaliação das políticas públicas, buscando a melhoria da qualidade de vida e da identificação de gargalos existentes.

2.6 – O CONTEXTO HISTÓRICO DO LEITE E A DIVERSIFICAÇÃO DOS MEIOS DE VIDA: O CASO DO SUDOESTE PARANAENSE

A produção de leite na Região Sudoeste do Paraná tem se destacado diante das grandes produções hegemônicas até então com grãos, aves, suínos e bovinos. A suinocultura, muito desenvolvida nos anos 60, 70 e 80, teve na crise do setor a desarticulação dos sistemas desenvolvidos. Grandes integradoras reduziram atuação e os produtores que insistiram na atividade tiveram grandes prejuízos, entretanto esses agricultores continuaram com a produção de grãos, e a integração com aves, as principais atividades que substituíram a suinocultura decadente. A característica de diversidade da produção familiar, bem como, a produção para autoconsumo, sustentou e proporcionou, ao longo dos anos, a reprodução social dos agricultores familiares do Sudoeste do Paraná. O leite, atividade sempre presente nessas propriedades, muitas vezes sem um viés econômico, a qual objetivava a subsistência, apenas ao autoconsumo das famílias.

Nos anos 1990 observou-se uma valorização do leite no mercado nacional, pela deflagração da crise na Argentina, um dos maiores fornecedores de leite para o Brasil. A crescente demanda por leite e, aliado a investimentos estrangeiros, trouxeram consigo tecnologias e a modernização do setor leiteiro, facilitando também as operações e o armazenamento adequado do leite. Com isso os agricultores começam a perceber a possibilidade de renda com a atividade, explorando-a de forma mais eficiente, de forma integrada às outras atividades desenvolvidas. E, que, vem recebendo maior atenção desses produtores que buscam melhores condições de vida através da renda e do trabalho desempenhado em suas atividades.

O leite tem avançado sua importância na economia da região e dos agricultores. A atividade se insere num contexto de diversificação, em que se desenvolvem, ao mesmo tempo, outras atividades, outras fontes de renda, agrícolas ou não agrícolas, e que envolvem inúmeros fatores para sua continuidade e

desenvolvimento. Inicialmente observou-se um *boom* no número de agricultores ingressando economicamente na atividade na região. Entretanto, este fenômeno, já tem sido reduzido, uma vez que, mesmo proporcionando rentabilidade superior a outras atividades, os produtores optam por deixar de produzir, pela penosidade. Os que continuam podem apresentar-se em um processo de especialização, deixando de atuar em outras atividades menos rentáveis. Muitas vezes o leite não é a principal atividade, servindo apenas como complemento de renda, como atividade que sustenta os bens de consumo materiais e de subsistência da unidade de produção. Destaca-se que muitas vezes limita-se pela própria falta de interesse do agricultor em aumentar a sua escala de produção, por exemplo.

Os agricultores familiares que produzem leite com base de alimentação em pastagens possuem uma grande vantagem de competitividade acerca dos seus custos com alimentação, sobretudo os que aderem às tecnologias de manejo dos animais, higiene e sanidade dos animais e instalações, alimentação equilibrada, manejo de pastagens, enfim inúmeras informações para serem consideradas e que influenciam diretamente no bom desenvolvimento da atividade, com eficiência econômica e rentabilidade. Isso atrai muitos outros agricultores que veem na atividade uma alternativa de renda, ainda mais que o preço do litro de leite vem se mantendo elevado nos últimos anos. Dentre as diversas estratégias desenvolvidas pelos agricultores familiares o leite está presente, integrado ou não a outras estratégias, desde apenas para o autoconsumo como para venda *in natura*, ou agregação de valor. Ao mesmo tempo que desenvolvem a produção para autoconsumo, também produzem grãos, aves, entre outras atividades que são historicamente desenvolvidas.

O contexto histórico da região

Para entender a formação desse “maciço da agricultura familiar” como definiu Zander Navarro em seu estudo na mesorregião de A Grande Fronteira do Mercosul, conforme o Mapa 01, que compreende o Sudoeste do Paraná, Oeste de

Santa Catarina e Noroeste do Rio Grande do Sul é na realidade um grande maciço de agricultura familiar (Navarro, 2002).

Uma das primeiras estratégias de produção econômica dessa região que substituiu o extrativismo foram as safras de porcos feitas com pinhão, semente de imbuia e lavouras de milho.

Figura -02 –Mapa Mesorregião Grande Fronteira do Mercosul



Fonte: adaptado de www.emater.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php_conteudo=143#

O processo de regularização das terras realizado pelo GETSOP ocorreu após os infelizes episódios que marcaram nossa região e que culminaram na conhecida Revolta dos Posseiros de 1957. Para resgatar um pouco desta história, remete ao início do século XX, em que esta região contestada recebia incentivos à ocupação destas áreas ditas devolutas (da União). Entretanto uma ação do governo do Estado na época contratou a implantação de uma ferrovia com companhias, as quais que realizariam a obra e receberiam o título destas terras, Glebas Chopim e Missões, que compreendem as microrregiões de Dois Vizinhos, Francisco Beltrão e parte de Pato Branco.

No entanto estas terras já vinham sendo ocupadas durante décadas. Desde os caboclos e os primeiros imigrantes vindos do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, num ciclo de extração de madeira, couro e na formação dos primeiros “sítios” que eram negociados aos que chegavam. Durante anos ocorreu a extração da madeira, região com grande densidade de matas com araucárias e mata atlântica (popular “mato branco”). As companhias que receberam o título destas terras iniciaram incursões na região e verificaram a situação dos posseiros, que há muito já trabalhavam colonizando a região.

Diante disto houve uma exacerbada forma de negociação com estes posseiros para “regularização” destas áreas. As companhias, agora proprietários, desencadeiam intensa incursão com uso da força e ameaças às famílias que estas áreas remotas habitavam. Pistoleiros, jagunços estavam realizando atrocidades, até que a situação tomou proporções nacionais. No congresso nacional, as histórias constantemente chegavam, e um impasse foi gerado. Diante da situação de opressão que vinham recebendo, os posseiros revoltaram-se contra as companhias. Até que em Outubro de 1957 a população revoltada, armou-se com o que encontrava e invadiu os escritórios das companhias, destruindo-os. Os principais centros de concentração de agricultores ocorreram em Pato Branco, Francisco Beltrão e Dois Vizinhos.

Este foi o primeiro levante de cunho popular contra o poder público na história do Brasil que obteve seus direitos e não foi duramente reprimido, como foi em Canudos. Os pioneiros desta Região foram desbravadores e colonizadores de uma área que já havia sido contestada e motivo de guerra no início do século XX, a Região do Contestado, uma região devoluta. Milhares de famílias que vieram do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, se juntaram aos caboclos que aqui, de forma incipiente, já habitavam e iniciaram seu desenvolvimento. Após os acontecimentos de Outubro de 1957, instaurou-se o GETSOP. Este órgão teve a função de efetuar

uma imensa regularização fundiária e obteve grande sucesso proporcionando aos posseiros a regularização de suas posses.

Apesar do êxodo rural observado ao longo do período pós revolta e os dias de hoje, foi este episódio que possibilitou a visualização da paisagem atual, composta pela concentração de pequenos produtores rurais familiares. Se isso não acontecesse, toda a região Sudoeste, Gleba das Missões e Gleba Chopim seriam de propriedade de três ou quatro famílias e companhias.

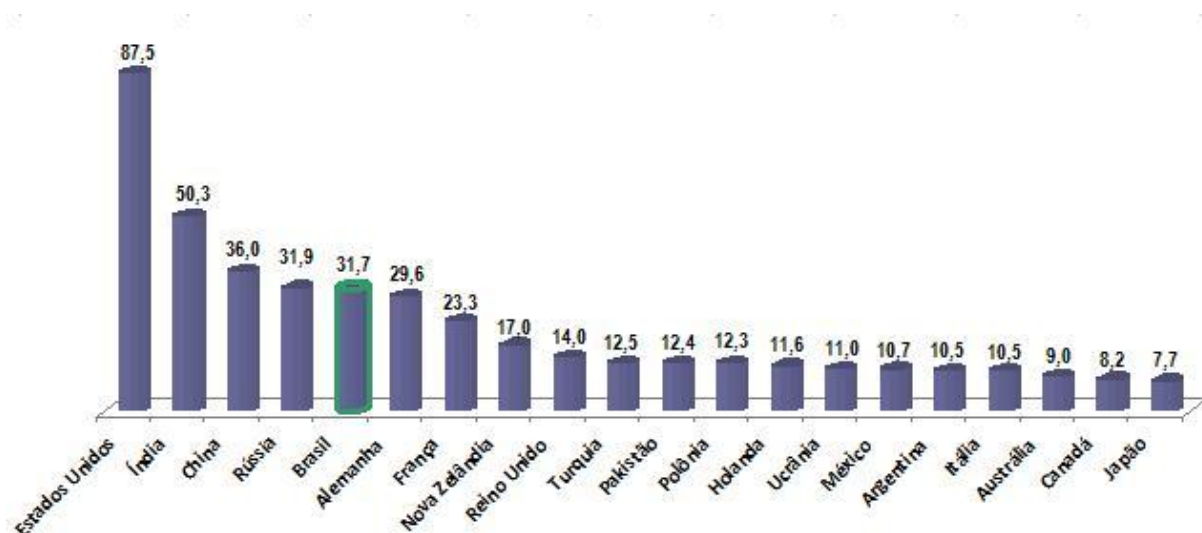
Essa conformação atraiu a instalação de indústrias integradoras de aves. Assim durante e após a crise da suinocultura, a avicultura cresceu e absorveu muito dos agricultores excluídos daquele sistema de produção, assim como, principalmente a partir dos anos 90, a produção de leite se mostrou rentável e com o desenvolvimento da cadeia e a modernização da indústria possibilitou a elevação dos preços pagos ao produtor. Sendo assim foi facilmente incorporada às já existentes e conhecidas práticas à rotina diária de produção. Os maiores preços pagos, bem como a possibilidade de produção de leite com base em pastagens, possibilitou redução de custos e maior margem de lucro com a atividade. O resultado da expansão da produção e participação destes agricultores se reflete nos números de produção e produtividade do Estado do Paraná. Destaca-se o Sudoeste do Paraná como uma das maiores bacias leiteiras do Brasil. Apresenta ainda um grande potencial a ser desenvolvido e nichos de mercado a serem explorados.

Na história recente, o mercado foi sendo regulado pelo Estado, sendo o preço do leite tabelado desde 1941 até 1991. E, que, devido à entrada de produtos de países competitivos no setor, aliada à baixa competitividade nacional, se refletia no aumento das importações do leite argentino e uruguaio. Todos estes aspectos contribuíram para a defasagem do setor produtivo leiteiro nacional, tendo após a liberalização dos mercados que se adaptar e acelerar o processo de modernização da cadeia produtiva do leite. Entre 1998 e 1999 houve uma grande crise na Argentina, o que acarretou numa crescente demanda do leite e também de

investimentos estrangeiros, baseados em capital e transferência de tecnologia. Dessa forma houve uma reconfiguração do setor leiteiro brasileiro, com significativo aumento da produção, o que levou a pressionar o País a resistir às importações, pauta frequentemente levantada e defendida pelo setor agrícola e seus representantes.

Pelos dados de produção comparados a outros países observa-se que o Brasil é um dos maiores produtores de leite do mundo, entretanto seu consumo também é grande, fato que o classifica como autossuficiente em produção de leite. Contudo, no momento atual, a produção brasileira supera o consumo e tende a passar a país exportador do produto.

Observa-se no Gráfico 01 a relação dos principais países produtores de leite do mundo, destacando o Brasil na quinta colocação.



Fonte: FAO/FAOstat. Elaboração: Embrapa Gado de Leite, atualização fevereiro 2012.

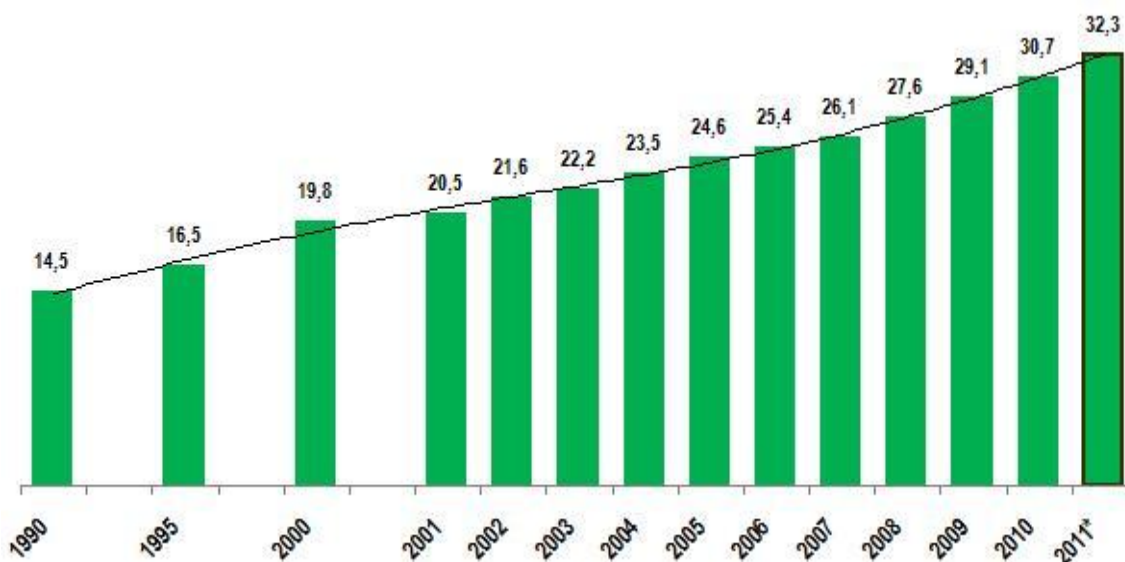
GRÁFICO 01 – Principais países produtores de leite no mundo, 2010.

Destaca-se o Brasil na quinta colocação entre os maiores produtores, no entanto o país também apresenta uma grande demanda, que não é tão grande quanto à chinesa, que mesmo apresentando a terceira maior produção mundial de leite ainda é insuficiente e deficitária em relação a sua população. O Brasil, no entanto apresenta-se autosuficiente na relação produção/demanda, status há pouco tempo adquirido, mas com a evolução da cadeia e as perspectivas que

apresenta,tem potencial para se tornar grande exportador, como é o caso dos EUA, Alemanha, França e Nova Zelândia.

Assim o leite vem se tornando competitivo em custos e incorporando exigências de qualidade. Isto porque a alta dos preços determinado pela demanda nacional e mundial tem garantido preços que na visão geral dos agricultores familiares do Sudoeste do Paraná tem viabilizado a inserção na atividade, sendo que muitas vezes esta produção pode vir a se tornar a principal fonte de renda da família. Contudo o processo necessita de investimentos e já os vem recebendo em tecnologia e adoção de técnicas pelos agricultores e indústria. Estes investimentos visam ao aumento da produtividade, autossuficiência no mercado interno e direcionamento de parte da produção para exportação. Entretanto o agricultor está com dificuldades de aproveitar este momento favorável, uma vez que se encontra pouco organizado e tecnologicamente defasado, limites que tem travado a expansão da cadeia produtiva de lácteos no Brasil.

No Gráfico 02 abaixo, observa-se a evolução da produção nacional de leite.



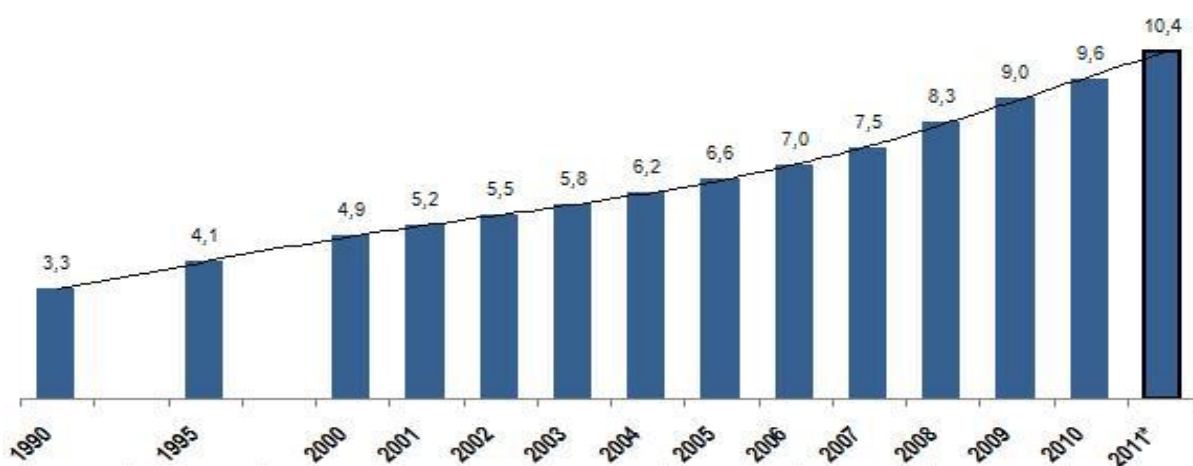
Fonte: IBGE / Pesquisa Pecuária Municipal. R. Zoccal – Embrapa Gado de Leite. *2011 estimativa
GRÁFICO 02 – Evolução da produção de leite no Brasil, 1990/2010.

Os dados apresentados no gráfico 02 destacam a evolução do crescimento da produção nacional de leite num histórico de vinte e um anos que resultaram num

crescimento médio anual de cerca de 2,6%. Se considerados apenas os últimos dez anos – 2001/ 2011 – observa-se um crescimento médio anual superior a 3,6%.

Analisado o crescimento da produção e produtividade leiteira depara-se com uma concentração nos estados do Sul e é nesta região que se encontram as maiores taxas de crescimento do país. Enquanto no Brasil o crescimento médio anual da produção leiteira foi de 4,9% entre 1995 e 2006. A região Sudeste, historicamente grande produtora de leite, manteve sua produção estagnada e suprimida pelas instalações de canaviais em áreas de pastagens para abastecer a indústria sulcroatoolceira. Com isso sua redução foi de 6% na produção brasileira (42% para 38% do total produzido no país). Entretanto ainda é uma região de grande destaque a âmbito nacional.

No Gráfico 03 pode-se observar a evolução da produção de leite na Região Sul do Brasil, 1990/2010, com valores expressos em bilhões de litros de leite.



Fonte: IBGE / Pesquisa Pecuária Municipal. R. Zoccal – Embrapa Gado de Leite. *2011 estimativa
GRÁFICO 03 - Evolução da produção de leite na Região Sul do Brasil, 1990/2010.

No Sul do Brasil encontramos os maiores índices de crescimento dos últimos anos. O período de 1995 a 2006, apresenta um crescimento médio de mais de 6,4% a.a., que representa mais de 30% do crescimento total nacional. Os mais altos índices se concentram nestes três estados da Federação. Entretanto nestes Estados houve uma queda de 31,93% no número de estabelecimentos rurais, e a produção por estabelecimento teve um aumento de 122,69%. Os números são ainda

maiores quando analisadas mesorregiões e microrregiões, tais como o Território Grande Fronteira do Mercosul, (Mapa 01, p. 56) o qual compreende o Sudoeste Paranaense, Oeste Catarinense e Noroeste Gaúcho.

Esta agricultura familiar fornece 58% do total de leite produzido no Brasil, com apenas 24 % do total da área dos estabelecimentos agropecuários (IBGE, 2006). Dessa forma, pela importância e representatividade que detêm é que nos chama atenção e nos preocupa para estudar as especificidades das unidades produtivas familiares que produzem leite, analisar a influência do leite sobre a renda agrícola e a diversificação dos meios de vida da agricultura familiar.

No Gráfico 04, observa-se a evolução da produção de leite no Paraná, 1990 a 2010.



Fonte: IBGE / Pesquisa Pecuária Municipal. R. Zoccal – Embrapa Gado de Leite. *2011 estimativa
GRÁFICO 04 – Evolução da Produção de leite no Paraná, 1990/2010.

O Estado do Paraná apresenta uma produção de 3,9 bilhões de litros/2011 (IBGE, 2012) numa disputa com o Rio Grande do Sul pela segunda posição na produção de leite do Brasil. A produção é obtida por 114.488 produtores, dos quais 99.573 estão inseridos no mercado. De acordo com o IPARDES (2009) foram identificados 53% dos produtores com produção até 50 litros/dia são responsáveis por 14,7% da produção paranaense de leite, e que, por outro lado somente 5,9% dos produtores produzem acima de 251 litros/dia, os quais respondem por 41,8% da produção. A maioria dos produtores tem uma área de 18 a

43 ha, com um sistema baseado em pastagem com suplementação de silagem de milho e concentrado. Nestas propriedades a renda principal é o leite. Do ponto de vista técnico e generalizado sobre a atividade leiteira do Estado têm como pontos críticos seus sistemas de produção de baixa produtividade; baixa preocupação com a fertilidade e o equilíbrio químico do solo; práticas da atividade causando doenças por esforço repetitivo nos membros da família do produtor (L.E.R., na falta de ordenha mecânica frequentemente acontece nas mãos de quem ordenha) e nos trabalhadores contratados (principalmente mulher e filhos adolescentes); e o manejo animal inadequado, sem considerar as boas práticas agrícolas.

Mesmo com muitas Universidades no Estado do Paraná com cursos de Ciências Agrárias, bem como, profissionais formados em outros Estados da Federação que vem anualmente em busca de emprego, a questão da assistência técnica aos produtores é deficiente e de difícil acesso. Estes profissionais especializados em Bovinocultura Leiteira são escassos nos municípios (principalmente nos menores). Para esta situação cita-se para não deixar de ressaltar que cabe à formação de grupo de profissionais com uma melhor capacitação, que junto com as 326 indústrias de laticínio do Paraná prestem uma assistência especializada e esta assumam sua responsabilidade, como ocorre nos países desenvolvidos.

O leite na região Sudoeste do Paraná

A produção de leite no Sudoeste do Paraná apresenta taxas de crescimento e densidade de produção de destaque nacional, superando as médias encontradas, tanto nacionalmente, quanto do próprio Estado do Paraná. Alguns dados importantes devem ser colocados na mesa, como a Produção do Estado do Paraná no ano de 2010 que segundo o IBGE foi de 3,59 bilhões de litros, participando com um total de 11,7% da produção brasileira (IBGE, 2011). Somam-se aproximadamente 114 mil produtores no Estado, sendo que destes aproximadamente trinta (30) mil se encontram no Sudoeste do Estado. Nas últimas

estatísticas o Estado do Paraná ainda se encontrava na terceira 3^o colocação no “ranking” nacional de produção de leite, com Minas Gerais na liderança (com 8,4 bilhões de litros) e Rio Grande do Sul (com 3,63 bilhões de litros).

Entretanto com as características que o Paraná apresenta, e o crescimento que vem ocorrendo, já é bastante comentado que o Estado já é o segundo maior produtor do Brasil, ultrapassando o Rio Grande do Sul. O Paraná apresenta um rebanho total ordenhado de 1.550.396 vacas, de um total de 2,6 milhões de cabeças. O Paraná conta com uma produção de 3,9 bilhões de litros/2011 (IBGE, 2012) concorrendo com o Rio Grande do Sul pela segunda posição na produção de leite do Brasil.

Observa-se uma média ordenhada por vaca por dia relativamente baixa, variando conforme o porte e nível tecnológico dos produtores de 7,1 litros/vaca/dia a 18,5 litros/vaca/dia, em média, não sendo incomum encontrar rebanhos nas regiões mais tecnificadas onde os animais ultrapassam 30 litros/vaca/dia.

No Estado do PR, destacam-se três principais bacias leiteiras nas regiões Centro Oriental (Campos Gerais), Oeste e Sudoeste, as quais concentram 48,5% dos produtores e 53,0% da produção estadual de leite. Para dimensionar a participação econômica da atividade leiteira, no ano de 2010 o VBP (Valor Bruto de Produção) foi de R\$2,55 bilhões (DERAL, 2011). Segundo o IPARDES (2009), o segmento de laticínios paranaense conta com 301 estabelecimentos industriais formais. A grande maioria, 239 deles (79%), enquadra-se na categoria de micro e pequeno porte; 33 de médio porte; 15 de médio-grande e 14 estabelecimentos de grande porte.

Esta produção remete a Mesorregião Sudoeste Paranaense a um lugar de destaque na produção nacional, quando comparada às maiores mesorregiões produtoras do Brasil. Além de apresentar alta produção de leite ainda detém as maiores taxas de crescimento da atividade quando comparadas entre diferentes anos. Na Tabela 01, podem-se observar as principais mesorregiões produtoras, o

volume que produzem e suas respectivas taxas de crescimento comparando 2005 a 2010.

TABELA 01 – Regiões mais produtoras de leite, 2010/2011.

Mesorregião	Volume de produção (mil litros)		Taxa de crescimento2005/ 2010
	2010	2011	2010
Noroeste Rio-grandense – RS	2.399.874	2.614.988	9
Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba - MG	2.093.463	2.193.337	4,8
Oeste Catarinense – SC	1.742.254	1.892.012	8,6
Sul Goiano – GO	1.655.453	1.773.032	7,1
Sul/Sudoeste de Minas – MG	1.361.274	1.410.979	3,7
Oeste Paranaense – PR	887.705	913.046	2,9
Sudoeste Paranaense – PR	848.342	981.512	15,7
Centro Goiano – GO	808.549	839.297	3,8
Zona da Mata – MG	793.599	814.667	2,7
Leste Rondoniense – RO	705.727	736.251	4,3
Oeste de Minas – MG	680.623	706.247	3,8
Central Mineira – MG	674.389	704.051	4,4
Agreste Pernambucano – PE	618.351	666.440	7,8
Metropolitana de Belo Horizonte - MG	617.403	635.053	2,9
Vale do Rio Doce – MG	589.353	620.730	5,3
Noroeste de Minas – MG	490.040	529.876	8,1
Centro-Sul Paranaense – PR	472.573	652.639	38,1
Norte de Minas – MG	439.812	511.997	16,4
Centro Oriental Paranaense – PR	432.712	454.956	5,1
Sudeste Paraense – PA	429.698	407.081	-5,3
TOTAL	30.715.460	32.297.667	0,052

Fonte: IBGE/Pesquisa da Pecuária Municipal. Elaboração: R.ZOCCAL - Embrapa Gado de Leite
Atualizado em fevereiro/2012 * 2011 Estimativa.

Segundo Mezzadri (2012) a região Sudoeste foi a que mais cresceu nos últimos anos, em níveis de rebanho e produtividade leiteira. Já as regiões Oeste e Centro-Oriental, apresentaram um crescimento mais modesto, sendo essas as três que se destacam como as mais produtivas no Estado do Paraná. Estas três bacias envolvem 95 municípios, concentram 48,5% dos produtores e são responsáveis por 53% da produção estadual de leite. Nas regiões Sudoeste e Oeste para ¼ dos produtores o leite representa 75% da receita agropecuária.

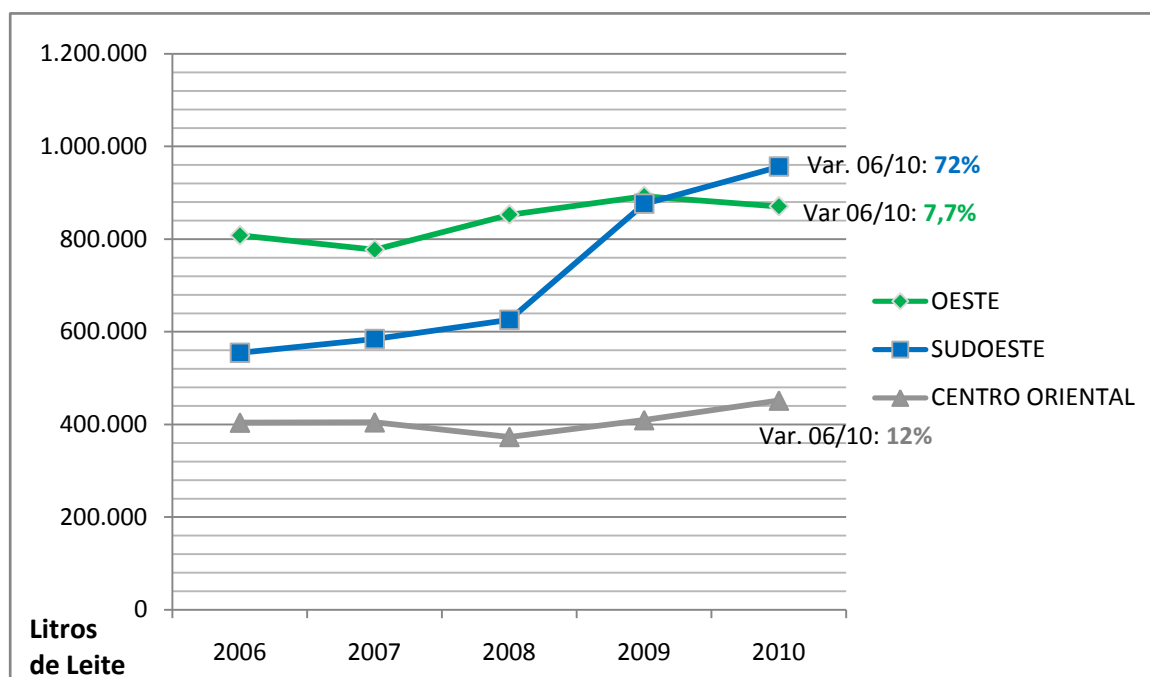
Na região Centro-Oriental, esta proporção é maior, sendo que 2/3 dos produtores têm 75% de sua receita oriunda da atividade leiteira. Entretanto nesta região os produtores possuem maior nível de especialização, enquanto na região sudoeste o leite faz parte de uma estratégia de diversificação de atividade da propriedade. Na Tabela 02 constam dados referentes a produção das três principais regiões produtoras de leite do Paraná.

TABELA 02 – Principais regiões produtoras de Leite do Paraná e suas respectivas produção total, participação na produção estadual e nacional.

Região	Produção de Leite (x1000 L)	Participação Produção Estadual (%)	Participação Produção. Nacional (%)
OESTE	870.663	24	2,8
SUDOESTE	956.341	26,5	3
CENTRO ORIENTAL	451.403	12,5	1,46

Fonte: SEAB/DERAL, MEZZADRI, 2012.

Observa-se no Gráfico 05 os números de produção de leite nas regiões acima citadas e a evolução do ano de 2006 a 2010.



Fonte: IBGE – Pesquisa Pecuária Municipal (PPM)

GRÁFICO 05 - Produção de leite nas Regiões Oeste, Sudoeste e Centro-Oriental – 2006 a 2010.

Como podemos atestar na tabela anterior, entre as principais regiões produtoras de leite do Paraná, o maior crescimento em produção observado nos últimos cinco (05) anos foi da região Sudoeste. Isto se deve a fatores como: especialização produtiva, melhor uso da genética, melhoria da nutrição, manejo e sanidade das vacas leiteiras, melhoria das condições gerais e de manejo das propriedades e outros pontos que levam a obtenção de maiores índices produtivos.

A Região Sudoeste do Paraná apresenta 58.922 estabelecimentos rurais, dentre os quais 88% tem características de produção familiar. Destes, cerca de 30 mil estabelecimentos produzem 405.552 mil L leite, segundo dados do IBGE de 2006 e 27 mil estabelecimentos produtores de leite são familiares e produzem 85% do total de leite da Região.

O Território Sudoeste do Paraná, que abrange 42 municípios, segundo levantamento do DERAL/SEAB (2008) produziu 791,2 milhões de litros no ano de 2008 e o VBP desta produção foi de R\$ 617,13 milhões. No ano de 2011, segundo esta mesma fonte, a região chegou a uma produção de aproximadamente um bilhão de litros de leite, representando um VBP neste ano no valor de aproximadamente R\$800 milhões. Estes valores abrangem apenas o produto leite, no entanto, há outros produtos gerados pela atividade e são significativos, como abate de bovinos, venda de matrizes, geração de dejetos orgânicos que proporcionam a redução da utilização de insumos químicos na atividade. Observando os dados do DERAL, a atividade leiteira, em grande parte dos municípios, ocupa o segundo, terceiro ou quarto lugar do VBP, gerando empregos e renda para a família, mas principalmente proporciona oportunidade de trabalho. Isto significa melhoria da qualidade de vida da população rural, que gera grandes benefícios sociais (saúde, habitação, saneamento, educação, bem estar, lazer, vestuário, alimentação e etc.). Por consequência, ocorre redução do êxodo rural e redução da miséria no Território. Parte destes benefícios é gerada pelo ingresso mensal de renda.

Segundo os dados do IBGE (2006), a bovinocultura de leite está presente em 59,5% das propriedades rurais do Território e nos 42 municípios envolvidos, ou seja, das 50.128 propriedades identificadas, 29.832 produzem leite. No entanto, se considerarmos a informação identificada no estudo do IPARDES (2009), deste total, aproximadamente 25.906 estão inseridos no mercado da cadeia do leite. Em 2008, o leite dos 42 municípios foi produzido por 266.148 vacas e a produtividade média foi de 2.555 litros/vaca/lactação, ou seja, 8,38 litros/vaca/dia, o que representa uma produção diária média por família de 82,8 litros/dia em 2008 (SEAB/DERAL, 2008). Devem-se, no entanto, considerar estes dados como oficiais, sem considerar de fato os mercados informais que estão presentes na cadeia do leite e do queijo, o que remete a um número superior aos oficiais publicados.

Estratificando a análise, observaram-se, no município de Itapejara d'Oeste, 999 estabelecimentos, dos quais 88% familiares (880 estabelecimentos). Ao todo 506 estabelecimentos produziram 9.219 mil litros. E 505 estabelecimentos familiares produziram 86 % do total de leite do município (IBGE, 2007).

O município de Itapejara d'Oeste por apresenta-se neste contexto, pelo privilégio de estar no centro geográfico do Território Sudoeste Paranaense, e em si apresentar no seu seio a diversidade que representa o Sudoeste do Paraná. Os 42 municípios têm um histórico de colonização e desenvolvimento semelhantes, em que a agricultura familiar desponta, pelo processo de regularização fundiária que ocorreu nesta região, pela "Revolta dos Posseiros" de 1957, marco para a legalização das terras. Destes produtores familiares, muitos resistiram e se mantiveram ao longo do processo de modernização, e por isso, hoje são objeto de pesquisa. Os seus meios de vida, suas estratégias pessoais, levam à tomada de decisão, para sua reprodução social e perpetuação.

3 ESTUDO DE CASOS EM ITAPEJARA D'OESTE

3.1 – PRODUTOR I

*“Quanto mais fica velho, menos vontade de tira leite,
mas, enquanto puder, vô tirá”*

O primeiro estudo de caso dessa pesquisa, assim como os demais, foi realizado no município de Itapejara d'Oeste e ser e porta ao cadastro da família junto ao departamento municipal de agricultura. O cadastramento foi realizado em 2005 e 2010, juntamente com uma entrevista qualitativa realizada em 2012, com visitas *in loco* com os agricultores e que resultaram nos estudos de caso apresentados.

De forma geral, trata-se de um estabelecimento familiar de 38 ha próprios e outros 17 ha arrendados de terceiro, ao qual lhe custa 25% da produção. O produtor e sua família buscam diversificar a renda para garantir a reprodução social da unidade de produção e consumo. Como principais atividades desenvolvidas, destacam-se a produção de grãos, criação de suínos, peixes, produção de leite, que é transformada em queijo. Na criação animal desenvolve junto à atividade pesqueira um empreendimento de turismo rural na modalidade de “pesque-pague”, trazendo muitos visitantes à sua propriedade, e comercializando os filés de peixe na cidade.

A família é composta pelo casal de meia idade, e duas filhas (uma de 26 e outra de 22 anos). A mão de obra na propriedade é de responsabilidade do casal e as filhas são responsáveis por algumas atividades. Recentemente a filha mais velha se formou, casou e está de mudança para Curitiba, onde seu esposo tem um emprego. Dessa forma houve a necessidade de contratar um rapaz que ajuda há aproximadamente um ano. Segundo o produtor, essa filha fazia de tudo e ajudava em tudo, felizmente ainda conta com outra filha mais nova que ainda está no estabelecimento, mas o serviço que já era corrido “demasiado” ficou ainda mais. Questionado sobre a divisão do trabalho na propriedade o produtor argumenta que

ele é responsável pela lavoura e as mulheres pelas vacas, de resto cada um faz um pouco, “mexem com tudo”. As lavouras, neste ano de 2012, foram compostas de milho (29 ha), soja (24 ha) e 2,42 ha de feijão numa área irrigada própria, para produção de sementes. Ele ainda é responsável pela vacinação dos leitões, os procedimentos de capação, castração, banhar em repelente de moscas, ajuda também no chiqueiro, quando sua filha não pode ir. A filha que permanece na propriedade não trabalha nas lavouras, mas se estão em alguma atividade como plantio ou colheita, ela auxilia, levando comida, bebida, enfim o que for necessário para não parar o serviço em andamento. Também é responsável por tratar e limpar os leitões e o chiqueiro. Ela faz a quirela, a ração em si, trata os peixes, e ajuda também no pesque-pague. Toda semana ainda o produtor vai comprar peixe para repor no açude, bem como, para repor o estoque de filé, o qual serve (comercializa) na sua casa aos visitantes. A esposa é quem cuida da parte da casa e das vacas. Ela é responsável por tratar e ordenhar as vacas, e posteriormente fazer o queijo.

O rapaz contratado para auxiliar no serviço da propriedade trabalha em todas as funções. “Ele é o tapa buraco da família, já faz mais de um ano”. E por isso recebe mais de um salário. Segundo o responsável pela propriedade, é disponibilizada uma motocicleta que era da filha mais velha, para que o rapaz possa ir para casa à noite.

“Daí ele ganha o almoço, a gasolina da moto aí, e mais R\$800,00 por mês. A gente tá sempre carregado de coisa pra fazê, tem dias que a gente não precisaria tanto, mas aí sobra um pouco pra atender no pesque pague, que tem vindo bastante gente, agora no fim do ano até a quaresma vem gente, a gente pode atende daí, e também limpa os peixe”.

(Produtor I - pesquisa de campo em 2012)

Ao se fazer um retrospecto da trajetória desse produtor desde 2005, 2010 e 2012, observa-se a diversificação produtiva, na qual o produtor busca rendas alternativas para compor uma renda total. O produtor nos últimos anos aumentou sua S.A.U. (Superfície Agrícola Útil) via arrendamentos com vizinhos. Tem na produção de grãos sua principal fonte de renda, contudo, ainda busca agregar valor

à produção via experiência de turismo rural. Dos criatórios, ainda lida com os suínos, mas reduziu o número de matrizes e aumentou os leitões para engorda, realizado de forma independente, não integrado, comercializando para frigoríficos e atendendo ao mercado local. De 100 leitões no ano de 2004/2005, passou para engorda de 460 leitões anuais, no ano 2009/10. Crescimento houve mesmo da criação de peixes no açude que possui na propriedade, explora a produção de tilápia, incrementando a produção comercializada de 6000 Kg em 2005, para 7000 Kg em 2010. Mas a grande novidade é a exploração do pesque-pague, em que os clientes vêm pescar e consumir serviços de limpeza dos peixes, porções de peixe e o filé já congelado, bem como o queijo, que quando disponível pode ser comprado.

Ao analisar os dados deste produtor, observa-se que em 2005, apresentou uma Renda Agrícola negativa (RA R\$ -103.255,05), devido a uma grande estiagem que ocorreu naquele ano agrícola, causando inúmeros prejuízos aos agricultores da região. Contudo com a atual política de crédito agrícola e seguro aos agricultores familiares, este risco passou a causar menores impactos do que quando não se dispunham de tais políticas agrícolas. Neste ano também se observou uma Renda Total negativa (RT R\$ -93.255,05), contudo as fontes de rendas não agrícolas puderam propiciar o sustento econômico da família. As atividades de agregação de valor, como a fabricação do queijo, na produção de peixes, a venda de filé e o sistema pesque-pague, mesmo com a estiagem, auxiliaram a família sobreviver.

No ano de 2005 o IDagrícola deste produtor foi de 0,67. Ao comparar o Índice de Diversificação agrícola deste produtor com o IDagric no tempo, observa-se que as rendas não agrícolas ampliaram o peso no índice de diversificação desta UP. Esta família no ano de 2005 não apresentava mão de obra contratada, tinha a sua disposição 3,17 UTH agrícola, com total de 3,30 UTH na UP. Da área de sua propriedade 96,5% da S.A.U. é destinada à produção de grãos. A composição da sua renda total pode ser visualizada no GRÁFICO 06 abaixo.

Já no ano agrícola de 2010 a situação encontrada foi diferente, o clima foi favorável, e neste ano o produtor obteve rendas positivas. A RA obtida (R\$74.125,70) representou grande parte da RT (R\$94.346,20) deste ano, contudo a diferença obtida foi proveniente das Rendas Não Agrícolas. O ID agrícola desta UP familiar aumentou no período de tempo analisado, subindo de um índice de 0,67 para 0,72 e um ID total de 0,72 para 0,79 em 2010. Neste ano agrícola também não houve contratação de mão de obra, entretanto, na última entrevista em 2012, o produtor afirma que teve que contratar alguém para auxiliá-lo nas atividades. No ano de 2010 a força de trabalho disponível na UP e prestação de serviços agrícolas 2,15 UTH, e com uma UTH total na UP de 3,15. A composição da renda total desta UP no ano agrícola 2009/2010 bem como de 2004/2005 pode ser observada no GRÁFICO 06 abaixo:

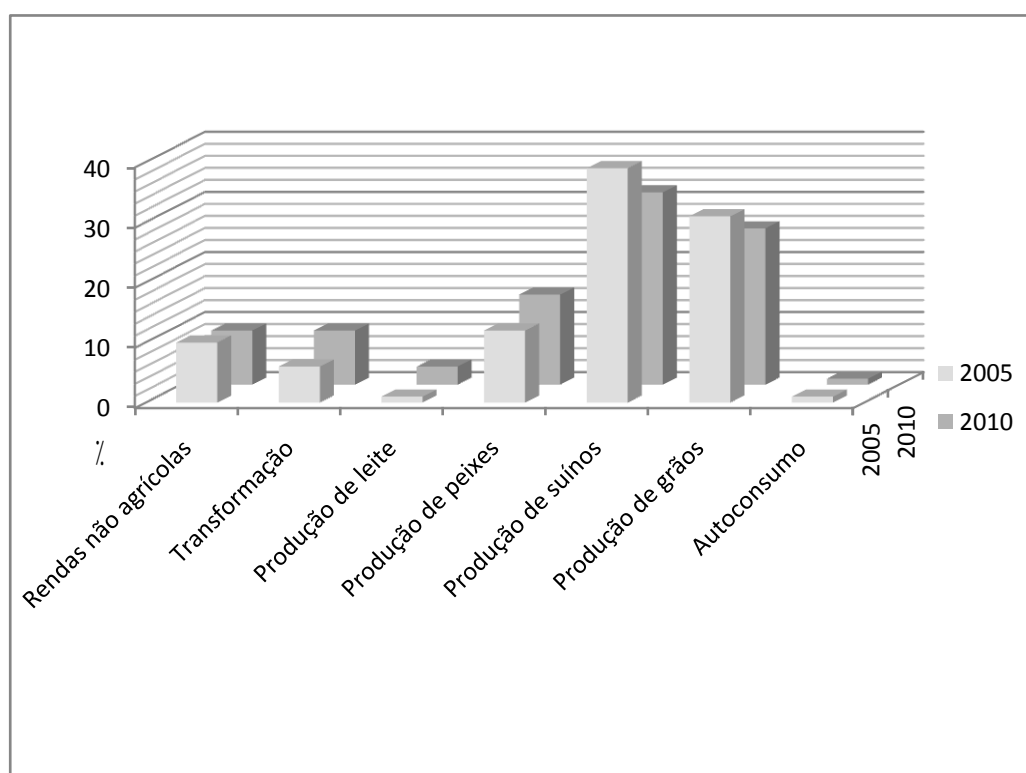


GRÁFICO 06 – Composição da Renda total da UP do Produtor I nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Observa-se que o aumento do ID, tanto agrícola quanto total desta UP ocorreu ao mesmo tempo em que a participação de determinadas atividades diminuiu em importância na renda total (RT). No caso observado, houve uma

redução da participação da produção de grãos e de suínos, ao mesmo tempo em que se elevou a participação da produção de peixes, leite e transformação e do autoconsumo.

Este produtor apresenta produção de subsistência, com frutas, hortaliças e verduras. O leite das poucas vacas destina-se para o queijo, de consumo e venda do excedente. Não houve grandes alterações na produção de queijo dentre o período avaliado (2005-2012), contudo todo o leite produzido (com exceção do autoconsumo) é transformado em queijo e comercializado tanto em casas de clientes, quanto na propriedade. A produção de queijo já foi maior, contudo no momento só possuem duas vacas em lactação, que produzem em base 40 L de leite por dia, o que proporciona em torno de 3 a 4 kg de queijo e aproximadamente 02 peças por dia. Segundo a esposa e responsável pela ordenha e fabricação do queijo, feito dentro de casa, em sua cozinha, o queijo pronto é vendido na cidade, “lá tem as mulheres que eu vou e querem, eu converso com elas, daí já encomenda, daí toda semana a cada 15 dias é uma festa né!”. Num restaurante local, essa família comercializa semanalmente de 6 a 7 Kg do queijo e de 15 a 20 kg de filé de peixe. O filé também é oferecido aos clientes do queijo e nas casas. Diz o produtor que “antigamente até leitão entregava na cidade, pros restaurante, chegava a vender quatro porcos por semana”. Ainda segundo o produtor “agora eles meio pararam de pegar, porque começou a subir demais”, não sabe se arrumaram um preço melhor e pararam de pegar o suíno, segundo ele “se não fosse o preço ia porco também, cansei de leva até quatro porcos por semana ali, leitão, boi, o que saía ia tudo pra lá”. Faz quatro anos que tem esse contato com o restaurante.

A produção de grãos se baseia em milho, soja, trigo, feijão (irrigado), segundo o produtor “*fiz um alqueire de irrigação, no feijão aqui na frente, funciona que é uma beleza*” e a intenção dele é a de ampliar a área irrigada. Essa primeira área de feijão (2,42 ha) foi financiada com juro de 1% ao ano, e a energia é subsidiada em 50% no período noturno. Foram R\$20.000,00 financiados pelo

Programa de Irrigação Noturna, do Governo do Estado, pela Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento e projetos e execução pelo EMATER-PR.

Segundo o produtor *“Ano que vem é quase certeza absoluta que eu vô faze esse pedaço aqui; é o primeiro ano, primeira safra, fiz um alqueire exato, peguei 20.000 do governo, do PIN, é tudo automatizada”*. Diz ele que pela necessidade de manter a água do açude sempre no nível, pra não sofrer com falta de oxigênio quando a água baixa na estiagem, e ter um recurso pra puxar a água, o produtor argumenta que *“na verdade a minha intenção foi joga água do rio no açude pra aproveita um beneficio do governo, que daí joga água a noite, mas daí tinha que fazer um pedaço de irrigação que senão não tinha como subsidio do governo, não tinha juro pra isso”*.

Analisando a estratégia do produtor, baseado nas atividades que desenvolve, ele avalia que a suinocultura e a produção de leite não valem a pena,

“(...) o trabalho que dá o queijo, a ração o preço que foi o farelo, se fosse analisa não valeria a pena, mas os porco me dão o retorno na alimentação dos peixes, que a gente ocupa um pouco o residual deles né. (...) senão não valeria a pena hoje o preço do porco, pra manter, tá difícil”.

(Produtor I - pesquisa de campo em 2012)

Ainda relatando sua trajetória na criação de suínos o produtor declara, *“Eu tinha 29 criadeira daí eu vendia os leitão. Ai eu cortei agora deve ter umas 10, 11 e daí agora eu faço a terminação”*. A justificativa pra tal atitude é a de que o comprador começou a atrasar em média 40 dias para pagar e como o produtor entregava os leitões com 28 Kg de média, percebeu que se segurasse esses leitões os 40 dias que aguardava para receber, iriam para 70 Kg, então não compensava mais vendê-los e ficar 40 dias para receber, já que havia custos com a alimentação dos animais, para comprar farelo e outros insumos.

O queijo produzido não atende a demanda, segundo o produtor e sua esposa, *“o queijo vai tudo”*, se eles vão até outras comunidades já vem os gringo, *“Fulano e o queijo?”*, contudo exalta o produtor, que se fosse atender todo mundo tinha que ficar só em função do queijo. A esposa argumenta que *“tinha quatro vaca,*

mas daí dá muito serviço, fazia 3, 4 queijo por dia, tinha que cuidar a casa, mais fazer filé (de peixe), essas coisa, é muito puxado (...) a gente faz tudo aqui mesmo, o queijo é aquele bem tradicional, colonial” e é possível nessa autodefinição com todas suas ressalvas, artesanal.

A origem desta atividade nas estratégias de reprodução social desses produtores provém do conhecimento histórico-cultural, repassado de geração em geração. Esta família sempre fez queijo com o leite produzido. Apenas uma época foi entregue para o laticínio. Segundo o produtor

“Na verdade a gente começou a fazer o queijo por causa da nossa estrada, antigamente vinha o caminhão busca todo dia o leite, não interessava se tava chovendo ou não, e na época não sei se era por falta de vontade de prefeito ou o que era, nós nunca tinha estrada que prestasse. O leiteiro acabava com ela, e daí a gente não tinha como sai de casa daqui. Cada vez que chovia não tinha como sai de carro, e daí um dia eu cheguei e falei pra ela: - Ó ou vendemos as vacas, ou você faz queijo que o leiteiro não tem mais condição de vim aqui, porque assim ficamos sem estrada, aqui é o fim da linha”.

(Produtor I - pesquisa de campo em 2012)

Aliado a essa produção, a criação de peixe têm ganhado atenção diferenciada, pois, ao mesmo tempo que vende o filé de peixe, também têm os queijos. Tanto os que procuram o queijo possuem a opção também do filé de peixe, sendo complementares no quesito comercialização e a logística para tal. Ou seja, na mesma “viagem” da propriedade até a cidade, levam-se suas opções de produtos. E também com o sistema de pesque-pague, que vem trabalhando, é outra forma de explorar a atividade, oferecendo o peixe in natura, limpo e em filé. Nesse momento o queijo segundo eles também é muito requisitado, e não é suficiente para atender a todos os pedidos.

Quando questionado acerca da perspectiva de crescimento da produção de leite e queijo, a produtora argumenta que o pessoal gosta do queijo, que é bem procurado, que já pensaram em investir um pouco mais, para ter mais vacas, contudo o problema é a falta de pastagem. O casal já pensou em fazer irrigação na

pastagem, contudo “só resta um potreiro, e só um cantinho”. A produtora ainda adverte que se for produzir leite somente com silagem de milho e ração não compensa, se torna muito caro, “*assim a gente reduziu as vacas e continua fazendo o queijo como sempre foi feito*”. O que é identificado nos dados obtidos nas três entrevistas, mantendo a produção tanto em 2005, 2011 e 2012. Recentemente foram vendidas duas vacas, um descarte por problema de mastite, e outra muito fraca, no entanto reitera que logo estará adquirindo uma novilha nova para repor. A grande questão sobre a continuidade da atividade está relacionada à sucessão familiar, diante da situação de uma filha formar e casar-se e estar indo embora, e com a perspectiva da filha mais nova também não permanecer na propriedade, ficando apenas o casal.

A propriedade já foi contatada por técnicos da CRESOL (Cooperativa de Crédito Solidário), que fazem um trabalho de difusão de um modelo cooperativista de produção artesanal de queijo. Contudo o casal não se interessou em participar, pois acredita que não compensa, pois apenas a mulher é responsável pelo leite e queijo, e ela coloca que, “*é que sou só eu, se eu não for atrás de vaca ninguém vai, e daí a hora que eu parar, não sei se continua pra frente, e daí você faz um investimento grande e de repente para tudo né*”. E ainda argumenta que não é fácil encontrar mão de obra para fazer isso. Em casa mesmo ela relata que suas filhas tratam os suínos, limpam o chiqueiro, fazem praticamente tudo, mas não gostam das vacas e não se interessam, já ela diz que gosta muito, e relembra “*a mais velha, quando eu não podia tira o leite ela tirava, mas faze o queijo não. Então a hora que eu para, não tem quem continue, morreu a fábrica (Risos)*”.

Assim, continuam sem investir na atividade, produzindo o que lhe é mais viável. A fiscalização nunca chegou a autuar os produtores por vender seus produtos no mercado local, sem que haja inspeção. Contudo durante um período o queijo era entregue e comercializado em um mercado na cidade, e na época muitas agricultoras entregavam, mas após um tempo foi proibido nos mercados e tinha

fiscalização. Mas mesmo assim se saísse duas formas por dia teria consumidor igual, garantido.

Ao discutir com os produtores a questão da sanidade e higiene, observaram-se alguns aspectos relevantes que condicionam a qualidade e a segurança do alimento que produzem. Tudo o que produzem serve de alimento para a própria família e para os consumidores que adquirem esses produtos. As vacas permanecem em pastagem comum, sem muito investimento, a ordenha é manual, balde ao pé, lavam-se bem os tetos e ordenham-se duas vacas. O leite da ordenha da manhã é adicionado ao leite da noite do dia anterior, que ficou na geladeira, e posteriormente feito o queijo. Diariamente são ordenhadas de duas vacas 40 L de leite. No momento tem uma vaca que está para criar, e assim sem lactação ainda. Dessa forma, neste período, a produção de queijo reduz-se pela metade, mas segundo a produtora no mês seguinte a outra vaca já entraria em lactação. A produtora afirma que não realiza *pré-dipping* ou *pós-dipping*, e que, o controle da mastite não é feito pela caneca de fundo preto, segundo ela "*a mastite a gente sente ao pegar o teto, no tirar o leite, e a gente vê também no coador*", onde ficam retidas as alterações causadas pela ação das mastites. A vaca vendida recentemente apresentava propensão a mastites e por isso foi vendida, as outras dificilmente. Para evitar a produtora afirma que logo após a ordenha, em que sempre faz de forma higiênica, as vacas vão diretamente para o pasto, vão tomar água, e dessa forma evita que deitem e que haja contato do esfíncter do teto ainda aberto, facilitando a entrada de microorganismos. São duas vacas holandesas no seu plantel, de média 20 L por dia cada. Uma média considerada boa para a base de alimentação dessa vaca que é o pasto, e alguma silagem de milho e farelo de soja.

Quando questionados sobre assistência técnica os dois afirmaram que se concentra na vinda de algum veterinário ou técnico experiente quando é necessário para as vacas. O produtor afirma que a assistência da revenda de insumos é muito fraca, alegando que dependendo de quem vai eles sabem mais do que a pessoa

que vai prestar assistência. Com exceção quando ocorre alguma doença nova, alguma coisa que a gente ainda não sabe como controla. A ração para os suínos é comprada em Francisco Beltrão, quando um vendedor de lá traz para ele até sua propriedade. A água utilizada é de um poço local, considerada apta de acordo com análise feita há cerca de 3,5 anos, é um poço protegido.

Ao resgatar a discussão sobre os procedimentos da produção do leite e queijo, buscou-se explorar a atenção dada à qualidade e a segurança dos alimentos, e de que forma essa produção se assegura pelo seu histórico e tradição de consumo. Relatam os produtores que análises do leite só eram feitas quando se entregava o leite para o laticínio, e nessa época nunca deu nenhum problema. Contudo, destaca a produtora, do queijo nunca foi feito, *“assim, mesmo, mesmo, a gente não sabe, mas acredita que esteja bom”*. A sala de ordenha tem piso e é passa por limpeza diária. Os equipamentos são lavados a cada utilização. O leite da noite é acondicionado numa geladeira, ao qual é adicionado o leite ordenhado da manhã e em seguida é feito o queijo. Segundo a produtora, ela não deixa ferver o leite, ela o esquenta, não sabe ao certo quantos graus, *“a gente sente na mão”*, adiciona-se o sal e o coalho. Conserva a temperatura morna. Feito no fogão a lenha, *“quando sente que ele ta morninho, coloca ele dum lado pra manter”*. O coalho é industrial, comprado no mercado da cidade. Segundo a produtora, esse costume de fazer o queijo é ainda da sua falecida mãe, *“quando eu casei eu já sabia faze queijo, no tempo da minha mãe, naquela época a gente ainda fazia o coalho em casa com estomago de animal, porco, cabra”*. Ainda referindo-se à sua mãe diz que ela vendia muito queijo, e nesse momento, o produtor interfere elogiando o queijo que a mãe dele fazia, *“a minha também vendia queijo”*. A produtora então concluiu sua fala reforçando que, a mãe dela vendeu muito queijo, sempre na cidade, que *“já tinha os lugar certinho, era só chegar e entregar”*. Abastecia na época o pessoal do armazém da cidade, da família Franchiosi. Segundo relembra a produtora, *“era o mercado da cidade”*.

A produtora explica os procedimentos acerca da produção do queijo. Possui duas formas, uma maior e outra menor, pois tem consumidores que preferem peças maiores e outros menores. São formas de inox e relata que até comprou uma prensa, mas que não gostou de usá-la e faz manual mesmo, “tudo na mão”. Após deixa pegar sol para curar, para perder umidade, e então é armazenado na geladeira, sendo repetida essa ação todos os dias até a venda. Isso em dias de temperaturas mais amenas. Afirma que no verão, com o calor que faz se for deixar aí fora ele cresce, pois é muito calor, estufa, tem que cuidar. Afirma ainda que o processo de cura pode ser interrompido, pois tem consumidores que preferem o queijo saindo da forma, com soro sendo exalado, “vai do gosto”.

Nesse período atual por haver apenas uma vaca em lactação, sua produção diminuiu pela metade, *“eu parei de levá numas casas, até que a outra não cria né, porque diminuiu o leite, e o meu pessoal tá desesperado sem queijo”*.

Em relação aos processos de fabricação, o mesmo se dá, na própria cozinha da casa do produtor, segundo a produtora, no fogão a lenha. Cuida do cabelo, das moscas, diz que cuida muito, e que nunca houve reclamação por haver algo no queijo, sempre com muito cuidado, com as mãos e as roupas limpas. Diz também que nunca aconteceu de estragar queijo, *“aconteceu de estufar no verão, mas de dizer que não ficou bom pra comer nunca! Quando estufa fica feio, mais ainda dá de comer”*, acrescenta.

A produtora exalta então que nunca houve reclamação sobre o seu queijo, que ao contrário, um fala pro outro e a demanda só aumenta. O produtor exemplifica afirmando que se fosse atender a todos os pescadores, que vêm e pedem pra levar queijo *“teria que ter oito (08) a dez (10) vacas, só pra quem vem pescar (...), quando tinha as quatro (04) vaca sobrava algum queijinho, daí vinha os pescador e levavam. Daí logo já vinha outro falando que tinha escutado tem um queijo muito bom aí, então venderia só pros pescador, praticamente”*. O produtor ainda coloca que não

come queijo feito pelos outros, *“desde a falecida mãe, se não fosse o dela parece que não era gostoso, é o queijo da mãe né”*.

Indagados a respeito da importância da renda do queijo para eles, o produtor afirma que se não for contabilizar os custos com ração que é fornecida, a silagem, que é feita para os suínos e fornecida também às vacas, segundo ele seria suficiente para custear as despesas da família com mercado, para quatro ou cinco pessoas *“daria pra gente fazer o rancho pra casa bem caprichado pro mês né, e isso gira em torno de 700 a 800 reais por mês. Entre gás, comida, e outros materiais”*. Percebe-se também a presença ativa da esposa na estratégia de produção adotada pela família.

Enfim, os produtores declaram que o problema para dar continuidade na atividade leiteira é não ter quem continue *“que te ajude”*, falta mão de obra e a indefinição da sucessão na propriedade, na falta de espaço nas decisões por parte dos patriarcas, bem como, muitas vezes de interesse, para investir na atividade, para investir em pastagem e para pensar e planejar ampliar a produção. O fator de limitação física não é o maior problema, afirma o produtor que se quisesse área pra pastagem teria como formar, contudo a sua contribuição para atividade é limitada pelas outras responsabilidades que detém, por sua diversificação de estratégias, *“o problema é o seguinte, eu não tenho tempo de ir lá ajuda ela, eu não gosto dessas vacas (...) e também não te dá aquele rios de dinheiro, ele dá uns troquinho mas tu não tem como investi muito ali, porque senão você vai depende de funcionário”*. No entanto ele afirma que sua esposa gosta do que faz, e, se ela para com aquilo ali ela não tem outra coisa para fazer nesse horário, *“o próprio costume já deixou aquele horário, daí ela vai substitui no que esse trabalho? Não tem no que substitui”*.

Na visão do produtor, no município de Itapejara d'Oeste, acredita que *“Quem fabricasse queijo aqui, vende, se tivesse queijo a vontade teria gente pra vende”*. Ao ser indagado sobre a presença da legislação e se ela é um obstáculo para eles o produtor afirma:

“É a gente tem que se cuida, porque até nunca aconteceu, mas tem o risco do cara acha que foi isso que fez mal e vim quere fala alguma coisa. Então a gente se preocupa né, e faz tudo certo, com capricho, do jeito que sempre fizemos”. (Produtor I - pesquisa de campo em 2012)

Ao observar a situação da família, no sistema de produção atual, esses produtores não pensam em aumentar sua produção, principalmente pela falta de mão de obra, não tem quem tenha conhecimento e disposição para trabalhar da forma que trabalham. Suas filhas, possíveis sucessoras estão mais propensas a deixar a propriedade, *“uma que casou está indo morar pra Curitiba, o marido é piloto de helicóptero, então piloto de helicóptero se nunca vai ter serviço aqui. Já a outra que está aqui, já esta no segundo ano de psicologia, a hora que terminá a faculdade também não vai querer tirar leite né, então vai apaga a fábrica né”*. Concluindo que no fim irão permanecer apenas os dois.

3.2 – PRODUTOR II

“o queijo você sabe que quem compra sabe que é você quem faz, sabe de onde vêm. No queijo aparece tudo”

Neste segundo estudo de caso, o produtor vive com sua esposa e um filho. A propriedade é próxima a uma rodovia estadual que liga o município de Itapejara d’Oeste ao município de Verê. A comunidade em que residem é a segunda mais desenvolvida do município. Em um aspecto geral, compreende uma propriedade familiar que diversifica a renda rural entre fontes agrícolas e não agrícolas. O casal é relativamente novo (entre 30 e 40 anos de idade) e desenvolvem suas atividades na terra que ele herdou do pai (48,4 ha), e ainda arrenda mais terras (31 ha) aos quais paga 20% da produção, num total de quase 80 hectares. Possuem somente um filho de 14 anos.

De acordo com os dados desta UP, no ano agrícola 2004/2005 a RA (R\$27.739,00) obtida também representa 63,9% da RT (R\$43.439,78) desta família. Observa-se que neste ano o produtor apresentava 76,14% da S.A.U. destinada a produção de grãos. Na UP em determinados períodos de trabalho intenso é contratada mão de obra, esta representa UTH contratada 0,13. E além desta força de trabalho a família tem uma UTH calculada em 3,73. Pelos dados obtidos foi calculado um ID agrícola 0,62 e um ID 0,73. Nota-se aqui a semelhança dos produtores de leite ao se analisar os dados, que apresentam significativas diferenças na sua capacidade de diversificação em relação aos agricultores familiares do grupo de famílias sem leite. A composição da RT desta UP no ano agrícola de 2004/2005 está indicada no GRÁFICO 07, abaixo.

Destaca-se a importância da transformação do leite na Renda Total desta família, ressaltando que como foi um ano de estiagem, e a produção agrícola de grãos foi seriamente prejudicada, mesmo sem inspeção alguma, este produtor obteve 21% da sua renda para sustento e reprodução social desta atividade. Somada mais a renda do leite representaria 27% da RT. O que possibilita afirmar a segurança que a atividade tem propiciado aos agricultores familiares, frente às intempéries climáticas às quais estão expostos.

No ano agrícola de 2010, observou-se um aumento da RA (R\$40.427,43) e conseqüentemente na RT (R\$78.317,43). Neste ano o produtor não fez contratação de mão de obra, utilizando apenas a mão de obra da família, com as atividades agrícolas e para-agrícolas, bem como atividades agrícolas fora da UP, resultando na UTH agrícola 1,88 e UTH total 2,38. Nota-se uma grande redução da UTH no período analisado, esta redução na disponibilidade de mão de obra resultou num déficit dentro da UP, e uma das saídas foi de reduzir a produção de queijos, estratégias que serão melhor exploradas nos capítulos posteriores. E iniciado o processo de aumento na produção de leite, para compensar essa renda do queijo, e aliado a

compra de equipamentos de ordenha mecânica e resfriamento, reduziu-se a necessidade UTH, reduzindo a carga de trabalho.

Por adotar estas estratégias o produtor iniciou um processo de especialização em determinadas atividades. A falta de mão de obra, fê-lo decidir por reduzir o número de atividades. E isso repercutiu no ID agrícola deste UP que reduziu de 0,62 em 2005 para 0,41 em 2010, bem como, o ID reduziu de 0,73 para 0,65 em 2010.

Isso ocorreu devido à concentração de rendas obtidas de fontes exclusivas descritas no GRÁFICO 07, que contém a composição da Renda Total da UP do Produtor II nos anos de 2005 e 2010.

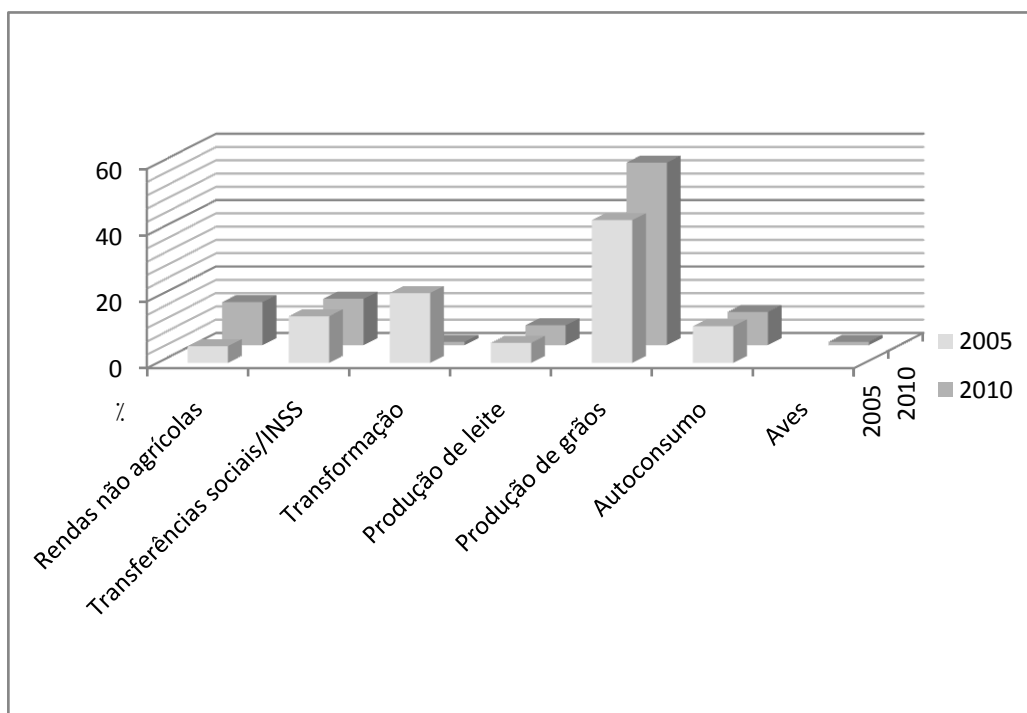


GRÁFICO 07 – Composição da Renda total da UP do Produtor II nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Estes dados descrevem o que aconteceu na propriedade, que refletiu sob o ID. Da RT mais de 55% proveniente da produção de grãos, com a proporção de transformação bem inferior em relação a 2005. Aumentou-se a renda obtida com a produção de grãos e reduziu-se a produção e comercialização do queijo, até eliminá-las, como foi observado na entrevista de 2012. E assim praticamente o que a família

produz de queijo é para o autoconsumo, e apenas raramente é feito. Isto refletiu no ID que foi reduzido, principalmente no ID agrícola, que demonstra a grande dependência da renda desta UP à atividade de produção de grãos, e neste momento, como não produz mais queijo, teoricamente estaria mais enfraquecido em uma situação de adversidades, principalmente climáticas, em que a produção de queijo não seria muito afetada.

Estes produtores apresentam uma produção para subsistência bem diversificada, bem como, buscam explorar a produção de grãos, a produção de leite, criação também de algumas galinhas caipira, bovinos e suínos, dos quais também comercializam a banha e salame. Também fazem *schimier* e conservas, para aproveitar o pomar de que dispõem na propriedade. Estes produtos somente para autoconsumo. Segundo o produtor “*temos horta, porco, salame, gado, banha, banha vende também, fruta, o que tiver vende*”.

O produtor dispõe de madeira de espécies exóticas que comercializa também para quem procura. Este produtor possui uma grande vantagem, pois, por estar próximo à rodovia, de fácil acesso, bem como da própria comunidade e da Cidade, as pessoas passam com frequência e isso favorece a diversificação das estratégias dos produtores, buscando sempre atender a demanda existente. Contudo observou-se nesta trajetória, que, apesar de apresentar todas estas características favorecendo a comercialização. Quanto ao queijo, aos poucos foi abandonada a produção. Conforme se constatou na segunda entrevista e na última intervenção

Segundo o produtor “*os clientes vinham comprar na propriedade, vendia o que tivesse, até faltava, cerca 50 Kg queijo por semana*”. Contudo a esposa, que é a responsável pelas vacas e pelo leite, optou mais por vender o leite, pois assim reduz o serviço. Entretanto a produção de leite aumentou pelo aumento do número de vacas ordenhadas, e, pela instalação de um equipamento de ordenha mecânica, e que, “*agora entrega um pouco mais e eles pagam melhor*”, ressaltando novamente o

sistema de pagamento pelo litro do leite pelas indústrias de laticínios, que, de modo geral para baratear a logística, remunera as maiores quantidades, em detrimento dos pequenos, que irão receber menos, e da qualidade, que não é o foco principal. Em relação à qualidade, segundo os produtores, o laticínio que recolhe o leite faz as análises frequentemente, e, que, até então nunca houve problema com a qualidade.

A produção do queijo exige uma demanda de mão de obra extra na família, e, na maioria das vezes, a pessoa responsável em ordenhar as vacas, tem também que fazer o queijo. Isto na perspectiva da pequena produção familiar, que diversifica seus meios de vida e busca em diversas alternativas, rendas que compõem e subsistem suas necessidades. O queijo é uma atividade rentável e segundo o produtor *“na verdade o queijo dá dinheiro”*, tanto que produziram e comercializaram queijo por cerca de cinco anos. Era uma atividade que os pais do produtor já desenvolviam, sua esposa afirma que *“eles vendiam muito queijo, até hoje eles vendem um pouco”*, e, que, apesar de não gostar e não se envolver na atividade, o produtor até incentiva a esposa em algumas necessidades da atividade:

“Na verdade, eu vou ser sincero contigo, eu não gosto de mexer com vaca, desde quando morava com o pai.. e ela (esposa) gosta,(...) gosta tanto que até uma época eu tinha vendido tudo as vacas, e outro dia quando cheguei em casa tavam tudo as vaca lá de volta! Ela foi lá e compro tudo de volta, daí eu falei, eu não acredito né (...) daí falei ó quer sofrer pode sofrer, mas eu, to fora. Por que eu faço outras coisa além da lavoura né. Daí na verdade comecei a ajudar né. Ajudei a comprar umas vaca”.

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

O produtor se responsabiliza pelas lavouras, de soja, milho e aveia em 53 ha. Segundo ele, *“hoje a principal atividade e sempre foi é a lavoura, praticamente me criei na lavoura.Minha mãe morreu quando eu tinha doze anos e meu pai adoeceu, assim como eu era mais velho eu que ajudava a toca que fazia tudo”*. Além da lavoura, o produtor tem uma renda não agrícola, uma vez que ele viaja o sudoeste, vendendo shows para uma banda local, e, recebendo por agendamentos feitos e pela sua habilidade para isso.

Seu filho ajuda sua esposa na busca e coleta de pasto para as vacas, fazem silagem, diz o produtor “*ela fica o dia inteiro atrás das vacas*”. Para as vacas é fornecida ração, para balancear dieta, com base em pastagem e silagem de milho.

O queijo era feito na cozinha da casa, na primeira entrevista em 2005, a produção para comercialização era de 50 kg por semana, já em 2011, era apenas de 11 kg por semana, e em 2012 já não era produzido o queijo. A justificativa fornecida pelos produtores é que “*dava muito serviço*”, e também começou um problema nas mãos da esposa, de tira o leite, que na época ainda era ordenha manual, e as suas mãos “*estavam enformigando de noite*”. A partir daí ela parou. De acordo com a produtora

“(…) é difícil né. Eu fazia quando tinha menos vaca, por que o queijo é difícil de secar ele, tem que cuidar, tem que ter muito cuidado com o queijo né, ele tem que ter um lugar certinho, (...) aí era muito difícil fazer, quase ninguém faz também né”

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

Contudo observa-se que apesar de haver mercado, optou-se em apenas entregar o leite, pelo motivo da falta de mão de obra, por também o produtor não ter, ou até mesmo por ter essa dimensão, da estrutura necessária e dos entraves que existem. Optaram então em não aumentar a produção, e, nesse caso, em não continuar produzindo queijo. De acordo com a produtora “*o pessoal vinha buscar, quando parei foi um desespero. Só que assim, o tempo que você fica fazendo e arrumando ali, o leite tu só guarda o leiteiro vem buscar, depois quando é bastante não tem onde por o queijo sem ter um local adequado. Se não souber fazer o queijo fica azedo né, não seca direito*”.

Quando questionados então sobre a carga de trabalho da pessoa responsável pela produção e fabricação do queijo, afirmam que não tem como fazer as duas coisas com uma pessoa apenas, que enquanto possui apenas duas ou três vacas tudo bem, mas mais não tem como fazer.

“(…) ou faz um ou faz outro, eu não faço nem pra mim mais, eu compro pra mim. (Risos) “Por que é fácil compra” (adiciona o produtor). (...) Se for ver o que você coloca pra fazer o queijo, do tempo e do serviço, não vale a pena,

é caro compra, mas se você for fazer, até ele ficar pronto, da na mesma coisa que entrega o leite, por exemplo, nós vendia o kg a R\$10,00 e o leite hoje tá R\$0,76, então 10 L faz um Kg, e este vendido a R\$10,00. O leite se você entrega hoje dá R\$7,60, mas adiciona o sal, o serviço, trabalho que dá, o coalho, o processo de cura, dá na mesma coisa, se for ver, só que daí dá mais serviço né”.

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

O produtor quando questionado se as pessoas ainda vem atrás do queijo, ele afirma:

“Ah não para, se tivesse vendia (...) ah é só ver, meu pai fazia queijo também, o pessoal ia da cidade lá buscar. (...) minha tia, meu pai, tudo faziam queijo, e agora pararam. E todo mundo vendia, na verdade faltava queijo né. Na cidade um vai falando para o outro. O pessoal gosta, faltava né, sabe que o pessoal gosta do queijo do interior”.

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

O queijo era feito de acordo com a que lhes foi repassado pelos seus pais, e avós. O procedimento é o mesmo. Amornava o leite, colocava o coalho, dentro de casa no fogão a lenha na cozinha. No caso com o leite cru. Como foi citado anteriormente a família sempre produziu queijo, e a sua esposa, como gosta da atividade que teve a iniciativa de desenvolver essa atividade. Ela percebeu a procura muito grande, e começou a fazer o queijo, assim no boca a boca mesmo foi aumentando a procura, segundo ele *“no início até ia na cidade para vender, sempre no sábado, depois ficaram sabendo, daí todo mundo vinha busca aqui! (...) se fala que tá fazendo novamente, é só eles fica sabendo voltam tudo a compra”*. Na época todo dia vinha gente, vendia o que tivesse, *“se tivesse três iam três, se tivesse dois ia dois. Ia tudo (...) E sempre deu um dinheirinho bom”*. Contudo mesmo com o mercado, a matéria prima, e o conhecimento, quando questionados se pensam em voltar a produzir a resposta foi negativa, e a justificativa é que não há expectativa para isso no momento, que há muito serviço para fazer. Como nunca venderam no mercado, e provavelmente, nunca houve uma denúncia, a fiscalização nunca chegou a intervir na produção artesanal de queijo da família. Segundo a produtora “o

queijo você sabe que quem compra sabe que é você quem faz, sabe de onde vem né. O queijo aparece tudo né, cortou ele ali né, se não for bem feito...”.

A renda proporcionada pelo queijo é que instiga os produtores a o produzirem, e afirmam que o que produz, vende. Uma boa renda que custeava os custos da casa, pois o quilo do queijo vendido era de R\$10,00 a R\$12,00 durante todo o ano. Para compensar a renda do queijo, a opção do casal foi aumentar o número de vacas, comprando algumas novilhas, que hoje já estão produzindo.

Na propriedade hoje tem 10 vacas, mas nem todas lactando, mais algumas novilhas, animais que foram compradas como de qualidade boa, contudo é evidente que não atingem seu pico produtivo pela questão de fornecerem ração em níveis inferiores ao que é indicado, pois encarece a produção e de não haver uma boa área de pastagem para este fim. Da forma que estão sendo alimentadas, a média está entre 18 e 20 L por vaca por dia, e afirmam que se tivesse pastagem a vontade para elas a produção média seria de ao menos 25 L por dia. *“Eu gosto de lidar com as vacas, mas tá difícil né, na verdade o que você sofre ali, e dá o leite se torna muito barato, e a ração é muito cara”*. Contudo a área de pastagem é limitada. A ordenha é mecânica, sistema balde ao pé, colocado em taros e após no resfriador.

Estão entregando hoje, aproximadamente, a cada dois dias 174 L, ou seja 87 L por dia, afirma que poucas vacas estão dando leite, e a maioria está secando. E que é boa essa alternância porque sempre tem leite pra entrega. O local de ordenha tem piso de concreto, sem sistema ergométrico para o trabalho.

Durante a ordenha, lava os tetos e os seca com papel toalha. Conforme o tempo, se muito chuvoso há necessidade de lavar melhor, pelo barro que se forma. Quando se lava o teto a produtora afirma que é o momento que observa a formação de mastites, pela alteração do teto, quando há muda-se a tensão do teto, ficando mais rígido e de acordo com a infecção, com lesões aparentes. Contudo a produtora afirma que cuida e descarta animais que são mais susceptíveis às mastites. *“A última foi medicada várias vezes, segundo ela, quatro ou cinco vezes e não teve*

jeito, aí a gente tem que separa, tira sempre por ultimo, deixar o leite pras terneiras, é sofrido né, parece que da sempre nas melhor". Elimina os primeiros jatos, onde também pode-se averiguar alterações no leite provocados pela mastite. Após a ordenha ela realiza o *pós-dipping*, com solução iodada. Afirma que hoje as vacas estão livre de mastites,

"agora não tem mais nenhuma né, por enquanto, por que eu cõo o leite, e o coador, se tiver mastite ele aparece né, então eu procuro sempre coar ele direto né, apesar de sofrer pra virar quando to sozinha, porque até você virar o taro demora até desce o leite naquela redinha. Quando desconfia que uma ta com mastite sempre deixa por última".

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

A água vem da fonte, fechada, em que foi feita a proteção algum tempo atrás. Para higienização são utilizados detergentes específicos e também água quente. A produtora se diz cuidadosa, e que faz toda higienização dos utensílios e do equipamento de ordenha de acordo com o recomendado. Para higienização da ordenhadeira, afirma que lava diariamente, com água quente, e com o detergente recomendado, e, que, uma vez por semana desmonta toda ela e faz a lavagem semanal, com escovinha, usa água sanitária também, e seu filho a ajuda.

Quando questionado sobre o serviço de inspeção o produtor acredita ser importante, pois possibilita a venda nos mercados. E que não acha que existam obstáculos para isso e para aumentar a produção de queijo, uma vez que existe crédito e mercado também tem, somente é necessário interesse de fazer e mão de obra para isso. Contudo apesar disso declara evidente a diferença entre a os queijos desses laticínios e os dos agricultores familiares, "*(...) você sabe né, tem gente que tira tudo na ordenha, e tu sabe, mastite pra você percebe é melhor na mão. Cuida melhor, separa, no laticínio mistura tudo*".

Conhecem algumas exigências da IN 51, através das informações que estão presentes na nota fiscal emitida, e afirma que:

"Busca fazer a coisa bem feita, as bactéria tão por ai né, não tem não dizer que não ta. Você vê chovendo tudo esse barral. Lavo sempre as mãos, e nunca coloco um teto ordenha sem lava e seca. Uso papel toalha, e quando é barral mais chuva daí tem que secar mais, só que se secar demais dá

problema na ordenha, machuca o teto. A gente procura cuida, mas não sabe dizer como está, se é 50%, 60%, 80%, 100%”.

(Produtor II - pesquisa de campo em 2012)

Assim observa-se que essa família busca na diversificação encontrar melhor qualidade de vida. Produzem muitos alimentos para subsistência e para comercialização. A produção de grãos é predominante e o leite vem em seguida, contudo ainda comercializam, pela sua localização privilegiada, além de diversos outros produtos excedentes do autoconsumo, como galinha caipira, salame, banha, carne de gado, e hortaliças. Estratégias que compõem a renda da família, aliada a sua renda não agrícola, comercializando shows de banda. Isso caracteriza seu meio de vida e garante o sustento da família. Uma composição de rendas, que resulta na renda total da família, proporcionando ainda capacidade de optar pelas atividades que podem desenvolver com maior intensidade, para melhor rentabilidade, conforto e qualidade de vida.

3.3 – PRODUTOR III

“ (...) custava muito caro, nós não tinha condição de compra, o pasteurizador, só que quem quisesse entrega no mercado, tinha que ter a fiscalização, daí vinha a saúde, e tinha que ter a casinha própria e tudo”

No terceiro estudo de caso, a família de agricultores a princípio nem possuía terra própria. No cadastro de 2005 viviam como caseiros de uma propriedade de terceiro. Com o tempo e o serviço, o jovem produtor e o proprietário se entendem e iniciam uma parceria. Como o proprietário reside na cidade, e tem outra profissão lá, necessitou alguém disposto a responder por aquela propriedade. Assim o proprietário fez oferta para o casal para dividir o lucro líquido da produção agropecuária. Em 2010, quando foi refeita a segunda entrevista, o casal já havia adquirido 8,5 ha de terra e além da área do parceiro também arrendaram juntos

mais 20 ha, o que totalizou uma área de 53 ha, na qual realizam a produção de grãos em parceria, assim como, de forma individual produzem leite, além de destacar-se numa grande diversidade de frutas e verduras no autoconsumo. Neste caso destaca-se que por estar em parceria, tudo o que é produzido para o autoconsumo abastece duas famílias, e ainda o excedente pode ser comercializado.

Ao analisar os dados da referida UP, observa-se que no ano agrícola 2004/2005, a RA (R\$3.155,00) obtida foi baixa devido a estiagem ocorrida neste ano, sendo que 86,25% da S.A.U. da UP é destinada à produção de grãos. Neste mesmo ano o produtor prestou serviços a terceiros (outras rendas de trabalho R\$9.000,00), obtendo uma renda por isso, e foi o que contribuiu em grande parte da RT (R\$12.335,22). Não contratou mão de obra, e a UTH agrícola calculada 1,60 e UTH total 2,00 (o casal e o filho pequeno). Possuem um ID total 0,78 e ID agrícola 0,75. Um alto índice de diversificação e de base agrária. A composição da RT desta UP é demonstrada logo abaixo no Gráfico 08.

Destaca-se que todo o leite produzido é transformado em queijo, assim na RT ele aparece contido na renda de Transformação.

No ano agrícola de 2009/2010, a situação econômica da UP foi evidentemente maior. A RA (R\$117.810,00) obtida representou a RT neste ano agrícola, sem outras rendas não agrícolas. Observa-se que houve a necessidade de contratação de mão de obra permanente, 1,0 UTH contratado, e com a UTH da família, somam-se 2,50 UTH. A dificuldade de mão de obra e a quantidade de atividades que desenvolviam os fizeram optar por algumas e se especializarem. Neste ano o queijo ainda era produzido, contudo por problemas de saúde da produtora, problema nas mãos de tirar o leite manualmente os fez optar por parar de produzir queijo, apenas para autoconsumo das famílias e compraram mais vacas e uma ordenhadeira mecânica, para reduzir a carga de trabalho. Isto acarretou em uma grande redução do ID dessa família, de 0,75 para 0,44. A composição RT da UP nos anos agrícolas 2004/2005 e 2009/2010 é descrita no GRÁFICO 08, abaixo:

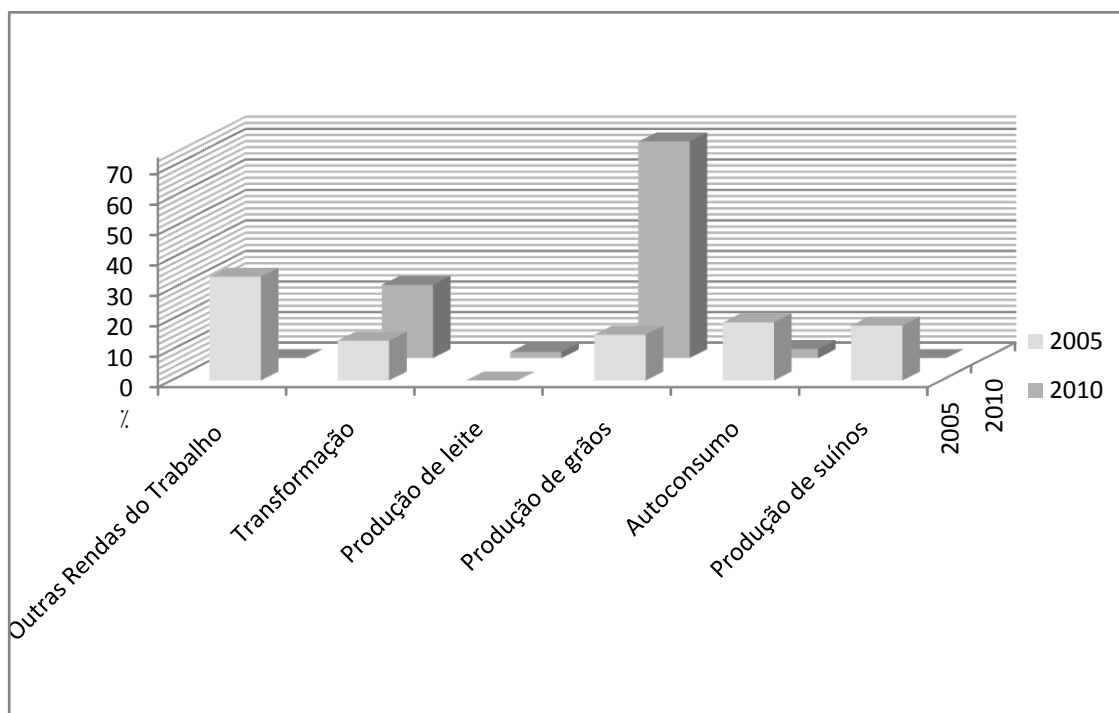


GRÁFICO 08 – Composição da Renda total da UP do Produtor III nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Destaca-se que a redução da produção para autoconsumo reflete a especialização apresentada nos últimos anos. Entretanto, no ano de 2010, aparece subestimada, uma vez que aumentou o volume de rendas totais em comparação aos anos observados, principalmente proveniente da produção de grãos. Por isso ressalta-se que a produção para autoconsumo apesar de reduzir sua participação na RT da UP, não significa que esta família reduziu esta produção, em diversidade e volume. A redução ocorre apenas na participação desta atividade na RT. Assim através de uma diversificada produção para autoconsumo vem subsistindo a família em muitos aspectos, entretanto em outros, especializando a produção. Destaca-se a produção de grãos e a produção de leite, nas quais, a partir do ano de 2010, houve um incremento evidente no volume produzido, praticamente dobrando sua participação.

São produzidos hortifrutigranjeiros tais como alface, cenoura, cebola, tomate, feijão, pepino, mandioca, pêssego, uva, laranja, bergamota, abacate, goiaba, caqui, figo, limão, moranga, alho, beterraba, enfim uma diversidade grande de produtos para consumo familiar. A criação de suínos, bem como, a produção de

leite são fornecedores de proteína animal. Os suínos fornecem banha e carne, que é convertida em salame. Do leite faz-se o queijo, o qual se diferencia pois seu excedente era comercializado no mercado local, além de servir de alimento para as duas famílias.

Na propriedade vivem então o casal, hoje na faixa dos 30 anos de idade, e seu filho de 12 anos. Já faz 10 anos que estão vivendo ali, o produtor se encarrega das atividades relacionadas à produção de grãos, enquanto a produtora se responsabiliza pela casa, horta e pelas vacas de leite.

Na produção de leite houve um incremento significativo, fazendo a comparação temporal, de aproximadamente 500 litros / mês na primeira entrevista em 2005, dos quais, com exceção do leite para o autoconsumo, o restante era produzido queijo e comercializado diretamente nas casas dos consumidores, resultando em aproximadamente 40 kg queijo por mês.

Já no ano de 2011 a produção de leite praticamente dobrou com apenas uma vaca a mais, o que remete ao melhoramento genético e ao investimento na alimentação e balanceamento da dieta dos animais. Contudo a produção de queijo diminuiu, a ponto de apenas servir para o autoconsumo das famílias envolvidas. Assim dos 1000 L leite por mês em 2011, entregavam-se para o laticínio cerca de 700 L e os 300 L restantes são de autoconsumo familiar do produto in natura ou queijo.

A família tem investido para melhorar as instalações para produção de leite. Além de adquirir algumas novilhas de qualidade, as quais ainda não entraram em produção, foi adquirido também um resfriador de leite, e também será instalada uma ordenhadeira. Logo as novilhas irão dar cria e assim o leite irá aumentar.

Hoje o laticínio passa a cada três ou quatro dias, mas ao aumentar a produção esperam que passe com maior frequência. A produção diária atual é de 60 L por dia aproximadamente, o que resulta num total de 1800 L por mês. Contudo a produção por vaca varia dependendo da pastagem, da alimentação que recebe, pois

se não houver pastagem de qualidade e bem manejada já reflete na redução da produção. Na propriedade é ainda fornecida para as vacas a silagem de milho e ração. Nesta propriedade as vacas são mantidas na pastagem, sendo os alimentos ensilados e ração apenas complementos, segundo a produtora sobre a ração *“(...) a gente não dá aquela quantia que é pra dá, porque daí se torna muito caro, porque o preço do leite nosso a gente tá ganhando muito pouco, então daí não sobra nada pra gente né, se tu for conta tudo não te sobra nada”*.

Por isso recentemente foi investido em pastagem, na renovação e adubação da área permanente, e outra área em que faz silagem de milho e milho para pastejo no verão e durante o inverno utilizam aveia e a produção de leite responde, segundo a produtora *“é fácil maneja, quando ta meio fraquinho joga uréia, um pouco de adubo por cima, ele volta assim que chove”*. A área destinada para a produção de grãos é de 34 ha, onde se produz milho, soja, milho safrinha, trigo em rotação de culturas.

Na atividade leiteira o produtor passou a não mais vender queijo e sim o leite para o laticínio, mantendo apenas uma produção para autoconsumo. Segundo a produtora, durante cinco anos o queijo foi comercializado na cidade. No primeiro ano a produção de leite de duas vacas era transformada em queijo, e entregue num mercado da cidade, que absorvia sua produção e pagava parte em dinheiro, parte em mercadoria. Segundo ela isso foi até o mercado fechar, *“a gente levava lá, a gente fazia um ranchinho, e o João levava uma carga toda semana pra ele. Daí era menos, mas toda semana levava, porque daí tinha saída bastante, e trocava por rancho”*. Nos outros quatro anos o queijo era entregue em uma casa somente, local em que seus clientes iam buscar o queijo, destacando que não precisava ir de casa em casa. Assim semanalmente o queijo era levado para a cidade, de acordo com a demanda. Houve semanas em que foram feitas duas viagens. Cada vez eram levados mais de 15 kg do produto. Ela então alega que no final ela parou porque não vendia mais, *“era na base de três, quatro peças por dia, tirava o leite e daí já tinha*

que vim fazer os queijos. Eram três peças de manhã e duas peças de tarde". Assim fazia queijo duas vezes no dia, sem pasteurizá-lo, apenas esquentando a uma temperatura morna, sem ferver, e justifica que sabia que pra vender no mercado tinha que pasteurizar, tinha recebido a informação da saúde do município em relação à inspeção e seus requisitos. Segundo ela:

"custava muito caro, nós não tinha condição de compra, o pasteurizador, só que quem quisesse entrega no mercado, tinha que ter a fiscalização, daí vinha a saúde, e tinha que ter a casinha própria e tudo. (...) a minha vizinha aqui embaixo ela tem, eles conseguiram, daí o Almir, (*Chefe do DEAGRO da SEAB na época), conseguiu um pasteurizador pra eles, pelo Governo, daí eu não sei quanto a menos eles pagaram, eles tem a casinha própria pra fazer o queijo, tudo ali".

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Ao ser questionada sobre a viabilidade da atividade, ela afirma que:

"até valia a pena, mas é que eu, sozinha, e daí começou a me dá problema nas mãos, e, também, quando eu ia lava aqueles queijo, por mais que tu use uma luva, mas o sal, o sal me dá alergia. E daí tinha que compra até aqueles, pra manter ele fresquinho né, um resfriador próprio para o queijo, e eu não tinha lugar, eu deixava eles em cima de uma mesa eles lá, cobertos com uma toalhinha, até o dia de leva".

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Assim discutiu-se buscando entender as dificuldades e as principais causas para optar por uma ou por outra atividade, e, ao ser questionada sobre a renda do queijo, a produtora afirma que realmente é maior que a do leite, mas também, "*dá mais serviço*", e, que necessitaria mais alguém para ajudar, caso fosse continuar com a atividade. Nessa época a renda do queijo era "suficiente para muitos suprimentos necessários na casa, como rancho, farmácia, roupa, calçado, material de escola, chegando a render cerca de mil reais por mês apenas com o queijo". Nesse período afirma que entregava mais de sessenta (60) peças por mês, com aproximadamente 1,5 kg cada peça. As peças tinham pesos que variavam de um a dois kg por peça. Segundo a produtora:

"Tinha dias que dava mais, tinha dias que dava menos e daí tinha umas peça mais pequeninha de 1 kg né, porque tinham muitos que não queriam as peça muito grande, e outros já queriam grande, então eu fazia mais ou

menos do tamanho que eles queriam, pra daí sai bem, e saia bem né, eu não vencia faze, sei que eu levava numa tia minha ali, ahh. Tinha vez que o João levava, no outro dia ela já ligava dizendo que tinha ido tudo”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Referindo-se à renda proporcionada, caso fosse depender apenas da renda dos grãos, os produtores demonstram insegurança, uma vez que, a produção de grão é intimamente ligada ao clima, e, se a família depender apenas dessa única fonte de renda, o risco para sua manutenção é muito alto. Dessa forma, pela diversificação, e um casamento que tem dado certo é a produção de grãos, leite e autoconsumo, que tem viabilizado muitos agricultores familiares, incluindo essa família. Segundo a produtora, entregam 1.600 – 1.800 L de leite por mês com apenas cinco vacas. Ao preço atual de R\$0,74 argumenta a produtora:

“(...) então, não parece mas é dois salários, com dois salários eu faço rancho, eu gasto em farmácia todo mês, é material de escola, que nem criança na escola sempre tem gasto, é calçado, roupa, prestação de alguma coisa que tu compra, daí é remédio pras vaca, que sempre tem alguma que fica doente, é ração, sal, essas coisa, eu pago tudo com o leite!”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

A produtora relata a dificuldade encontrada no início, casal novo, com filho pequeno, não tinha o leite nem pra consumo, nem outras atividades, e a dificuldade foi tão grande de ficarem devendo o rancho no mercado por alguns meses. Relata:

“(...) não tinha daonde tira, nós não tinha como paga, era começo, não tinha nada, aí começa a faze roça, até colhe, pra tu tê?! e o João criava bastante porco, e o porco só deu prejuízo, então... hoje paramos com os porco, só tem um ou dois pro gasto”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

A produtora ainda demonstra expectativa com a atividade, não pensa ainda em sucessão, ainda é um casal novo, mas pensam em aumentar a produção e investir pra isso, pois seu filho está crescendo e querem manter os estudos dele até a faculdade com esta atividade.

Referindo-se à qualidade a produtora comenta que o queijo é trabalhoso, tem que haver muito cuidado, higiene, e também tem que armazenar ele adequadamente. Com o leite o mesmo cuidado, uma vez que é feita análise toda

vez que vem buscá-lo, contudo somente ele se torna muito menos trabalhoso. Entretanto o acesso ao resultado dessas análises feitas é reduzido a algumas informações na nota de pagamento, que é de apenas uma amostra. O acompanhamento técnico da situação da qualidade ao longo do período não existe, e os resultados repassados aos produtores costumam ser, *“está bom, continue assim, ou precisa melhorar um pouco”*. Quando questionada sobre a IN 51 e 62, a produtora alega ter algum conhecimento, mas se limita às informações que recebem na nota mensal do leite, sobre os limites, e coloca *“(...) só que a gente não entende, nunca ninguém explicou nada, só colocam ali, mas a gente não sabe..”*. Além disso, apesar de já existir a normativa para pagamento por qualidade, muitas indústrias, incoerentemente, resistem a fazer o pagamento desta forma, predominando o volume e não a qualidade. As indústrias de laticínios seriam os maiores beneficiados pelo leite de maior qualidade, pelo motivo de que o leite melhor, rende mais, sendo necessário menor quantidade de leite para produzir um quilograma de queijo e seu produto final certamente teria melhor qualidade. Segundo essa questão a produtora comenta:

“(...) eles tão exigindo que todo mundo tenha a ordenhadeira, o resfriador, as instalação tudo bem organizado né, daí também, nós temos o direito de exigir que eles paguem por qualidade, porque eles pagam por quantidade só. Nós entregamos essa quantia aí, é o menor preço que tem, quem entrega mais que 2000L é outro preço, acima de 5000 L outro, e assim vai né”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Ela ainda cita algumas comunidades mais próximas ao município de Francisco Beltrão, onde tem uma empresa que paga por qualidade, que alguns conhecidos que entregam para eles, mas dizem que no inverno passado quiseram parar de pagar para algumas linhas, e as pessoas da linha se reuniram e brigaram pelo preço,

“(...)diz que se eles fosse baixar eles iam troca todo mundo de freteiro, iam troca de laticínio né. Daí o freteiro mesmo ficou pagando os 4 centavos lá até a empresa decidir o que fazer, porque ele ia perde a linha, e daí quando saiu os pagamentos novamente, na saída do inverno voltou o pagamento,

agora é tudo por qualidade, e eu acho q eu é o certo, a gente tem higiene tudo, cuida tudo bem cuidado, eu acho que tem aquele que não cuida e vai ganha o mesmo preço”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Em relação à estrutura própria a produtora tem consciência e estão investindo para melhorar. Comenta que tem uma estrebalaria coberta, e que o seu marido quer reformar, fazer o piso de concreto, e ao lado fazer uma casinha para deixar o resfriador e a ordenhadeira, *“eles tão exigindo que todo mundo tem que ter a casinha fechada, e isso quase todo mundo tá fazendo né. Então eu acho que supero, todo mundo tá se legalizando nessas partes, eles que tinham que toma alguma providencia. Pra valoriza nossa produção”*.

Em relação à rotina de ordenha relata que tem cuidado ao lavar os tetos, com um pano limpo especifico para secá-los, os baldes utilizados são sempre lavados, higienizados com água sanitária e, do balde, o leite é coado e vai direto para o resfriador. O controle de mastite é feito no tato manual, ao lavar os tetos e iniciar a ordenha, os primeiros jatos já indicam alterações quando da presença de mastites. Contudo a produtora alega que faz muito tempo que não tem problema dessa natureza, e que há algum tempo deu em uma vaca, que foi comprada mas que volta e meia tinha problema, até que resolveram, depois de tentativas frustradas de curá-la, vendê-la para o abate, como descarte.

Sobre a eliminação dos primeiros jatos, relata que se percebem alguma alteração eliminam os três primeiros jatos, senão apenas o primeiro é eliminado. Por não ter ainda sistema de ordenhadeira mecânica, não é realizado o procedimento de pré ou pós-dipping, contudo todos que têm a ordenhadeira devem fazer, pra evitar a contaminação das vacas. A sala de ordenha é limpa diariamente, com varredura superficial, e duas vezes por semana faz-se uma limpeza geral. Em relação às zoonoses, são realizados exames uma vez por ano, em que vem o veterinário da prefeitura, e depois fornece a cópia do resultado dos exames, uma vez que o laticínio que entregam exige que tenham os exames.

Quando questionada sobre o período em que fabricava queijo, se sentia necessidade de algum equipamento que a auxiliaria na fabricação, a produtora alega que, se tivesse um local adequado para armazenar seria muito interessante, facilitaria muito. Desde uma prensa adequada, contudo destaca que um local melhor para ela seria importante. Coloca que *“(...) quem faz queijo, a maioria que a gente conhece, eles já tem a casinha própria pra isso né, então eles já fazem aquelas prateleiras, as prensa ali tudo de inox, e nós não tinha como fazer”*. Ela acrescenta ainda, que, pela falta de um local adequado para armazenar seus produtos, muitos estragaram, principalmente no verão, que o calor faz estufar, que ficava forte, amargo, *“esses nós nem mandava”*. Esses a produtora refazia, *“(...) eu picava ele, tinha que pica dois queijos pra dá um, e fazia aquele queijo pré-cozido. Colocava na panela de volta e jogava água fervente e ele fica que nem esses queijo que tu compra no laticínio, esses queijo mussarela”*. Relata ainda que este queijo tinha menos saída que o outro, que o consumidor percebia que o outro era melhor.

“(...) teve uma época de que quem fazia assim eles proibiram né. Daí por isso que a gente começo a entrega nas casa. Eu comecei entregando no mercado, aqui as minhas vizinha também, tudo entregavam no mercado, quem fazia. E daí eles proibiram. O vizinho por causa disso ele abriu o laticínio tudo e não deu certo. Daí fecharam, mas daí agora com o tempo elas voltaram, até tem uma vizinha aqui perto que continua, só que ela ando sofrendo um acidente, machucou uma perna, daí ela ando parando, que daí ela é sozinha, ela e o marido, (...) mas cada pouco vinha a saúde, eles vinham fazer a fiscalização, pra ver se tava tudo em ordem, higiene, essas coisa, e daí eles forneciam um tickezinho, que cada queijo era entregueado com o nome tudo, esse pode no mercado”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

E ainda diz que já pensou em continuar, em aderir à inspeção, fazer a estrutura de acordo com a necessidade, *“(...) meu marido falou tu que vê né, daí fui eu que não quis daí. Ele é sozinho na roça, e eu sou sozinha em casa. Com o filho pequeno, meio dia ele vai pra aula, e daí de tarde ele precisa tempo pra faze as tarefa dele, falta gente”*. Afirma que não é receio de fracasso, como estava indo bem. Com a iniciativa do mercado do colono na cidade acredita que não teria

problemas, *“nunca chegava quase a encomenda, no mercado do colono agora que eles abriram também é assim, a minha vizinha entrega nas casas e leva lá também. Aquilo ali foi uma coisa muito boa, só quem vende ali no mercado do colono, os queijo são tudo inspecionado”*.

A produtora relata que sua vizinha, que é inspecionada, diz que é bem cobrado e exigido, mas que aqueles consumidores que já compravam o queijo que não era pasteurizado, eles pedem que continue fazendo sem pasteurizar, *“os comprador diz que tem outro sabor, que é melhor que o (queijo) do leite pasteurizado, e aí ela ainda faz pros que pedem”*.

Referente ao histórico de produção, como já citado nesta dissertação, houve um processo histórico cultural, em que o leite sempre esteve presente nas atividades diárias. Na época da colonização da região em estudo e até recentemente (1940-1980), para um casal recém-casado, o enxoval e uma vaca de leite representavam bens essenciais. A atividade foi desenvolvida durante muito tempo com um enfoque apenas de subsistência. Os que produziam além do necessário, comercializavam o excedente. A produtora cita que desde criança, dos seus sete anos de idade, já tirava leite, e que sua mãe também fez queijo durante anos, *“(…) o pai levava de “bolsada” pra cidade, vender”*. A produção era entregue nas casas e no armazém local. A atividade foi desenvolvida por um longo período, até a primeira cooperativa de leite se instalar na região de Pato Branco, o qual foi buscar o leite dos produtores, bem como registrou novos associados. *“Meu pai foi um dos primeiros aqui em Itapejara na época a entrega o leite. E daí parou de fazer o queijo, que a minha mãe tinha nós tudo pequenininho e nós éramos quatro irmãos e ela tinha problema de saúde”*.

O leite, segundo a produtora, para os agricultores familiares, proporciona uma renda mensal que é o ganho deles, caso não desenvolvessem a atividade, restaria apenas a renda dos grãos, somente a cada safra. E coloca *“(…) e ainda corre o risco de não colhe bem, se não tem ajuda do tempo”*. Relata que o leite não

proporciona uma renda muito significativa, mas procuram ser eficientes, reduzindo custos, produzindo com base em pastagens. Os mais especializados buscam no aumento do volume aumentar sua renda, contudo de acordo com o sistema pode ficar mais dependente de recursos externos e de oscilações de preços de insumos, comenta:

“(...) a agente vê muita gente que entrega aquelas loucura de leite, mas eles não contam as despesas, que nem meu vizinho ali entrega quase 6000 L de leite, mas ele gasta mil e poucos reais por mês só de ração. O lucro do leite, ele não conta o serviço dele, a terra que é ocupada, o pasto, a silagem, sal, medicamento, se você for por tudo no papel, desde a silagem, faz a conta com o preço do leite que a gente recebe pra nós vai sobrar na base de R\$0,08 ou 0,10 o Litro. Então daí tu não tem lucro né”.

(Produtor III - pesquisa de campo em 2012)

Dessa forma o leite se insere no contexto de atividades desenvolvidas pelos agricultores familiares que buscam a diversificação de atividades e estratégias, em que o leite está em maior ou menor grau presente juntamente com as atividades de subsistência que compõem os seus meios de vida. A atividade leiteira está integrada com as outras atividades desenvolvidas, principalmente com a produção de grãos e autoconsumo. A avicultura, no entanto, está bastante presente e a própria criação de gado e agroindustrialização.

3.4 – PRODUTOR IV

“(...) o queijo tem uma saída muito boa, é incrível. (...). Se eu tivesse gente eu continuava, podia toca e ia embora”.

O caso deste produtor chama a atenção, pois evidencia de fato a partilha da terra e a divisão da família. Analisando as entrevistas feitas em 2005 e 2010, pode-se observar a trajetória de uma família rural, que após o falecimento do patriarca, seus três filhos, continuam a trabalhar em condomínio numa área de

aproximadamente 150 ha. Nesta área, apesar da divisão legal das áreas, continuam a trabalhar de forma conjunta quando se trata de mão de obra. Assim desenvolvem uma intensiva produção de grãos, milho soja, feijão, trigo, triticale, realizam a criação de aves e também uma grande e diversa produção para autoconsumo, com hortas e pomares, mandioca, batata, cana de açúcar e seus derivados, salame, queijo, tanto para o consumo quanto para venda, vinho, banha, conservas e schmier, manteiga, e tantos outros produtos que abastecem as famílias que vivem na propriedade, ao todo três famílias e a mãe dos três herdeiros, totalizando treze (13) pessoas. O leite também é uma atividade presente e com significativa contribuição para a família. Toda sua produção é, em uma pequena fábrica com inspeção municipal, transformada em queijo e vendida aos mercados no município. Apesar de estarem Itapejara d'Oeste, o produtor possui propriedade também no município de Francisco Beltrão, que o atende com a inspeção. Era lá que o queijo era comercializado, um centro urbano significativamente maior que o município de Itapejara d'Oeste.

Todas estas atividades eram desenvolvidas em condomínio, ou seja, havia divisão do trabalho, em que os homens eram responsáveis pelas lavouras e pelo gado, enquanto as mulheres se encarregavam da casa, dos filhos, das vacas leiteiras e da fábrica de queijo. Esta atividade já era desenvolvida pela mãe dos herdeiros, a qual toda vida entregou queijo na cidade, e desta forma, repassou a receita a suas noras, as quais seguiram produzindo, agora com a fábrica adequada e não mais na cozinha da casa. Assim o queijo sempre teve mercado, desde antigamente, formado por sua mãe, mas que se manteve, aplicando toda sua produção de leite na forma de queijo e progredindo na atividade, satisfeitos com os resultados. A produtora enfatiza também que já fazia o queijo com sua mãe, mas que quando casou começou a ajudar a sogra e a cunhada. Declara “(...) *bom nós casamos em 1994, (no começo era a nona só e a nega) e foi até 2008 quando nós paramos. Vai fazer quatro anos em setembro que paramos*”, e acrescenta “(...) *na época todo mundo trabalhava. Não sei quantos quilos de queijo era produzido, mas*

era uma produção boa, nós sustentava as três família. E depois ficamos só eu e ela (cunhada), e depois nós tocamos mais três anos assim, foi um ano depois que começamos os aviários”.

A causa para a divisão e partilha iniciou com um problema de família que ocorreu. Um dos irmãos separou-se da esposa, a qual foi embora para a cidade. Esta era uma das responsáveis por auxiliar na produção de queijo, que sobrecarregou a outra que ficou. Já estava difícil como ficou e a situação piorou com a chegada de uma nova companheira desse irmão separado, a qual por sua personalidade intensificou o desgaste da família, a ponto de eles dividirem seus patrimônios de vez. O produtor IV, após as negociações ficou com aproximadamente 97 ha. Segundo o produtor a causa foi que:

“(…) o irmão mais velho se separou e daí veio uma pessoa ali que começou a ela querer mandar ali, então nós vamos fazer o seguinte, nos vamos se dividi, na hora que precisar trabalhar, a gente se ajuda, e cada um cuida das vaca de cada um, e nos dividimos, porque senão não sei se não tava até hoje junto. As lavoura cada um tem o seu pedaço. Hoje nem existe de tu quere trabalha com maquinário sozinho. Não existe”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Assim na entrevista de 2010 pode-se observar que eles ainda estavam se reorganizando, os irmãos voltaram a conversar, e em partes, se ajudar, sendo que nas lavouras voltaram a utilizar as máquinas em condomínio e a fazerem mutirões para realizar as práticas necessárias. No entanto, a família do produtor IV no ano de 2008, estava por aumentar, sua esposa grávida, com duas filhas pequenas, o serviço começou a ser demasiadamente grande. Sobrecarregando os proprietários. Os produtores afirmam ter quase de tudo na propriedade, fruta, feijão, leite, queijo, horta, carne. O produtor, sua esposa, e suas duas filhas até então estavam tomando conta de todas as atividades além da manutenção da propriedade, e ainda, com a produção integrada de perus em dois aviários da propriedade. A expectativa com essa atividade, e o retorno que vinha proporcionando, aliados à falta de mão-de-obra

que estavam vivenciando os fez parar e refletir sobre a continuidade ou não de continuar com a fábrica do queijo.

Ao analisar os dados desta UP familiar, observamos que em 2005, a UP familiar obteve uma RA positiva, apesar da frustração de safra naquele ano. Apresenta-se como uma propriedade familiar diversificada de base agrícola. Inicialmente em 2005 ainda com os irmãos trabalhando juntos em área comum, e posteriormente dividindo-a entre os irmãos. Assim neste ano esta propriedade apresentava uma UTH total de 7,59, e a UTH agrícola 7,46. Dessa forma havia mão de obra suficiente para diversificar a produção, os homens com as lavouras e com o gado, e as mulheres responsáveis pela ordenha das vacas, manejo dos animais e também em continuar com a atividade que a matriarca sempre desenvolveu, a produção de queijo para a cidade. Da S.A.U. que dispõe 88,42% é destinada a produção de grãos, mas mesmo assim estas famílias conseguem diversificar na área restante. Obtiveram uma renda total no ano 2004/2005 que foi decomposta no Gráfico 09 logo abaixo. Da RT na UP, 56,66% neste ano foi proveniente da renda agrícola. O ID 0,7 foi o resultado apontado.

Em 2011, a RA (R\$138.715,11) evidentemente superior a de 2005, e uma RT (R\$152.539,11). O produtor continua com mão de obra exclusivamente familiar, uma UTHagrfa 2,58, prestando serviços agrícolas para outras propriedades, UTHagrfup 0,3 resultando numa UTH total 2,61. O ID 0,61 encontrado inferior ao de 2005 remete a uma redução da produção para autoconsumo, especializando em algumas atividades. A RT no ano agrícola 2009/2010 é composta pelas atividades em comparação ao ano 2004/2005 no Gráfico 09, abaixo:

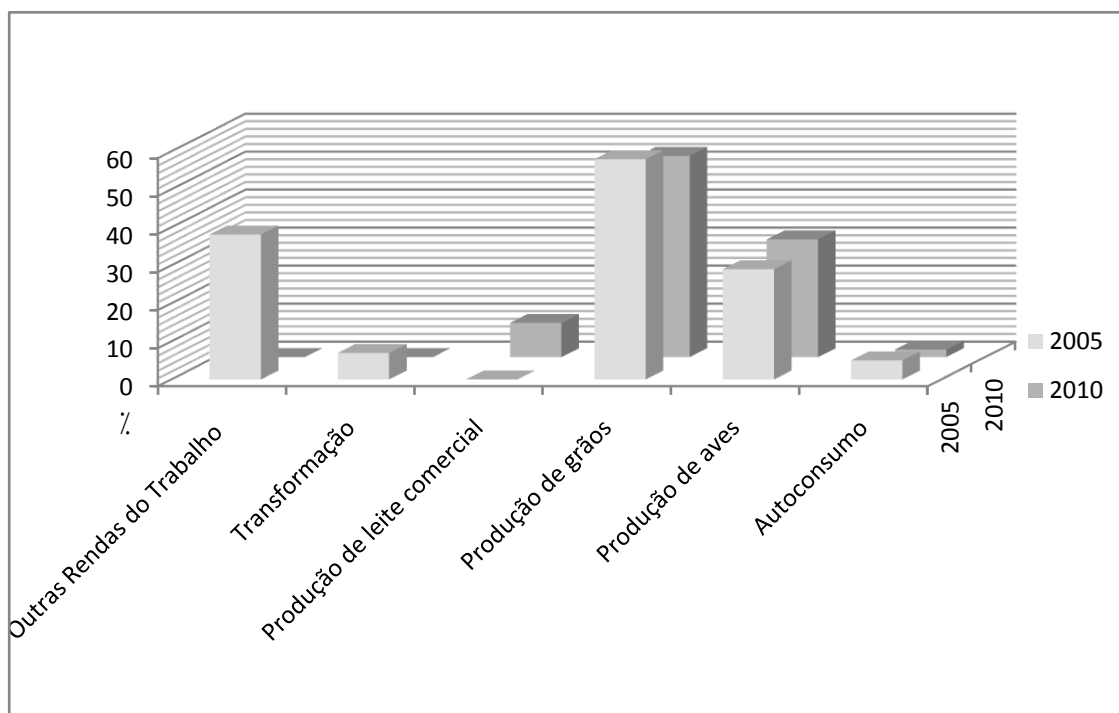


GRÁFICO 09 – Composição da Renda total da UP do Produtor IV nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Em 2012, ao realizar a terceira entrevista, encontramos a família maior, contudo realmente haviam parado com a produção de queijo e passado a entregar ao laticínio. A principal justificativa foi a falta de mão de obra para continuar. Destacam a produção de leite, que aumentou, dois aviários de peru, e as lavouras de grãos e que ainda necessitam mão de obra, “*Se fosse vê o que eu tenho precisaria mais uns dois peão*”. Acrescenta-se a produção bovinos e também a produção para o autoconsumo. Comenta sobre a saída da atividade agroindustrial:

“Queijo foi parado, por falta de mão de obra, por que aquilo ali é um negocio que dá dinheiro, dá dinheiro, porque se tu tivesse ali, duas pessoas, com o que eu tenho, com o leite que eu tenho hoje ali, fazendo queijo, nossa é puro dinheiro no bolso. Hoje to produzindo 200 L por dia, daria 20 kg de queijo. Por dia. Vendendo a R\$10,00, já dava mais que o leite”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Ao comentar sobre o crédito agrícola, a importância do PRONAF para custeio e seguro agrícola, o produtor exclama que se houver uma quebra de safra, “*graças a Deus tem o Proagro que te ajuda!*”, e que seria muito difícil. Da mesma forma que aconteceu muitos anos atrás, que não tinha esse suporte e isso causou

grande endividamento dos agricultores familiares, causando grande êxodo para a cidade. Atual política vêm mantendo a produção de grãos pela agricultura familiar, que utiliza deste crédito subsidiado com seguro agrícola, que propicia segurança quanto ao endividamento, ao mesmo tempo, segurança para investir em outras atividades, diversificando a produção. E até o limite da mão de obra disponível, uma vez que se observa um envelhecimento dos produtores rurais, com problemas de sucessão, já que os jovens estão indo para a cidade, e a mão de obra que já era escassa, vai se tornando fator limitante no desenvolvimento de atividades no meio rural.

Estes produtores alegam que toda vida fizeram queijo, o produtor fala que desde que sua mãe tinha vinte e poucos anos ela começou a fazer e viveu até os setenta e três. Durante todo este tempo relata que ela fez queijo, ou ajudava suas noras a fazer. Estas ao entrarem na família também receberam a tarefa de fazer o queijo, para aprender e ajudá-la a fazer, já que este queijo era comercializado na cidade e fonte de renda para a família, *“Sempre vendia tudo, nunca sobrava, nunca deu problema de mercado”*. O produtor destaca que sua falecida mãe sempre fez este queijo e sempre custeou a família, e, por isso decidiram continuar com a atividade alegando ser *“uma boa alternativa”*. No início o queijo era produzido na cozinha da casa em que residem hoje, mas que com a inspeção municipal sendo consolidada, houve a necessidade de ser inspecionado para continuar comercializando o queijo na cidade e nos mercados. Segundo o produtor, *“(...) disse vamo faze um negócio, fica até diferente, porque você tem um lugar pra faze aquilo, fica até melhor pra trabalha”*. Disse também que toda obra foi feita com recursos próprios, da família, e não houve necessidade de crédito para realizá-la. O EMATER-PR realizou assistência técnica, orientando o produtor no projeto e execução da obra pra fazer a fábrica. Alega ter sido um excelente investimento, pela comodidade de trabalho:

“(...) hoje em dia você tem que buscar o serviço mais cômodo pra trabalhar, porque é claro, antes aqui na cozinha como que fazia, daí levava pro porão,

guardava e ajeitava lá. Com a fábrica era bem diferente, tinha tudo as coisa ali, fazia o queijo, lavava ali mesmo, guardava. Lavava da semana anterior. O recinto era lavado todo dia, estrutura e equipamentos, com água quente. Se torna mais fácil o serviço”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

A comercialização do queijo produzido era realizada nos mercados do município de Francisco Beltrão. Como este apresentava o Serviço de Inspeção Municipal, e recebia acompanhamento da vigilância, o agricultor era liberado para comercializar seu produto livremente no município. Segundo o produtor, nunca houve problema de acumular o produto por que não saía, pelo contrário, toda produção sempre foi comercializada, coloca:

“O queijo era levado toda segunda feira para a cidade, o resto ia sendo estocado ate o momento de levar novamente (...) e nunca se coloca o conservante, o queijo muda, eu nunca usei conservante”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Quando questionado pela atuação da fiscalização o produtor demonstra não haver queixas.No início eles sugeriram a mudança da esterqueira de local, onde as vacas eram ordenhadas, contudo com exceção a isso, a fiscalização, o Serviço de Inspeção Municipal auxiliaram para que fosse legalizada a situação.

Relembrem que na época toda sua produção era comercializada em Francisco Beltrão, cerca de 50 a 60 kg de queijo por semana. Vendiam em seis ou sete mercados. Explica:

“(...) era assim, eu ia no mercado e olhava, ó ali tinha duas peça ainda, mas tinha colocado 10, e noutra tinha 5 e tinha sido colocado 7, então colocava menos ali, conforme o mercado. Nos mercados em que a saída era maior deixava mais. Sempre vendia mais aonde os gringo iam mais, vamo fala bem sinceramente, ali na vila nova tem uns gringo antigo, que vieram do interior, e eles viam ali aquele queijo colonial, ali vendia queijo!”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Mas apesar de já possuírem uma estrutura inspecionada e um mercado consolidado eles optaram em parar com a atividade. O motivo é que na época em que iniciaram com a criação de perus, em 2008, a esposa estava grávida e ela mesmo relembra que falou “(...) *olha vamos parar que desse jeito não dá mais, é*

muito serviço". Até na época entregavam em seis mercados do município de Francisco Beltrão, e quando comentaram que iriam parar, um dos proprietários desses mercados fez uma proposta tentando manter a entrega, exclusiva para ele, diz ele *"o teu queijo tem uma saída muito boa, é incrível"*. Mas o produtor justificou pra ele que estava parando, que não tinha gente para continuar. *"Se eu tivesse gente eu continuava, podia toca e ia embora"*. Declaram a extensão de trabalho que se prolonga durante todo o dia, a exaustão pelo serviço,

"(...) quando é época de colheita, época de plantio, o leite das vacas, cuida dos perus, é jornada dupla. Não tem oito horas aqui no campo, quinze para as seis ta de pé e até que tem sol a gente ta trabalhando".

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Os produtores têm estrutura inspecionada pelo município, é ampla, boa e eficiente, com um pasteurizador suficiente para a quantidade que produziam e que, agora está ociosa. Em contrapartida intensificou-se a produção de leite, pois a atividade proporciona uma renda mensal, diferentemente da lavoura, que é sazonal.

Segundo o produtor:

"(...) o leite dá a renda mensal, não é como a lavoura, que tu vai lá joga tudo e não sabe se tu vai ter retorno. Ao invés o leite é assim, tu produziu o leite, cada trinta dias você tem uns troco pra gastar, pra toca o barco. Então eu acho uma boa alternativa, ele me custeia a casa, roupa pras criança, material de escola, essas coisa".

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Hoje a divisão do trabalho na propriedade abrange somente o produtor, sua esposa, e as filhas. O produtor e os outros dois irmãos são os responsáveis pelas lavouras, cada um tem sua área, entretanto o maquinário tem seu uso otimizado e seus custos reduzidos para cada um trabalhando nas três áreas. *"um colhe, os outros puxam pro armazém, um planta, outro cuida, outro passa veneno, a gente reveza"*. A esposa do Produtor IV é responsável pela casa e pelas vacas de leite, mas também quando há trabalho nas lavouras ela auxilia nos aviários. As filhas ajudam em casa e com o leite, hoje com 12 vacas em lactação, produzindo cerca de 200 L de leite por dia, uma média razoável de 17 L por vaca por dia. As vacas

recebem silagem de milho, forragem cortada de pastagens plantadas e também fazem ração com grão de milho mais um farelo de soja, que compram na cidade.

Referente ao manejo dos animais, as vacas permanecem no pasto, e recebem ainda silagem e ração (milho, farelo de aveia) na ordenha, coloca que *“até esses dias tinha farelo de milho que pegava assim com a palha e tudo a espiga debulha, que daí tem mais fibra. Mais farelo de aveia, mais a silagem de grão úmido mais os minerais mexia e tava pronto. Recebi orientação da revenda das dosagens utilizadas”*. Quando questionado sobre a resposta dos animais à diferente alimentação, o produtor exalta que a diferença é nítida. Exemplifica que no momento terminou a silagem de pé de milho e já deu diferença, observando o total ordenhado na tara. Afirma também que logo já terá milho verde para moer, e que a produção tende a melhorar.

O produtor afirma que sua produção de leite sempre foi suficiente para atender a demanda da fábrica e que nunca pensou em comprar leite de vizinhos. Que o que fez foi investir nos potreiros adubando e renovando as pastagens, e que hoje tem suas vacas e sobra pasto. Segundo ele, e concordando plenamente, *“(…) então não precisa tanto potreiro, o que você precisa é uma grama boa e bem adubada, e piqueteada. O resultado vem, a vaca enche a barriga e fica ali. É o alimento mais barato, a vaca não caminha tanto, dá mais leite e não precisa aqueles horror de potreiro”*.

Comenta que a atividade avícola também foi aprimorada recentemente e que assim reduziu-se um pouco o serviço, principalmente pela implantação de bebedouros automáticos, tipo *“nipple”*, que tem menos serviço de manutenção que os bebedouros que tinha anteriormente. Questionados sobre algum plano para com a fábrica de queijo, se existe alguma intenção de voltar a produzir, os produtores alegam que gostariam de voltar, contudo o problema é mão de obra, que poderia ser um projeto de futuro se alguma de suas filhas quiser ficar na propriedade. Neste

momento o produtor chama suas duas filhas para acompanhar a entrevista e pede para elas:

“(...) o que vocês acham de assim que casar a gente da uma ampliada na fábrica de queijo, e toca, abastece os município, daí vocês fazia o queijo e o marido de vocês vendia na cidade e voltava com as mercadoria e com uns troco. (Risos). É um baita de um negócio! Eu fico indignado, porque nós nessa idade já pensava isso daí. Mas hoje, as criança na idade delas, são tudo assim. Pra eles é só ver numa promoção, é de fica bobo de vê, pra eles é 5 é 5, é 10 é 10, não tão nem aí. Eu me lembro, quando tinha essa idade ai nós saia com uma junta de boi e já saia lavra. Pensando na área plantada, fazendo as conta, pensando no futuro, quando cresce queremos faze tudo essas planta”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Percebe-se a preocupação deste produtor com o futuro e a sucessão na sua propriedade, uma vez que alega que elas não demonstram interesse em permanecer na propriedade, querem estudar, se formar, mas não em fazer algum projeto para ficar no campo. O produtor afirma que hoje não possui mais nenhum projeto pessoal, que para eles o que vem desenvolvendo já é suficiente, que não podem mais ampliar, e justifica:

“Eu to pensando pro futuro assim, pra quando elas casarem a gente vê o que vai fazer, o que resolver, porque quando chega lá nos sessenta vou dizer assim, vou parar de trabalha e vou aluga as terras então. Vou fazer o que? No aviário coloco um peão, não parece né mas tem hora que as força acaba”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Referindo-se à qualidade do leite produzido o produtor destaca que hoje você tem aquela ordenhadeira mecânica balde ao pé, e depois o leite vai para o resfriador. A ordenhadeira é higienizada diariamente, e também é feita uma semanal, em que é desmontada e lavada por inteiro. O leite é recolhido a cada dois dias pelo laticínio, momento em que eles fazem amostragem para análise. E fornecem o resultado, alegando que seu leite está com a qualidade boa e que a informação repassada era para continuar assim. Relata que ao contatar o laticínio para requerer um aumento no preço do produto, ele afirma:

“(…) até um dia cheguei lá pra pedi preço, mas quando cheguei lá vi que eles pagam pelo tanto de leite que entrega, o meu preço é um pouco baixo, mas a quantidade de leite não é muito alta, to vendendo pra Latco a R\$0,75, produtor que nem nós de 5, 6 mil Litros por mês, “produtorzinho” né, então é aquele preço ali na média né, já aqueles que tem 20 mil L por mês é outra coisa, outro preço”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Esta é uma prática constante na indústria de laticínios que visa a redução de custos com a logística do leite, contudo ao minimizar a qualidade, está desmotivando o produtor rural ao cuidado e atenção que é necessária para obter um produto de qualidade superior. Esta matéria prima para a indústria é mais eficiente, uma vez que um leite de menor qualidade demanda mais litros de leite para fazer um quilo de queijo com melhor qualidade é necessário menos leite, é um leite mais denso e que rende mais. Enquanto a média necessária para fabricar um quilograma de queijo é de 10 L de leite, em alguns casos podem ser necessários 11 ou 12 L, em outros 8 ou 9 L de leite.

Em relação à IN 51, já tem alguma noção pelas informações que constam na nota do leite, com os limites de CCS (Contagem de Células Somáticas) 500.000 CS/mL, CBT (Contagem Bacteriana Total) de 1.000.000 UFC/mL, “e o nosso vem sempre abaixo”, mas, orientação para melhorar, nunca receberam. Enfim a assistência em geral é limitada à assistência em insumos para as lavouras de grãos, e a médicos veterinários na questão da saúde dos animais. A ração é feita na propriedade e os insumos são comprados na cidade, “se tu comprar eles vem fazer assistência na lavoura”. Hoje as vacas estão produzindo aproximadamente 400 L de leite a cada dois dias. Uma média de 17 L por vaca, possui uma ordenhadeira de dois conjuntos e um resfriador com 700 L de capacidade. Foram adquiridos há alguns anos e são equipamentos seminovos.

Durante a ordenha a produtora afirma lavar os tetos sempre antes da ordenha, e não realizam pré ou pós *dipping*. Afirmam que faziam, entretanto observaram que não muda em nada e pararam. Pra secar os tetos utiliza papel toalha. E isso resulta em uma baixa incidência de mastites, sendo relatado como

muito raro, a não ser que venha alguma vaca de fora da propriedade, com a genética para mastite. O produtor acredita que “(...) *a mastite vem hereditário das vacas, não é uma doença que ataca. Se tu pega uma raça de vaca que dá mastite, tu vai te sempre mastite, tu tem umas raça de vaca que dá menos mastite tu vai bem mais longe*”. Em partes ele está correto, devemos nos preocupar com a genética animal, selecionando os menos afetados, contudo deve ter atenção aos procedimentos e ao manejo na ordenha, para que esta não seja foco de contaminação do rebanho, e para que, seja feita de forma a prevenir essa infecção.

Das ações destacadas, o produtor relata que elimina os três primeiros jatos de cada teta, e nesse momento, destaca que se observam alteração no leite, encaminham para análise, para então buscar uma solução. Mas ao perceber essa alteração o leite dessa(s) vaca(s) é separado e a vaca ordenhada por última. A sala de ordenha é no local onde fazem a alimentação das vacas e a ordenha é feita uma ao lado da outra, enquanto elas comem. E relatam lavar semanalmente aquele local. O piso é de concreto e todo dia varre-se o ambiente. A ordenhadeira é diariamente higienizada, e o resfriador a cada dois dias (quando o leite é retirado). Afirmam que mesmo fazendo a limpeza diária, toda semana quando é desmontada é encontrada sujeira. Mesmo aplicando alguns produtos cujos vendedores afirmam não precisar desmontar. As sujidades não são totalmente eliminadas, “*tem que desmonta do mesmo jeito. O produto não tira tudo*”.

A água utilizada na propriedade é de fonte própria que fornece água na caixa. Afirmam que a água é boa, que é feita análise a cada tempo, “*a última foi feita há uns dois anos. Uma vez o pessoal de Beltrão do S.I.M., eles vieram aqui pra coleta água pra fazer análise*”. Afirmam que eles tinham uma rotina, uma vez a cada quarenta (40) dias eles vinham até o estabelecimento, averiguar como estava, coletavam amostra de queijo para fazer análise, orientavam o produtor, que diz não haver queixas do trabalho deles, que havia um discernimento, “*(...) se tu não tava indo por um caminho muito bom eles chegavam e diziam, ó aqui você precisa*

melhora. Então a gente procurava fazer, melhora". Todo o leite era destinado à produção do queijo, com exceção ao consumo da família. O leite da tarde era armazenado no pasteurizador, que funciona também como resfriador, e com o leite da manhã, era misturado no pasteurizador, e já fazia o queijo, pela manhã.

Ao questionar sobre o momento da decisão e como foi a rotina após essa opção, os produtores alegaram que decidiram por parar e pararam. Deste momento em diante passaram a entregar ao laticínio. Eles comentam a dificuldade econômica no início, uma vez que o leite deveria ser pago mensalmente, e neste caso, o primeiro pagamento foi feito somente depois de sessenta (60) dias. Segundo eles foram sessenta dias de aperto, mas nos meses subsequentes normalizou-se o pagamento. O queijo lhes proporcionava renda semanal e essa renda, conforme já mencionado, custeava até então o rancho da casa, os gastos pessoais de toda a família com roupas, escola, entre outros.

Após normalizar o recebimento, o produtor afirma que se reorganizou e não houve mais problema financeiro. Contudo para obter uma renda aproximada do que vinha obtendo com o queijo o produtor percebeu que teria que ampliar o número de vacas, para compensar na produção de leite a renda que era obtida com o queijo, afirmam que:

"No começo foi difícil, o leite aí ficou sessenta dias sem receber, aí apertou né, sessenta dias meio apertado, depois que começou a receber vai, mas daí chegou assim ó, tu vai ter que ampliar as vacas que o ganho é menos. O cara que tem seis vacas é que nem tu ter dez. Teve que aumentar a quantidade de vaca, o lucro que teria no queijo teve que aumentar de vaca pra compensar. E foi o que fiz, de seis, sete, passamos para onze, doze vacas".

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Após tomada a decisão, eles afirmam que conseguiram relaxar um pouco "*(...) Deu pra descansar um pouco, daí veio a nenê também pra gente atender*". Durante esse período afirma que suas outras duas filhas ajudavam muito, segundo ele:

“As outras ajudavam também, tu vê como que é, nós tinha uma família já e daí veio mais essa (filha), as outra já tava meio grandota, e eu pensei assim ó quero vê o arrocho, imagina ela (esposa) parada, e daí tudo esse serviço pra toca! Ah, daí aquelas duas se espicharam, por deus que elas trabalhavam mais aquela época que hoje, mas também elas viram que eu tava sozinho (...) sei que chegou um dia ela de dieta carregando peru, o leite pra tira, lavoura pra atende, nossa senhora, que correria! Daí tinha vez que elas tomavam conta lá da estrebaria, uma tinha 12 anos e a outra 9 e se viravam. Hoje já fazem tudo quanto é manha”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Quando questionados acerca de um projeto futuro, e se o queijo está envolvido nesse projeto, os produtores alegam que, se for para eles voltar a fazer acreditam que não, que *“seria muito difícil, que teria que ser gente mais nova (referindo-se às filhas), se elas casassem e ficasse morando aqui perto, mas não querem ficar!”*. Enfim, resumindo, o grande problema para a continuidade da atividade é a mão de obra que é escassa para uma família que tem tanto envolvimento nas atividades que desenvolve. O produtor declara *“(...) tem gente que pensa e diz assim, bah! tem que ter emprego, e aqui tem! Aqui sobra emprego. E não é que não dá dinheiro, dá dinheiro, mas tu tem que se virar, tem que trabalhar”*.

Em seguida refere-se a sua agroindústria:

“(...)ali na casinha podia ter mais produção pelo tamanho dela. Se nós fosse toca pra frente, mas sem mão de obra não, eu tinha pensado em monta uma câmara fria pra guarda o queijo, isso seria um luxo, de repente pegava um pasteurizador mais moderno, já mudaria todo o esquema de serviço e essa casinha ali daria bem”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Mas reafirma que da forma que estão hoje, da mão de obra de que dispõe isso seria muito difícil.

Durante a entrevista procurou-se analisar problemas corriqueiros do dia a dia dessa agroindústria, e, um deles foi relacionado ao que ocorreu com o pasteurizador da fábrica. O agricultor afirma que sofreram para resolvê-lo. Afirma que não havia ninguém que prestasse assistência, nenhuma empresa, *“aí foi difícil de resolver”*, contudo foi readaptado e resolvido. Entretanto afirma sempre que

sempre tiveram muito cuidado com o leite, desde a ordenha, da higienização do local de fabricação, dos equipamentos utilizados, sempre de acordo com o recomendado.

Discutindo sobre o leite e o seu reflexo na produção de queijo, o produtor analisa de acordo com suas observações diárias, que:

“O queijo, o grande segredo de ele crescer é a alimentação da vaca, nossa senhora, se tu pega assim época de milho novo e joga o milho novo e trata as vaca meio a vontade, se cuide, se pega uns dia de verão ai cresce a reveria, tu corta a comida da vaca, pronto. Mandioca então, nem diga, aquilo chega estufa que vira um sapo. Daí era assim de verão mandioca nada, milho tudo meio controlado, bastante pasto, pasto daí vai embora, é difícil estufa, mesmo no verão”.

(Produtor IV - pesquisa de campo em 2012)

Neste momento é importante ressaltar que, como a produção de queijo não dispõe de uma câmara fria para ser armazenada, os queijos são “curados, curtidos ou maturados” à temperatura ambiente. Isso no verão, pela região apresentar temperaturas médias elevadas, provoca o que se observa pelo estufamento do produto, que “cresce”, fica deformado, e muitas vezes impossibilitando seu consumo, pois apresenta um aspecto que não atrai o consumidor.

Questionado sobre o que entendem sobre falta de higiene, os produtores afirmam que é quando não cuida, quando não se higieniza de acordo. E, que, para ver falta de higiene “é só pegar um peão. A pessoa que faz esse serviço é o que mais tem que cuidar, e peão não tem essa ideia”. O principal para eles é a lavagem dos tetos e a eliminação dos três primeiros jatos. E também os equipamentos mal lavados, segundo eles “os micróbios estão lá a hora que passar por ali contamina”.

Este estudo de caso foi de grande interesse, pois, pode-se analisar as características evidentes do processo de agregação de valor, seu desenvolvimento durante anos e gerações, a inclusão no mercado legal, até que aconteceu um desentendimento familiar que alterou todas as formas de relações e de divisão do trabalho. O que em determinado momento culminou na opção por deixar de produzir

o queijo, e aumentar a produção de leite, pela maior facilidade e menor jornada de trabalho.

3.5 – PRODUTOR V

“Um vizinho pedia o queijo, logo o outro ficava sabendo e também pedia (...) se tivesse dez peças por dia, vendia!”

No quinto estudo de caso, a família sempre produziu leite e queijo. Durante as duas entrevistas de 2005 e 2011 a família apresentou uma estrutura relativamente constante. O casal, proprietário da área de 12 ha, recebeu esta terra de herança, seus filhos (03), todos, desempenham atividades não agrícolas, parcial ou integral, durante o período analisado. Produção para subsistência, caracterizada pela pequena produção familiar. No aspecto de diversificação de atividades, apresentam diversos produtos para alimentação da família, mantida durante o período de estudo, produtos como batata doce, mandioca, feijão, milho, suínos, leite, queijo, e com grãos na maior parte da área.

Sob um aspecto econômico, de diversificação de rendas, ao contrário, esta família apresenta-se altamente dependente da produção de grãos, feita em uma pequena área e com maquinário terceirizado, pago pela área que é trabalhada. A produção do queijo como fonte de renda da família, foi sendo (des) incentivada ao longo do tempo, principalmente pela impossibilidade de comercializar livremente os produtos na cidade. A legislação vigente impossibilita a comercialização da pequena produção familiar, e com isso a família foi reduzindo a produção de leite, e confirmado declínio até o abandono da atividade, constatada no momento da última intervenção, no final de 2012.

Ao analisar os dados obtidos nas entrevistas, observa-se que em 2005, nesta UP familiar, a RA (R\$ - 2.076,49) foi negativa, contudo percebe-se que apesar

disso a RT (R\$14.823,51) foi positiva. Da Renda Total neste ano a RA foi negativa devido à frustração de safra ocorrida, sobrevivendo devido a rendas não agrícolas e de serviços para e fora da UP. Isto devido a diversificação de rendas não agrícolas. A propriedade não fez contratação de mão-de-obra, e a UTH agrícola calculada foi de 2,73 e UTH TOTAL 4,73. Família diversificada de base não agrícola. Do total da S.A.U. 87,34% é destinada a produção de grãos. Neste ano de 2005 o ID agrícola calculado é 0,54, o que exemplifica a especialização agrícola na UP. Já o ID calculado é de 0,78, devido principalmente à diversidade de rendas obtidas pela família, exaltando as renda obtidas com INSS, atividades para-agrícolas e atividades-não-agrícolas. A composição da RT desta família no ano 2005 tinha o queijo como participação em 4% do total que se reduziu até não apresentar mais a referida produção. O leite deixou de ser produzido e as principais rendas da família são compostas por receitas de atividades não agrícolas, transferências sociais e a produção de grãos.

Em 2011, esta família apresentou uma RA (R\$17.001,22) positiva, e uma RNA quase do mesmo valor (R\$16.380,00), e uma RT (R\$40.011,22) bem superior a obtida no ano de 2005. Neste ano também não foi contratada mão de obra, com uma UTH 5,50 e UTH agrícola 3,50. A propriedade apresentou neste ano um ID agrícola inferior a 2005, calculado em 0,51 e um ID 0,73 representado pela redução da capacidade de diversificação desta família. Principalmente por não produzir mais queijo, nem leite. Observa-se no Gráfico 10 a composição da RT nos anos agrícolas de 2004/2005 e 2009/2010:

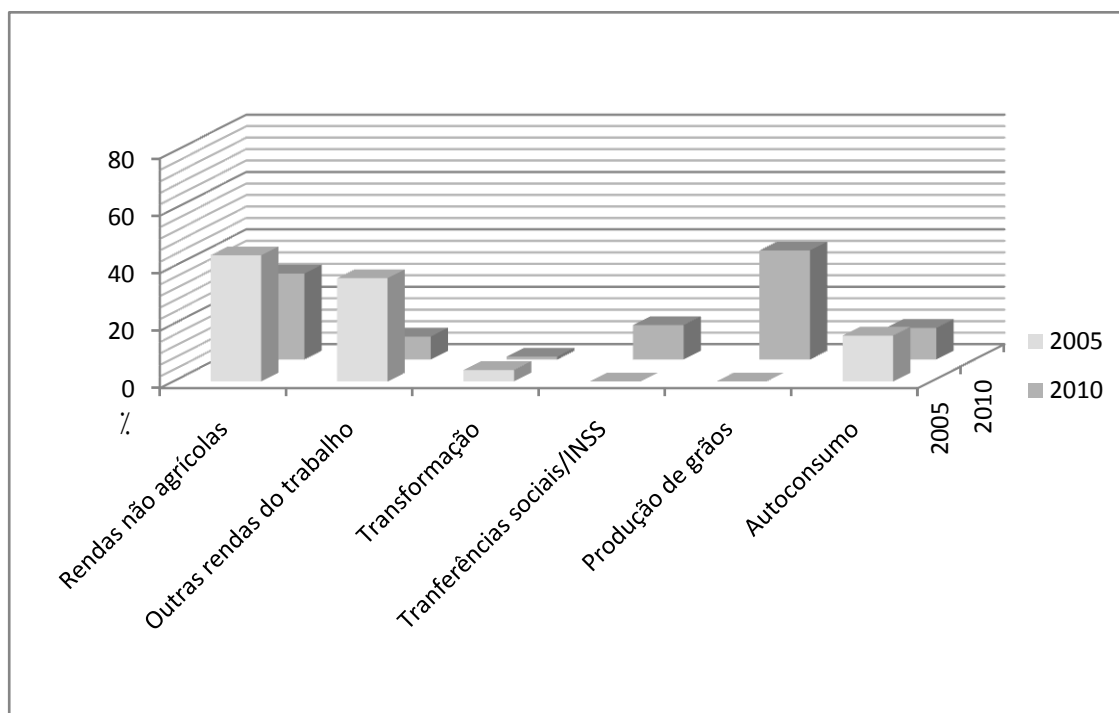


GRÁFICO 10 – Composição da Renda total da UP do Produtor V nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Dessa forma no ano de 2011 observou-se a redução da capacidade de diversificação dessas famílias, resultante das opções que tomaram nos últimos anos. Apesar de terem mão de obra disponível, os filhos preferem trabalhar fora da UP, em atividades não agrícolas, por um salário mínimo no abatedouro frigorífico de aves localizado no município, a buscarem desenvolver atividades na UP.

O produtor alega falta de área de pastagem, contudo percebe-se que na propriedade os filhos ainda permanecem próximos, ou morando na casa, ou na propriedade em casas próximas, entretanto servindo apenas como dormitório e realizando funções não agrícolas, fora da Unidade de Produção. O leite, em 2005, era ordenhado de 07 vacas. Em 2011 o número reduziu-se a 05 vacas, e em 2012 não havia mais vacas leiteiras na propriedade. Segundo ele o leite era ordenhado manualmente e sua esposa era encarregada de fazer o queijo. Esta chegava a fazer duas ou três peças de queijo por dia, cada peça com cerca de 2 Kg. O queijo era comercializado diretamente nas casas dos consumidores e a forma de divulgação era no boca a boca, segundo ele *“Um vizinho pedia o queijo, logo o outro ficava sabendo e também pedia, ia indo né, o queijo era bom, porque se tivesse dez peças*

por dia, vendia!". O queijo era comercializado num preço fixo durante o período analisado, com algumas pequenas diferenças de um ano para outro, e custava em média R\$15,00 o quilograma.

O produtor alega que recentemente um genro e sua filha voltaram a morar na propriedade, e com isso estão pensando em voltar a produzir leite, com a intenção inicial de investir adquirindo cinco vacas e melhorando a pastagem, pois ressalta o produtor, faltava pastagem e precisa resolver isso primeiro. O genro, que também participava da entrevista, intercedeu alegando que sempre trabalhou fora, fazendo serviços particulares como tratorista, ou motorista de caminhão, com prestação de serviços em eucalipto, mas que havia parado com a madeira. No momento atua na comercialização de pedras irregulares para calçamento, tendo alguns funcionários que cortam e quebram as pedras. Alega que reside na propriedade há algum tempo, mas que até então trabalhava somente fora. Agora eles veem no leite uma nova oportunidade de exploração, uma vez que a lavoura tem um rendimento muito baixo para manter a família. E assim vem investindo em horas máquina, com trator de esteira, "enleirando" pedras e renovando pastagens, para depois investir nas vacas para vender leite ao laticínio.

O casal afirma que a procura pelo queijo era muito boa, e continua, segundo eles, até hoje. Pedem pro seu filho, que é quem fazia as entregas na cidade. Este, que esteve presente em parte da entrevista alega que comercializava o queijo duas vezes por semana para a cidade, de carro ou de motocicleta, entregando nos bairros, nas casas dos consumidores. Segundo ele eram sempre os mesmos, que pegavam quase toda semana e que consumiam a produção disponibilizada pela família. Ainda acrescenta que até hoje tem vários colegas de trabalho do frigorífico que pedem o queijo da sua mãe, e diz "*e vendia rapaz, hein..Mê como vendia, e feijão também, vendia picado*". De 1,7 a 2,5 kg cada peça, o queijo era feito na própria cozinha da casa, com uma forma de queijo apenas.

Os produtores tiveram uma vontade demonstrada verbalmente de aumentar o negócio, que se tivessem um auxílio, poderiam legalizar a produção. Comentam que até receberam a visita do EMATER, para pensar na possibilidade de ter um negócio desses na propriedade, para os filhos permanecerem na propriedade e trabalharem nela. Alegam que concordaram num primeiro momento, mas que não tiveram alguma forma de “verba” para eles e que a ideia foi deixada de lado. Declaram ainda que é de conhecimento da família que existem diversas linhas de crédito para a atividade leiteira atualmente. Questionado acerca da fiscalização, este respondeu que nunca houve problemas, pois não chegou a ser autuado, contudo alega que tiveram sorte, pois houve alguns casos que tiveram que interromper a atividade pela fiscalização no município.

O filho que trabalha no frigorífico foi questionado sobre o trabalho na indústria e este admite que é muito puxado “*ali corre a 12 mil por hora, (...) não é muito bom não*”. E reclama também do horário das 5h da manhã às 14h48. Afirma que o salário limpo dá R\$913,00, depende da hora extra feita. Quando questionado sobre o porquê de não trabalhar na propriedade, alega-se que sempre trabalhou fora, contudo tem ciência de que com cinco vacas obteria cerca de R\$1.500,00 a 1.800,00 por mês.

Hoje na propriedade o que se destaca é a produção de grãos (soja e milho). Possuem uma horta e uma área de potreiro, que anteriormente era utilizada para produção de leite, e que, segundo o produtor, não fosse a seca de 2008, teriam ainda vacas produzindo, só que segundo ele “daí judia”. Segundo o produtor apresentam uma área para produção de grãos de aproximadamente 9,7 ha e têm a pretensão de recuperar 2,0 ha de pastagem. Após esta etapa somente alegam que irão investir nas vacas, com três ou quatro. Isso também depende, pois requereram um recurso do PRONAF Especial com juro subsidiado de R\$10.000,00 para investirem em vacas e equipamento. O pedido foi assinado, contudo ainda não sabem se haverá liberação. Questionado se o leite ajudava na renda da família o

produtor alega que certas vezes chegou a comercializar R\$400,00 de queijo por mês. Renda que tranquilamente custeava as contas da casa, de luz, mercado, “e ainda sobrava para uma cervejinha”.

Alegam que sentem falta da renda da atividade, mas que não puderam continuar. A mão de obra e pastagem escassa, bem como, com o acaso, contribuíram para que eles deixassem de produzir leite. *“uma vaca caiu do barranco, esgualou-se e as outras foram definhando por causa da seca. Já não tinha muito pasto também”*. A ordenha era feita pelo produtor, *“só ele que tirava, lavava os tetos bem certinho, e eu sempre bem caprichado aqui pra fazer o queijo, do balde, daí vinha passava no paninho, coava, nem fervia e daí esquentava um pouco já fazia o queijo, com o sal, coalho”*.

Eles ressaltam que o problema é que tem que ter vacas boas, leiteiras, e ter também um bom pasto para sua alimentação, “senão não dá”. Alegam que têm vontade de voltar a produzir leite, que se pudessem já teriam voltado. E que agora o genro está querendo que sua esposa saia do serviço no frigorífico e venha para casa, *“ele acha que compensa, que lá sofre muito, ela sofre muito. Aqui com três vaquinhas acredito que eles tiram mais”*.

O queijo é uma atividade desenvolvida e repassada pela família. É uma atividade de agregação de valor, que pode, em certos momentos, de acordo com a necessidade e disponibilidade, vir a ser desenvolvida novamente. Afirmam que se voltassem a fazer, seria questão de semana para repassar a notícia e vender o que produzem. Relembrem que antigamente ainda quando vendiam nas casas, sempre tinha gente nova que queria o queijo, e que eles primeiro levavam naqueles que sempre pegavam, e, se sobrasse outros eram atendidos e que até hoje eles ainda pedem.

3.6 – PRODUTOR VI

*“(...) se a gente não cuida a gente perde o queijo aqui,
ou estufa, e perde o cliente lá”.*

O produtor VI é o último estudo de caso discutido, mas nem por isso menos importante, ao contrário, essa família apresenta uma trajetória muito interessante na atividade leiteira. O produtor herdou a propriedade de 21,4 ha seu pai, juntamente com seu irmão. Com sua parte ele desenvolve uma agricultura de subsistência, produz grãos, leite, queijo, hortaliças, frangos e suínos. Na propriedade vivem seus pais, o produtor e sua esposa e três filhos, sendo duas mulheres e um homem. Além dos produtos já citados ainda produzem conservas, *schmier*, salame, banha, entre outros produtos para consumo interno.

A produção de leite analisada nos três momentos nos permite avaliar sua trajetória. Em 2005 na primeira entrevista os produtores apresentavam onze (11) vacas e uma produção anual de cerca de 50.000 L de leite, dos quais cerca de 17.000 L eram destinados à produção de queijo. Neste período a produção era caseira, e realizada no porão da casa onde é também uma cozinha. Já em 2011 o número de vacas e a produção de leite aumentaram. Passaram a ordenhar 15 vacas e produzir cerca de 72.000 L por ano. Destes, apenas 30% é comercializado ao laticínio, com o restante é fabricado queijo. Neste ano eles já apresentavam uma pequena fábrica com inspeção municipal, o que os levou a investir na atividade. Vale ressaltar, no entanto que a fiscalização entrou em ação e o produtor se viu obrigado a mudar sua forma de produzir para continuar na atividade.

Pela análise dos dados da UP familiar, observa-se que em 2005 a RA (R\$2.708,10) foi positiva, mas que grande parte da renda desta família veio de rendas não agrícolas proporcionando neste ano uma RT (R\$10.508,10) com menor participação da RA, também devido aos prejuízos causados pela estiagem daquele ano, e que devido ao sistema de produção da UP obteve uma renda principalmente

baseada nos benefícios do INSS dos pais do produtor que moram na mesma propriedade.

Em 2005, eles contrataram mão de obra auxiliar UTH contratada 0,7, com mão de obra disponível para atividades agrícolas UTH agrícola 5,49, atividades para agrícolas, como a fabricação do queijo, UTH para-agrícola 0,16, resultando em uma UTH total 5,72. Neste ano 94,68% da S.A.U. desta UP estava destinada a produção de grãos. Observou-se um ID agrícola 0,73 e ID 0,78, considerados com uma boa capacidade de diversificação. A composição da RT no ano agrícola 2004/2005 é descrita logo abaixo no Gráfico 11.

Em 2010, a realidade observada foi totalmente outra, a RA (R\$112.333,71) um aumento muito expressivo em relação à 2005. Em 2011 apresentaram RNA provenientes principalmente do INSS dos idosos, e com uma RT (R\$135.993,71) muito positiva.

Neste ano também houve contratação de mão de obra, contudo reduziu-se em comparação a 2005, totalizando UTH contratada 0,3. Ainda possuem disponível para trabalho agrícola UTH agrícola 3,75, e um componente com trabalho não agrícola em período integral na cidade UTH não-agrícola 1,0, resultando num UTH total 4,78, observando que tiveram uma redução da mão de obra disponível na UP. O ID agrícola reduziu-se em comparação a 2005, de 0,73 para 0,67, bem como, o ID que veio de 0,78 para 0,74, o que confirma uma estratégia deste produtor, que se especializou na produção de queijo e reduziu sua produção para autoconsumo. Entretanto sem perder sua base diversificada, uma vez que o ID encontrado representa uma boa capacidade de diversificação.

A composição da RT desta UP nos anos agrícolas de 2004/2005 e 2009/2010 está no Gráfico 11:

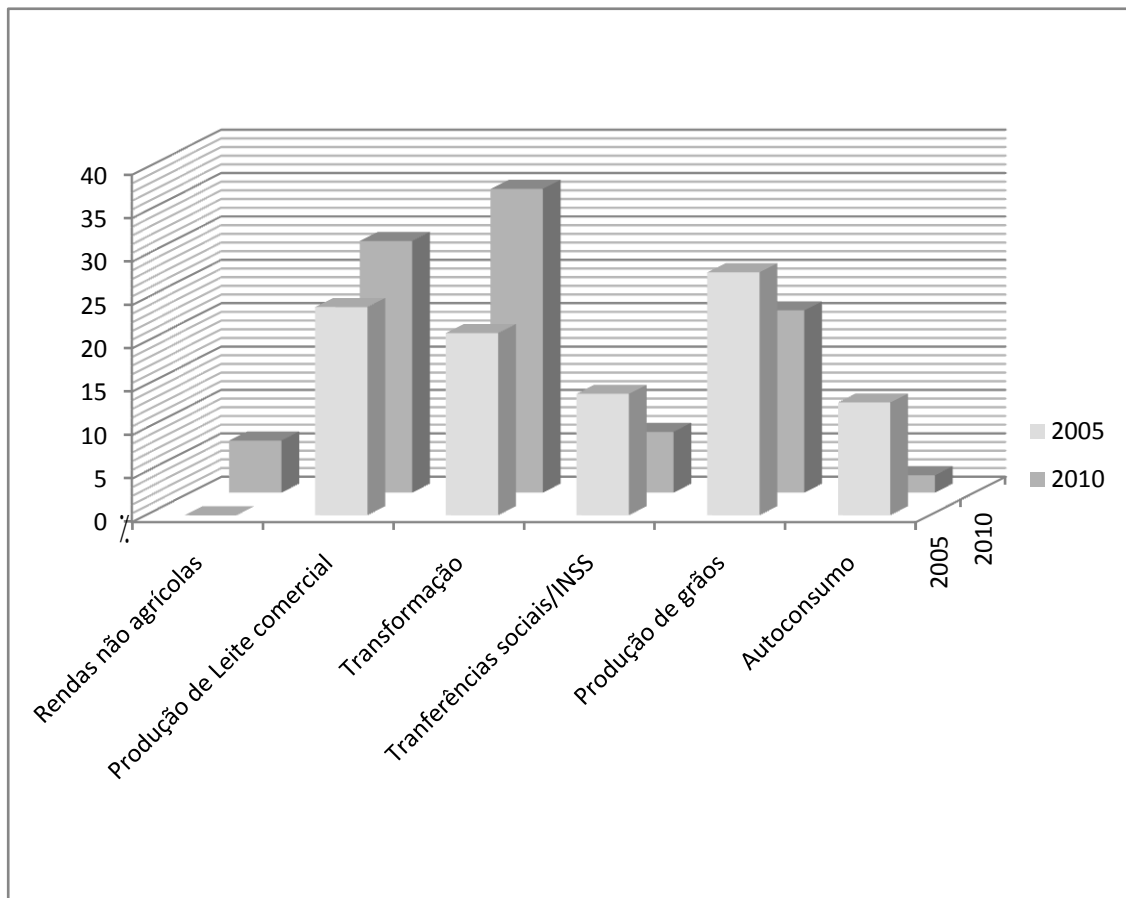


GRÁFICO 11 – Composição da Renda total da UP do Produtor VI nos anos agrícolas de 2005 e 2010 (%).

Através dos dados observados pode-se concluir que houve uma especialização na produção de leite e queijo, representando mais de 56% da RT da família, que também apresenta boa participação da produção de grãos, de rendas não agrícolas. Isso, no entanto, reduziu o trabalho que dispunham para a produção para o autoconsumo, por exemplo, para se dedicar mais à produção de leite, ampliá-la, assim como na produção de queijo, que foi construída uma pequena fábrica, e assim mantém seu ID. Consequentemente obtêm boas rendas mesmo em anos de adversidades climáticas, que afetam principalmente a produção de grãos.

Para melhor compreender o processo desta família, durante a entrevista foi indagado sobre como foi o início, as dificuldades enfrentadas. Segundo o produtor no início começaram com pouco e foram aumentando, inclusive as seis vacas eram de seus pais. Um dia o pai quis desfazer-se do plantel. Neste momento o produtor comprou três e seu pai vendeu as outras três. Após um tempo afirma ter comprado

outras cinco vacas. No início continuaram vendendo o leite, e aos poucos foram fazendo “*um queijo que outro*” e dessa forma foram começando. O mercado era favorável e chamou a atenção dos produtores que aos poucos foram crescendo. Segundo a produtora, “*no começo eu fazia aqui na pia mesmo da cozinha*”. Em 2005 ordenhavam cerca de 100 L por dia e transformavam 5 kg de queijo. Em 2011 a produção de leite era de 200 L por dia, produzindo também 15 Kg de queijo diariamente. Nesta última entrevista, no final de 2012, o produtor afirma que faz cerca de 220 a 250 L de leite por dia em queijo. Exalta que em sua propriedade com 08 L de leite tem que fazer um Kg de queijo, pois suas vacas são um cruzamento de pardo suíça com Jersey, e hoje então produz cerca de 30 Kg de queijo por dia. Esta atividade, salienta, já era desenvolvida por sua mãe, que vendia queijo na cidade e que transmitiu esse conhecimento para seus familiares.

Hoje o produtor afirma comercializar na propriedade o leite, queijo, grãos (14,5 ha) mais 2,4 ha de pastagem, faz silagem de milho e ainda arrenda mais 2,4 ha do seu pai. Este ano fez também silagem de grão úmido. Alternativa que vem sendo difundida, uma vez que o custo de ração e para retirar o milho do armazém está muito caro, “*É muito caro pra compra fora, se você chega compra tudo, assim fica mais difícil...*”. Na propriedade hoje, quem trabalha é o produtor, que cuida das pastagens e das vacas, o manejo e a ordenha. E na fábrica de queijo sua esposa e seu filho são os responsáveis. Outra filha ainda auxilia esporadicamente, pois trabalha na cidade, como instrutora de autoescola e ainda faz curso de pós-graduação em tecnologia de alimentos. Segundo o produtor seu filho formou-se em fevereiro de 2012 em Pato Branco, onde cursou sistemas de informação, contudo ele sempre ficou conosco aqui, e agora está fazendo alguns serviços numa informática na cidade, todo sábado.

Possuem uma estrutura para o leite com ordenhadeira de dois conjuntos, tem piso de concreto na sala de ordenha, contudo não tem o fosso ainda. Possuem um tanque de expansão de 750 L, e a manutenção destes equipamentos é feita

regularmente. A higienização é feita a cada uso, com detergente e água quente. Ainda semanalmente é realizada outra limpeza mais profunda. Alega que sempre cuida para trocar as teteiras (insulfladores) em dia e para mantê-las sempre limpas.

O queijo é comercializado em três mercados na cidade, mas sempre vem consumidores buscar o queijo em sua propriedade (relativamente próxima ao centro urbano) e que todo sábado também faz a entrega em domicílio. Já os mercados solicitam conforme a demanda, e varia muito, com semanas que levam duas e outras que levam três vezes. A sua estrutura possui autorização do serviço de inspeção municipal, o que o permite comercializar nos mercados. Alega que no início não possuía inspeção, mas que para não haver problemas com a fiscalização decidiram por fazer a pequena fábrica. Contam que no início a fiscalização proibiu-lhes a venda, mas, depois a vigilância sanitária do município orientou a se adequarem. Outro técnico local auxiliou com o projeto estrutural.

Assim por estar sendo certificado pelo S.I.M., regularmente recebe a visita dos fiscais da saúde. Alegam que decidiram por fazer a fábrica adequada ao S.I.M., pois foram denunciados que seu queijo estava sendo vendido no mercado. Contudo segundo o produtor foi pior para o denunciante (concorrente deles), pois agora legalizados vendem em todos os mercados da cidade, e seu produto é insuficiente para atender a demanda. A estrutura foi financiada, restando ainda uma parcela para pagar, e ainda recebeu a fundo perdido o pasteurizador e a prensa, e uma geladeira de quatro portas para armazenar o produto. Recentemente adquiriu uma balança e embaladora a vácuo.

Com isso receberam através de projeto da SEAB, um pasteurizador, com corte automático da massa. Afirmam que obtiveram apoio do Governo de Estado que lhes disponibilizou a fundo perdido um pasteurizador automático, que realiza o corte e a dessora automaticamente, o qual custava cerca de R\$22.000,00, e, que sem isso seria muito complicado adquiri-lo.

Graças a esses mecanismos hoje o queijo é o carro chefe da propriedade e a quantidade produzida não é maior porque não há espaço para armazenar adequadamente o produto nas prateleiras. Por esta razão vendem o excedente para o laticínio, hoje cerca de 500 L de leite a cada dois dias. Suas vacas produzem em média 25 L de leite por dia, com base em pastagens, o que é uma boa média nesse sistema de produção. O manejo da ordenha é feito de acordo com o recomendado. O agricultor lava os tetos, seca bem com papel toalha, faz o *pré-dipping* e elimina os três primeiros jatos, controlando as mastites. Segundo o produtor “*quando a gente percebe no copinho que tá alterado já separa o leite*”. Hoje alega que não tem nenhuma vaca com mastite, e que está utilizando um produto homeopático que segundo ele está funcionando bem. O produtor e sua esposa se mostram bastante preocupados com a qualidade do produto, ele afirma “*O queijo é uma coisa né, bem nojenta, se você não cuida dá problema*”. E que por isso é importante a higiene, nos utensílios, nos equipamentos onde é armazenado, mas principalmente na ordenha que é o principal.

Ao comparar o queijo produzido por eles com o queijo produzido pelas indústrias os produtores afirmam ter um produto diferenciado. Segundo eles “*com certeza tem diferença, porque você veja bem, eles pegam tudo os leite que tem por ai, leite de geladeira, leite de dois dias, e o nosso é feito na hora, eu tiro de tarde, gelo ele a sete, oito graus e no outro dia ordenha o leite de manhã e junta com o da tarde e faz queijo, não fica parado*”. O produto fica armazenado de acordo com o consumo. Segundo o produtor tem produto que fica dois, três dias e já sai.

O pasteurizador (que resfria também) tem capacidade de 300L, só que não enche pois fica pesado pra vira quando está coalhado. A produtora afirma que como faz tudo sozinha fica difícil quando está cheio. O pasteurizador mexe o leite, ele esquentado (pasteuriza), resfria, ainda corta a massa para dessora. Enfim a massa sai pronta pra enformar.

O queijo é comercializado a um preço fixo de R\$14,00 / Kg, do tradicional, mas produz também um queijo com orégano e um no vinho, em que são feitas peças menores, de até meio quilo e são vendidos por peça, a R\$8,00 com orégano e R\$9,00 com vinho.

A água utilizada na propriedade é de fonte própria e, de acordo com análises realizadas, é de boa qualidade.

No laticínio eles fazem análise do leite, e segundo eles está bom. Contudo do queijo nunca foi feita. Afirmam que recentemente mudaram de leiteiro e ainda não receberam os resultados das últimas análises, contudo um veterinário que assiste a propriedade afirmou para eles, baseado nas análises, que o leite produzido por eles pode ser consumido até sem tratamento térmico.

Em relação aos projetos para o futuro, afirmam que sua filha já indagou sobre aumentar a produção, em fazer uma câmara fria fora, pois a que está dentro da fábrica ocupa muito espaço e é pequeno o lugar. Segundo a filha:

“é que o lugar pra armazena o queijo é pequeno e só tem três prateleiras, (...) agora, neste fim de ano, estávamos produzindo essa montoeira de queijo e não tinha aonde por, tinha que por assim um do lado do outro, e daí vai deformando né, não fica bonito, tem que ser ele deitadinho normal, e é pouco espaço pra comprar outra geladeira, não tem onde por, já está pequeno, ai “tocamos” de volta a entrega o leite”.

(Produtor VI - pesquisa de campo em 2012)

Questionados sobre a viabilidade deste investimento, eles afirmam que se conseguissem a liberação pra comercializar seu produto nos municípios vizinhos, como em Pato Branco, em Francisco Beltrão poderiam estudar o caso, mas que as exigências são muito grandes para a estrutura que possuem. Alegam que funcionários de uma grande cooperativa são seus consumidores, e vêm muito dos outros municípios para comprar seu queijo. Queriam levar para fora, nos mercados da cooperativa, contudo afirma que não podem, pois o serviço de inspeção permite a comercialização apenas dentro do município de Itapejara d'Oeste. “*Se conseguisse leva pra fora legal a gente aumentava*”. Destacam ser contraditória essa exigência, e

exemplificam alegando que uma consumidora na última semana havia levado R\$200,00 em queijo para outro município, mas que colocar no mercado não pode. Consideram o fato contraditório, já que podem vender na sua propriedade, mas não podem levar nas cidades vizinhas.

O produtor afirma ainda que já buscou informações sobre o ingresso ao S.I.P. (Serviço de Inspeção Estadual), contudo a fábrica é muito próxima da casa e também teria que ser maior, e assim os órgãos competentes não liberam. Indaga ainda que se fosse longe da casa, *“como que nós ia cuida? Não tem como né, porque você tem que cuida a casa e cuida aquilo ali, uma pequena indústria é assim, e se daí tu vai por um peão lá daí já muda”*.

Os produtores afirmam que estão satisfeitos com a produção de queijo e que esta lhes permitiu proporcionar estudo para os filhos e viver com certa qualidade de vida. E que as necessidades que apresentam se referem basicamente a equipamentos para facilitar o desempenho das atividades. Afirmam que seria necessário, além da câmara fria, um ralador de queijo e uma prensa automática, pois a prensa manual exige força para colocar os pesos. *“Hoje já tem umas automática, que é só aperta um botãozinho, pra levanta e abaixar. E manual cansa, pois tem que ir virando o queijo, e cada vez tira peso coloca peso”*. Pensando na estrutura que possuem, com a experiência que adquiriram alegam que mudariam algumas coisas no projeto da fábrica. No início foi feita uma casa 3x3 m, achando que seria suficiente, mas logo se percebeu que era muito pequena e foram financiados mais 3x3 m ao lado, mesmo assim hoje o espaço ainda é pequeno. Foi colocada uma mesa de inox que não havia sido planejada, e outra geladeira, para não amassar e não deformar os queijos. Assim ficam bonitos, bem apresentados. Recentemente foi comprada a embaladora a vácuo, contudo ainda não foi utilizada. O que fazem é embalar com bobina de pacotinho, contudo nesse tipo de embalagem o tempo de prateleira é reduzido, pois o ar proporciona formação de fungos.

Atualmente são feitos 25kg por dia de queijo, cerca de 175 Kg/semana dos três tipos, tradicional, com orégano e no vinho. A produtora afirma que uma vez por semana faz o queijo de orégano, nove peças por vez e outro dia na semana faz outras nove peças de vinho. *“E vai tudo, tira um e põe o outro”*. Afirma que o tamanho menor ajuda a vender e ainda agrega valor. As entregas em domicílio eram feitas todas as sextas-feiras e passaram para o sábado. Justificam alegando que *senão fizessem dessa forma, cada pouco tinha pedido de queijo, “no começo nós perdemos algumas vendas, tem uns que vai toda semana, tem uns que vai a cada 15 dias, se tem parente pegam mais. É assim”*.

Os produtores se apresentam muito preocupados com a qualidade e a higiene na produção. Eles afirmam que *“(…) se a gente não cuida dessas coisa a gente perde o queijo aqui, ou estufa, e perde o cliente”*. Exaltam ainda que nunca houve reclamação sobre a qualidade do seu produto. A única reclamação que escutam ocorre sobre a falta ou excesso de sal, pelo gosto de cada um.

4 O PAPEL DO QUEIJO NA DIVERSIFICAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E SEUS DILEMAS

Neste ponto do trabalho, já de posse das informações acerca da forma que se insere a atividade leiteira e a diversificação da produção familiar no Sudoeste do Paraná, procura-se interpretar as características que definem as estratégias dos agricultores familiares e a diversificação dos seus meios de vida à luz da legislação vigente no Brasil e de uma potencialmente diferente como a europeia.

Ao avaliar os agricultores familiares do município de Itapejara d'Oeste observa-se uma nítida e significativa melhora das condições sócio-econômicas das famílias que produzem leite e queijo e, com exceção de alguns casos, a produção de leite proporciona um aumento no índice de diversificação (ID) dessas famílias. Entretanto, algumas se especializam em determinadas atividades como leite/grãos, leite/aves/grãos e por apresentar em geral mão de obra familiar e limitada, esta opção por determinadas atividades acaba por reduzir o número de atividades, reduzindo também sua produção para autoconsumo e, conseqüente, redução do ID. De forma geral pode-se confirmar uma significativa melhoria do Índice de Diversificação das famílias com leite. Entretanto, analisada a trajetória dos agricultores denota-se uma flagrante redução da produção para autoconsumo e uma possível especialização em determinadas atividades, reduzindo seu ID agrícola. A intensificação da produção leiteira via agregação de valor com a produção de queijo é nitidamente interrompida pela limitação da mão de obra familiar, cada vez mais escassa, em que, se opta por outra atividade, menos rentável e menos penosa.

Observa-se que as famílias produzem leite, muitas vezes de forma secundária na UP, ainda como uma atividade marginalizada, basicamente para autoconsumo e alguma renda extra com a venda dos excedentes. Entretanto este cenário vem mudando nos últimos dez anos. Com a expansão da atividade muitos produtores que até então pouca atenção destinavam à produção de leite começaram a observar possibilidades que eram obsoletas pela baixa remuneração pelo produto

e a falta de tecnologia de produção que havia. O aumento dos preços, pela liberalização do mercado a partir dos anos 90 e a difusão de tecnologias para facilitar a produção e melhorar a qualidade, possibilitou a visualização de rentabilidade com a atividade.

Na Região Sudoeste do Paraná, especificamente, o leite se encontra presente em grande parte das propriedades de agricultores familiares, mesmo que apenas para autoconsumo.

A produção de grãos também é encontrada nas UP, ocupando a maior parte da S.A.U. dessas unidades, que mesmo em áreas reduzidas, quando não ocorrem intempéries também proporcionam um aporte de renda para a família. Está também ligada a áreas em que se produz silagem de milho ou sorgo, e na resteva fazem uso com a produção de grãos. Entretanto pode-se afirmar que a produção de leite pela agricultura familiar na Região Sudoeste é com base em pastagens, o que maximiza os lucros obtidos com a atividade, pela redução de custos.

Ao comparar os produtores que faziam queijo e que fazem percebe-se que é diversa a importância do produto na sua estratégia de produção e nos seus meios de vida. Alguns dos casos estudados deixaram de produzir, principalmente pela falta de mão de obra e o trabalho que está agregado a esta produção, bem como, pela falta de perspectiva sobre o mercado, na maioria das vezes informal, que é substituído por outra atividade agrícola ou não agrícola, ou mesmo pela especialização em determinadas atividades. De acordo com o observado a campo, uma das condições que reflete diretamente na tomada de decisão dos produtores é a penosidade que a atividade lhe impõe. A rotina diária, de alimentação, de ordenha, realizada duas a três vezes ao dia, todos os dias, levou muitos produtores familiares a deixar de produzir leite, pois todos afirmam que é uma atividade que exige afinidade, que “tem que gostar”, optando em inúmeras vezes pelo desenvolvimento das menos penosas e que lhes garantam um rendimento necessário.

Dos produtores de queijo, a maioria afirma que sempre o fizeram, que seus ascendentes já faziam, e que também comercializavam seus excedentes, ao menos possibilitando custear parte do consumo familiar, desde antigamente, pela troca, ou atualmente comercializando-o. Contudo, nestas famílias em que o queijo não é a principal atividade, este fabricado geralmente pela esposa, fica dependente da disponibilidade de mão de obra desta pessoa. Se tiver que ausentar-se por um problema de saúde, por exemplo, a atividade pára. Pode também ocorrer de a pessoa optar por não fazer mais o queijo, e o trabalho a ele agregado, e decidir então pelo aumento da produção leiteira, com a aquisição de mais animais para comercializar o leite

Destaca-se neste momento, analisando os estudos de caso apresentados, sobre a presença ativa das mulheres e a sua participação em se tratando de diversificação, em se tratando de agroindustrialização, no caso o queijo. Há uma interação positiva quando a divisão do trabalho é harmônica e os componentes da família têm voz ativa na tomada de decisão e no planejamento futuro. Diversos autores também discorrem sobre esta presença ativa das mulheres no meio rural no Sul do Brasil, Niederle e Grisa são exemplos e referências que reforçam a observação.

Alguns produtores, ao contrário, afirmam que têm boa perspectiva na produção de queijo e investem no mercado formal, principalmente através do Sistema de Inspeção Municipal. Estes produtores obtiveram em algum período de desenvolvimento da atividade algum auxílio público, que alavancaram o desenvolvimento da atividade, profissionalizando a produção, capacitando a mão de obra familiar, e, principalmente, possibilitando o acesso dos produtos aos mercados formais. Assim o produtor consegue se desenvolver com uma perspectiva de crescimento.

Por outro lado outros agricultores por não se adequarem às exigências requeridas pela legislação, principalmente de infraestrutura e pelo receio de serem

atuados pela fiscalização oficial, estagnaram suas produções, não sendo observadas alterações na quantidade produzida/comercializada e a participação dessa atividade na renda da família no período analisado. Isso demonstra que nessas famílias o leite/queijo entra como uma atividade alternativa de renda, secundária, mas sempre presente. Parte disto acontece pela carência de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento destas pequenas agroindústrias, de dificuldades que estes produtores possuem até mesmo para acessar diferentes linhas de crédito. Em contrapartida o que se vêm apoiando historicamente são modelos agroindustriais de médio e grande porte, que são onerosos e desproporcionais em relação a este sistema de produção familiar. Determina-se uma escala de produção acima da capacidade da maioria dos agricultores familiares, com necessidade de investimentos que os afugentam do empreendimento.

De acordo com Schneider & Niederle (2008, p.994):

“(…) embora produzam excedentes destinados aos consumidores dos núcleos urbanos mais próximos ou mesmo aos mercados mais longínquos, essas famílias de agricultores raramente abandonam a produção para o autoconsumo, o que lhes permite um jogo permanente entre vender, trocar ou consumir, que é o fator preponderante de sua autonomia cultural, social e econômica em relação à sociedade capitalista em que estão inseridos”.

A diversificação e a heterogeneidade dos itinerários individuais e familiares produzem determinadas dinâmicas de desenvolvimento rural que podem ser de inclusão ou exclusão, de sobrevivência ou de acumulação. A mudança social do espaço agrário e o surgimento de novas práticas, estratégias e disposições são entendidos, neste sentido, como uma decorrência da diversificação.

O conhecimento, o “*knowhow*”, repassado historicamente e culturalmente, na grande maioria dos casos de produtores que comercializam o queijo, foi transmitido de seus avós e pais que também em algum momento desenvolveram esta atividade. Assim, no Sudoeste do Paraná, se observa que muitos agricultores familiares que produzem leite/queijo mantêm uma considerável produção para autoconsumo, com a diversificação de rendas (como a família do Produtor I). Alguns

investem e especializam-se na produção, estes ao contrário reduziram sua capacidade de diversificação (pelo ID encontrado do Produtor VI), pela mão de obra limitada, e optam por desenvolver certas atividades que compensam a produção para autoconsumo de determinados produtos, ou intensificam em alguma(s) atividade(s) que substituem o trabalho e a renda da atividade que não mais a fazem.

Abramovay define Regiões desenvolvidas e as caracteriza:

“(...) por uma densa rede de relações entre serviços e organizações públicas, iniciativas empresariais urbanas e rurais, agrícolas e não agrícolas. Mais importante que vantagens competitivas dadas por atributos naturais, de localização ou setoriais é o fenômeno da proximidade social que permite uma forma de coordenação entre os atores capaz de valorizar o conjunto do ambiente em que atuam e, portanto, de convertê-lo em base para empreendimentos inovadores.”

(ABRAMOVAY, 2000, p.380)

Em suas análises, Niederle & Wenz Jr. (2009) sobre os efeitos da mercantilização sobre a agricultura familiar, destacam que, em substituição ou acompanhando a produção de grãos encontra-se atualmente uma multiplicidade de estratégias agrícolas e não agrícolas, em que se destaca a agroindustrialização. Argumentam que outros estudos realizados no Noroeste Gaúcho já revelaram a agroindustrialização como importante fonte de renda para as famílias rurais (MAIA, 2008; PELEGRINI & GAZOLA, 2008; RAUPP, 2005; WESZ JR, 2009a). Esta atividade desperta como uma alternativa inovadora na arquitetura de redes agroalimentares alternativas; circuitos de comércio diferenciados que valorizam práticas e normas sociais que estão na base da autonomia não só mercantil, mas também cultural e política dos agricultores familiares. (NIEDERLE & WENZ JR., 2009, p. 80)

Os agricultores familiares que comercializam o excedente de leite em queijo, o fazem, na maioria dos casos em suas casas, da forma como aprenderam com seus ascendentes, e com a garantia de que sempre lhes foi nutritiva e de consumo seguro.

Para Maluf (2004), a análise destes empreendimentos de pequeno e médio porte deve ser realizada através das noções de sistemas agroalimentares, regimes alimentares e sistemas produtivos, associadas à ideia de redes sociotécnicas como relações situadas. Para o autor, essas pequenas atividades agroalimentares são essenciais à reprodução social digna das famílias, por serem fontes diretas de renda monetária e também para autoconsumo, que estariam relacionados à sua segurança alimentar. Afirma ainda que essa atividade proporciona suporte às outras atividades não agrícolas desenvolvidas pelas famílias.

Segundo Guimarães e Silveira (2007), as políticas públicas tratam de maneira equivocada as agroindústrias, por considerarem, sob um mesmo rótulo homogêneo da denominação de agroindústria familiar rural, um público, que é heterogêneo. Sob termos diferentes, como os das diversas definições acadêmicas usadas, escondem-se diferenças marcantes em termos da localização do empreendimento (rural), do processo de produção (artesanal), do tipo de produto (colonial) e da escala de produção (pequeno porte) noções de pequena e média escala, diferenciação dos alimentos artesanais e na noção de qualidade ampla para os alimentos (ou validação social da qualidade). A predominância da lógica familiar em enfrentar os seus problemas sociais, econômicos e institucionais, aliada à sua capacidade de decisão proativa, são os determinantes da resiliência e da sobrevivência das agroindústrias nos espaços rurais.

Um segundo elemento que define as agroindústrias é a pequena escala de produção dos alimentos, conectada às especificidades dos produtos fabricados. A pequena escala produtiva é definida em função do tamanho do grupo familiar, das quantidades de matérias-primas a serem processadas e dos mercados que estas famílias conseguem construir para seus produtos. Dessa maneira, a escala está associada à característica familiar discutida acima, que define as direções e as possibilidades de crescimento das agroindústrias.

Isto pode ser claramente observado através dos estudos de caso desta dissertação, uma vez que foi possível observar que a mão de obra disponível influenciou muito a continuidade ou não na atividade. O caso do PRODUTOR I, em que a expectativa do casal é de ficarem sozinhos na propriedade influencia a produção de queijo, a mantém constante, mesmo com mercado em potencial, por isso continuam na atividade, mesmo informal, através do mercado e das relações localmente construídas. Já o caso do PRODUTOR V, cujos filhos possuem atividades não agrícolas, a falta de mão de obra fez com que desistissem da atividade. E no caso o PRODUTOR VI, com mão de obra na família e apoio público, aumentou sua produção de leite e capacidade produtiva.

Os mercados e canais de comercialização alternativos aos mercados formais são construídos e obtêm aceitação pelo fato de os consumidores terem confiança e prévio conhecimento dos agricultores. As constantes transações econômicas realizadas entre eles geram lealdades entre estes atores sociais e famílias rurais. As regulamentações institucionais formais barram muitas agroindústrias de se adequarem aos padrões necessários à produção, distribuição e consumo dos alimentos. Essa é uma situação estrutural que limita o crescimento (*scale up*) de muitas agroindústrias e também a construção de novos mercados, especialmente os que exigem formalização. Estes tipos de mercados apresentados são os predominantes junto às agroindústrias, embora atualmente outros mercados inovativos estejam surgindo, como as compras institucionais, solidários, cooperativos, coletivos (GAZOLA, 2012)

Segundo o mesmo autor, as vendas diretas aos consumidores perfazem 13,56% da comercialização, sendo conhecidos na literatura como mercados de proximidade social (WILKINSON, 2008) ou cadeias curtas de produção-comercialização (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2003; BRUNORI et al, 2009a).

Na região Sul, essas estratégias de autoconsumo das famílias são de grande importância na garantia da autonomia e segurança alimentar e a

comercialização através de cadeias curtas são predominantes em termos de inserção nos circuitos de mercados (GAZOLLA, 2012).

Como foi analisado por Niederle et al (2011), estes canais de vendas e mercados variam em função das particularidades do contexto de inserção das agroindústrias em suas diversas regiões, sendo fatores determinantes o tipo de produto, dispersão territorial dos estabelecimentos, existência de unidades agroindustriais mais consolidadas, grau de informalidade das agroindústrias e a presença de centros consumidores próximos. A combinação destes diferentes fatores regionalmente traz variações em termos dos circuitos acessados pelas unidades agroindustriais.

Segundo Gazolla (2012) alguns enfoques existentes sobre as iniciativas no Brasil têm uma carência central, que é a de propor o aumento das quantidades produzidas e da inserção destas experiências em “mais” mercados (em torno das ideias neoclássicas), como forma de crescimento das agroindústrias. Isso se configura na forma clássica de crescimento (*scale up*) de todas as firmas, mas principalmente das médias e grandes, para as quais essa proposição é factível. As agroindústrias familiares não podem seguir este caminho, pois se defrontariam com o *treadmill* tecnológico, possivelmente tendo que ampliar sua escala produtiva e contratar força de trabalho de fora do estabelecimento, o que foge aos seus princípios de reprodução social. Concorda-se que para as agroindústrias familiares, a forma mais sustentável de desenvolvimento é a diferenciação dos alimentos processados, de produtos de qualidade superior, cadeia curta e processos diferenciados. Essa é uma estratégia de crescimento mais segura, pois estas agroindústrias poderiam trabalhar com diversos tipos de alimentos, diversificando as inserções mercantis, mantendo a pequena escala e utilizando-se da sua força de trabalho familiar existente na unidade.

Segundo Guimarães e Silveira (2007), existem duas distintas situações envolvendo as agroindústrias. Uma primeira seria chamada de agroindústria caseira

na qual a produção manteria as características artesanais, voltada principalmente ao autoconsumo, ao valor de uso e teria poucas relações com os mercados (venda de excedentes). A segunda seria a agroindústria familiar rural entendida como um novo empreendimento social e econômico, que produziria valores de troca como um negócio, geraria rendas, teria integração com os mercados e internalizaria os equipamentos e a legislação formal em seus processos reprodutivos. As autoras destacam que o que diferenciaria estas unidades de fabricação de alimentos seria a arte que permeia os processos artesanais, a diferenciação dos produtos, o componente humano na sua elaboração e a possibilidade de criatividade e inovação dos agricultores, que no primeiro caso seriam essenciais à sua existência. Segundo elas as agroindústrias familiares rurais, por serem recriadas segundo os conhecimentos técnicos científicos e legislações alimentares formais, em nada se diferenciam da grande indústria alimentar.

Discorda-se dos autores, uma vez que mesmo recriadas segundo os conhecimentos técnicos científicos e legislações alimentares formais, o produto final desta agroindústria certamente se diferencia dos alimentos da grande indústria. Este é o caso do nosso PRODUTOR VI, o qual, mesmo alterando seus processos de produção, buscando adequação e formalização, este produtor, através da sua característica de produção familiar transforma a matéria prima em queijo e comercializa o produto final utilizando-se dos membros da família, com atenção e dedicação a esta forma de produção. Aliado ao cuidado que detém com a qualidade nos processos, mesmo pasteurizando seu produto, obtém como resultado um produto diferenciado, de qualidade e origem conhecida, ao contrário dos padronizados e anônimos das grandes indústrias alimentares.

Neste momento destaca-se um trecho da entrevista com a PRODUTORA III, que conta sobre a agroindústria de sua vizinha, a qual recebe a inspeção municipal, mas que, no processo de certificação teve que abrir mão da produção de queijo com leite cru, em decorrência da legislação vigente e pelos técnicos que atuam que

determinam a pasteurização como fundamental, ignorando o período de sessenta dias de maturação e o potencial produtivo que poderia ser explorado. Entretanto, no caso do queijo colonial aqui produzido, durante este período todo o queijo já deve ter sido consumido. A produtora relata que, apesar de realizar a maioria dos queijos pasteurizando o leite, muitos consumidores sentiram a diferença ao consumir o queijo com o leite pasteurizado e solicitaram à produtora que continuasse produzindo seus queijos sem pasteurizar. Não somente esta produtora, mas inúmeros outros continuam a produção de queijo da forma tradicional, para fazer o queijo colonial, o qual não era submetido à pasteurização. A grande diferença entre este tipo de produção é que ao se dispor de mão de obra familiar, o cuidado e o manejo tem grande vantagem e a produção apresenta-se eficiente e de qualidade. Esta produção é rapidamente transformada, uma vez que, ao contrário dos grandes laticínios, beneficia seu produto momentos depois da sua obtenção, dispensando o armazenamento por um longo período. Já nos grandes laticínios e conhecendo a realidade dos pequenos agricultores familiares desta região, pode-se afirmar que muitas vezes a coleta do leite pelo laticínio ocorre entre 24-72 horas.

Atualmente este consumo de produtos “menos processados” tem aumentado, pois existe uma parcela de consumidores que preferem estes produtos aos industrializados que encontram no mercado, bem como, o preço praticado geralmente é um pouco inferior. Dessa forma os produtores atendem a uma rede de clientes de forma pessoal, os quais adquirem estes produtos por conhecerem os produtores, seus métodos de produção e qualidade do produto.

Concorda-se com Guivant (2001), quando afirma que a estratégia de agregação de valor frequentemente vem associada à transformação de atividades anteriormente confinadas à cozinha da família rural, num histórico familiar. Essa situação pode ser presenciada nas agroindústrias analisadas no Oeste do Paraná por Amorim e Staduto (2007) citados por Wesz, Trentin & Filippi (2009), onde 52% das unidades foram criadas pelas mulheres e 22,5% pelo casal, sendo assim muito

significativa a presença feminina na articulação e no surgimento dessas estratégias. Santos (2005), baseado nas agroindústrias do Alto Uruguai gaúcho, chama atenção justamente para o papel das mulheres na comercialização (que atinge 80% nas feiras) e no processamento dos produtos, em especial nos produtos panificados. O que pode ser observado também no Sudoeste do Paraná, onde nas famílias acompanhadas, em todas elas, havia a presença ativa da mulher e participação nas estratégias desenvolvidas.

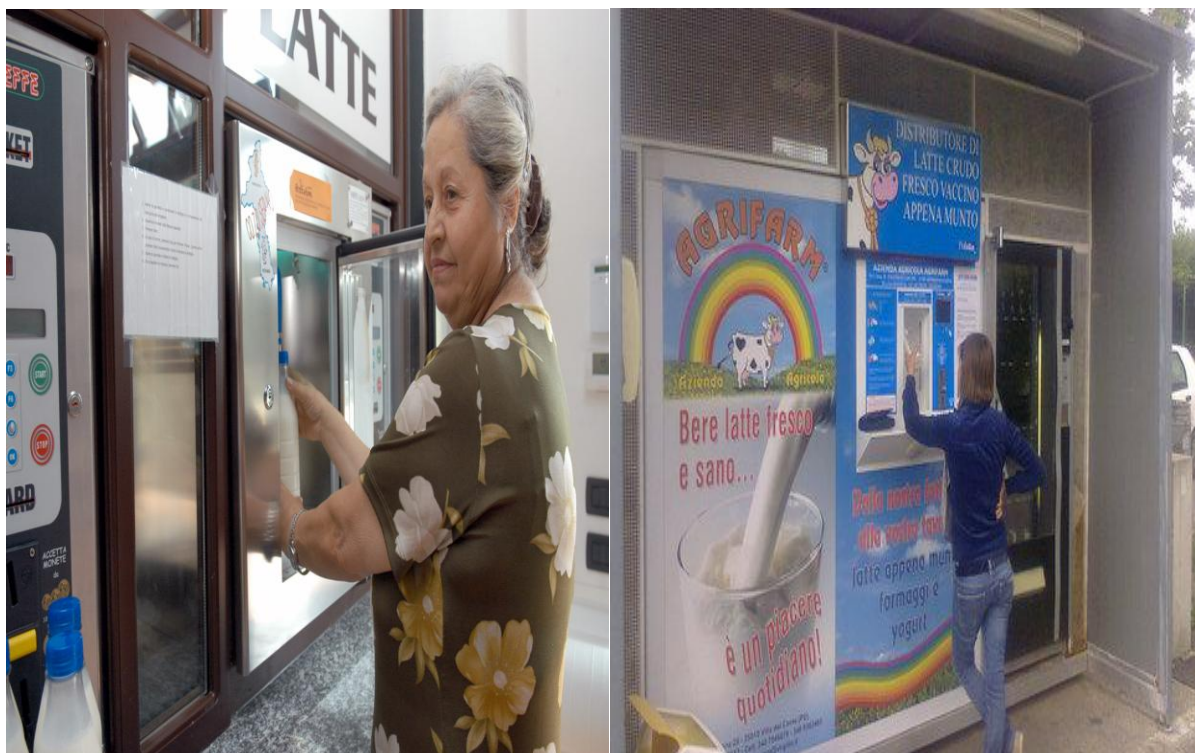
O que se observa é que a produção familiar, geralmente pequena produção local e artesanal está presente e consolidada socialmente. Entretanto, estes produtos estão marginalizados pela legislação vigente e exigente como a IN 51 e IN 62 atualmente em vigência. Considerando a produção de queijo, a legislação alimentar brasileira é rígida e trata a produção de queijo como atividade industrial indiferenciada da escala de produção.

Contudo, reavendo a citação de Abramovay (2000) acima, na Europa soube-se aproveitar estas redes de relações e de potencialidades e pode ser observada a diferença na forma como determinados produtos são reconhecidos pela legislação em vigência. Tive a oportunidade de participar de uma missão da região realizada em parceria com duas agências de desenvolvimento de regiões do Paraná e da Itália, AGÊNCIA e AGENFORM em Julho de 2008 na *Reggione Piemonte* no Norte da Itália. Na oportunidade foi possível vivenciar a rotina diária desenvolvida em uma Cooperativa de produção de leite e derivados, e lá se pode observar os métodos utilizados naquela região, desde a obtenção da matéria prima até sua transformação e comercialização no mercado local, os quais seguem a primazia pela qualidade e segurança alimentar. Observou-se que o processo inicia-se ainda no balanceamento da dieta dos animais, que resultam em maiores produtividades, buscando parâmetros qualitativos para a produção de queijos diferenciados e buscando maiores taxas de fertilidade de vacas sadias. A ordenha é realizada em um processo rápido e tecnológico, entretanto a atenção à sanidade e a higienização nesta etapa é

de suma importância para a qualidade do produto final, aliado a um sistema de refrigeração que mantém o leite cru refrigerado. Este leite pode ser comercializados nas famosas “*machinettas*”, os “*distributori automatici di latte*”, que são máquinas mantidas pelos agricultores familiares onde o leite cru é vendido automaticamente ao consumidor, bem como, este mesmo leite cru é utilizado para fabricação de inúmeros tipos de queijos diferenciados e regionalizados. Isso representa a constituição de mercados, a abertura de novos mercados, que eles construíram ao longo de sua história. Esta é a diferença entre as experiências italianas e as nossas aqui no Brasil, é essa ideia de abertura de mercados e de diferenciar produtos, ou fazer novidades, que irão constituir um novo mercado ou um novo produto. A agricultura familiar tem que perceber que há uma forma inovadora de agregar valor ao produto, como é este resgate ao consumo de produtos menos processados, tradicionais, de produção local e origem conhecidos, bem como ao consumo de agroecológicos, o consumo consciente, buscando menor impacto e maior interação ao ambiente. Neste sentido destaca-se o sistema de produção familiar com qualidade, a produção de leite a pasto, a pequena produção diferenciada, são inúmeras características que servem como agregação de interesses aos produtos, que não somente alimentar, mas sim para satisfazer seu desejo de consumo politizado (agroecológicos, socialmente justo, *slow food*, bem estar animal, etc.). Se este fosse o consumidor se contentaria com o estandarizado e padronizado da produção industrial.

Na Figura03 abaixo, um exemplar de um *distributore automatiche di latte* e uma consumidora na Itália.

Figura 03 – *Distributore automatiche di latte* sendo utilizada por consumidores italianos.



Fonte: (a) internet (b) Edison A. Pin

A vivência junto à cooperativa na *Reggione Piemonte*, chamada *Cooperativa IL CASOLARE*, foi despertando questionamentos sobre o modo de produzir, e a verificar que nem tudo que aqui no Brasil se exige é considerado fator importante neste modo de produção. Um exemplo é o tamanho e a infra-estrutura exigida no Brasil, que não condiz com a realidade da pequena produção familiar. Na Itália, num espaço restrito, no entanto suficiente, eram transformados mais de 2.000 l de leite por dia, e fabricados mais de dez tipos de queijo, frescos ou maturados, peças grandes ou pequenas, com adição de culturas de microorganismos, que dão origem aos queijos *Gorgonzola*, *Picot*, *Raschera*, *Toma*, entre outros inúmeros tipos de queijos feitos a partir do leite cru e comercializados com alta agregação de valor, para parceiros que absorvem o excedente de produção e recolhem estes produtos para maturar em outros locais, diferentes de seu local de fabricação. São formas inovadoras de agregar valor ao produto. No Brasil, os técnicos e agricultores pouco desenvolvem a diferenciação dos produtos. É uma padronização recorrente, uma

verdadeira falta de criatividade. Muitas vezes, pela falta de conhecimento, determinam como distante certas iniciativas. Na Itália, como referido a pouco, em um pequeno espaço físico, é possível produzir uma diversidade de produtos diferenciados.

Tudo o que se produz é comercializado no mercado local da cooperativa, entregue em restaurantes e hotéis, principalmente ligados ao agroturismo, também muito explorado na região.

Assim, a partir deste segmento serão destacadas diretrizes, artigo e incisos da legislação europeia e italiana que possibilitaram a valorização da pequena produção artesanal, o abastecimento local e a preocupação com o desenvolvimento rural.

Isso tudo é possibilitado porque ao observar a legislação da comunidade europeia, especificando na legislação italiana, existe essa diferenciação da pequena produção familiar, artesanal e local, reconhecida pelo Regulamento (CE) No. 852/2004 do Parlamento Europeu e mais especificamente no *Decreto Legislativo 18 Maggio 2001*. É uma legislação que se diferencia evidenciando a qualificação da produção primária e principalmente pela responsabilização da qualidade e sanidade dos produtos sobre seus manipuladores e envolvidos nos processos de produção e fabricação.

O *decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228* que determina "Orientações e modernização do setor agrícola, norma do artigo 7 da lei de 05 de março de 2001, n.57"⁸ (tradução própria), coloca no seu Art. 4. atribuições sobre o exercício de atividade de venda:

"1. Os empreendedores agrícolas, individualmente ou associados, inscritos no registro de empresas de acordo com o art. 8 da Lei 29 de Dezembro de

⁸ "Orientamento e modernizzazione Del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57"

1993, n. 580, possam comercializar diretamente ao **consumidor**, em todo o território da República, os produtos provenientes em medida predominante das respectivas empresas, observado as disposições vigentes em matéria de higiene e sanidade”⁹ (tradução própria).

Desenvolveram um sistema que responsabiliza o operador na produção de alimentos, desde a obtenção da matéria prima de melhor qualidade e inocuidade proporcionando assim uma produção diferenciada, de identidade geográfica e de valor agregado, mas com um sistema de controle sanitário eficiente, preconizando a produção calcada em pilares de sanidade e excelência desde a obtenção da matéria prima durante o armazenamento e transformação dos produtos. O operador é diretamente responsabilizado em casos de contaminações. Devem seguir os métodos de Boas Práticas Agrícolas, de Higiene, de Transformação, respaldadas pela lei e com investimento em capacitação com envolvimento de toda a indústria. E possuem uma legislação toda para respaldar essa questão.

A qualificação, a responsabilização da produção e o reconhecimento pelo trabalho, como o pagamento pela qualidade, que proporciona um maior rendimento industrial e um produto final diferenciado, são as principais características por esse modelo adotado na Comunidade Europeia ter dado certo e proporcionado a segurança dos alimentos, que estava abalada pelos problemas vividos com a “Vaca louca” e as dioxinas nos anos 90. Estes acontecimentos causaram a reestruturação da legislação alimentar europeia, que foi um marco institucional de referência em sanidade e segurança alimentar. O “Livro Branco” estabeleceu um novo patamar de discussão alimentar.

Este documento representa um marco histórico e o princípio orientador é que a política de segurança dos alimentos deve basear-se numa abordagem global e integrada, ou seja, ao longo de toda a cadeia alimentar (“da exploração agrícola

⁹ “Art. 4. Esercizio dell'attivitá' di vendita: 1. Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il território della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservate Le disposizioni vigenti in matéria di igiene e sanità.

até à mesa”), de acordo com trechos do “Livro Branco sobre Segurança de Alimentos” da CCE – Comissão das Comunidades Europeias (2000) estabeleceram-se princípios norteadores que atingiram todos os setores alimentares. Entre os Estados-Membros, participantes da UE ou externos, em instâncias de decisão internacionais e comunitárias e em todas as etapas do ciclo de elaboração de políticas. As bases da segurança dos alimentos previstas no presente Livro Branco (pareceres científicos, recolha e análise de dados, regulamentação e controle, informação dos consumidores) devem articular-se num conjunto harmonioso que permita concretizar esta abordagem integrada.

Destaca-se o papel principal neste processo, que é o respaldo legal orientando códigos de boas práticas a estarem obrigatoriamente presentes nos processos de transformação, bem como, responsabilizando os operadores na indústria de alimentos e da produção primária. De acordo com o Capítulo 02 do Livro Branco intitulado “Princípios de Segurança dos Alimentos” foram apresentados na época de sua publicação (2000), como “propostas que transformarão a política alimentar da UE num instrumento prospectivo, dinâmico, coerente e global com vista a assegurar um nível elevado de proteção da saúde humana e de proteção dos consumidores”. O item 9 deste segundo capítulo se refere a essa responsabilização:

“Importa definir com clareza os papéis de todos os intervenientes na cadeia alimentar (produtores de alimentos para animais, agricultores e produtores/operadores de alimentos para consumo humano, autoridades competentes dos Estados-Membros e países terceiros, Comissão, consumidores). Os produtores de alimentos para animais, os agricultores e os operadores do setor alimentar são os principais responsáveis em matéria de segurança dos alimentos; as autoridades competentes controlam e garantem a observância desta responsabilidade através dos sistemas nacionais de vigilância e controle; a Comissão avalia, através de auditorias e inspeções a nível nacional, a capacidade das autoridades competentes de gerir estes sistemas. Os consumidores devem também reconhecer que lhes compete armazenar, manipular e preparar adequadamente os alimentos. Desta forma, a política “da exploração agrícola até à mesa”, que abrange todos os setores da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, o processamento dos alimentos, a

armazenagem, o transporte e o comércio retalhista, será aplicada sistematicamente e de forma coerente” (LIVRO BRANCO, 2000).

Está aí a grande diferença de modelos sanitários aplicados. Baseado em sistemas como este, que valorizam e primam pela produção com qualidade, desde a obtenção da matéria prima até a comercialização ao consumidor final. Isto possibilita a agregação de valor em todos os setores da cadeia. O consumidor final se dispõe a pagar mais por um produto melhor, a indústria, além de receber um maior valor final ao que é produzido, ainda obtém um maior rendimento na produção de queijo, pois, é fato que um leite de maior qualidade produz um quilograma de queijo com menos litros de leite, comparado a um leite de qualidade inferior, além de interferir diretamente na sua qualidade final. Assim nada mais justo que o pagamento baseado na qualidade da produção. Necessita-se de um plano de capacitação dos agricultores, coletores e transportadores (leiteiros), nas indústrias de laticínios, para assegurar a produção segura. Uma região como o Sudoeste do Paraná, que apresenta potencial a ser explorado e outras características que favorecem o desenvolvimento desta atividade, ainda demonstra necessidade de melhorar a qualidade da produção. Um interessante estudo liderado por pesquisadores do IAPAR – Unidade Experimental de Pato Branco (HILL et al. 2011), apontou os principais gargalos e deficiências na qualidade do leite produzido no Sudoeste. O Trabalho intitulado “A qualidade do leite do Sudoeste do Paraná” conclui que muitos contaminantes provêm principalmente na higienização do operador, dos tetos dos animais e dos equipamentos utilizados na ordenha e, em muitos casos, na fonte de água contaminada.

E, de acordo com uma das hipóteses desta pesquisa, parece que a única forma de se mudara situação é reconfigurar a responsabilidade dos que se envolvem no processo de que fazem parte.

A forma encontrada na UE e apresentada no Item 10 do Capítulo 02, do Livro Branco, se refere à forma de encontrar um responsável pela contaminação de

um produto, por uma falha em qualquer das etapas de produção. Assim o conceito de Rastreabilidade foi implantado como política alimentar.

“Uma política alimentar eficaz implica a rastreabilidade dos alimentos para consumo humano e dos alimentos para animais, bem como, dos respectivos ingredientes. É necessário introduzir procedimentos adequados para facilitar a rastreabilidade. Entre estes importa referir a obrigação, por parte das empresas do setor alimentar e da alimentação animal, de dispor de procedimentos adequados para retirar do mercado os produtos alimentares e os alimentos para animais sempre que exista um risco para a saúde dos consumidores. Os operadores devem igualmente manter registos adequados dos fornecedores de matérias-primas e de ingredientes, para que seja possível identificar a fonte de um eventual problema. Convém sublinhar, no entanto, que o rastreio inequívoco dos produtos alimentares e dos alimentos para animais, bem como, dos respectivos ingredientes, é uma questão complexa que deve ter em conta a especificidade dos diferentes setores e produtos”.(LIVRO BRANCO, 2000).

A partir deste manual de orientações que basicamente foi o Livro Branco, diversas estratégias foram adotadas e institucionalizadas. O Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

As principais diretrizes foram destacadas e comentadas nos parágrafos seguintes. Foi uma das ações mais importantes, pois buscou segundo a legislação estabelecer diretrizes para atuação local, mas de comercialização em toda UE. Através disto estabeleceram um elevado nível de proteção da vida e da saúde humana como objetivo fundamental da legislação alimentar, estabelecida sobre CE n.º 178/2002 com os princípios e definições comuns para a legislação alimentar nacional e comunitária, objetivando alcançar a livre circulação dos alimentos na comunidade.

Também estabeleceu na diretiva 93/43/CEE do Conselho Europeu, de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios, regras gerais de higiene e aos processos de controle e cumprimento dessas regras. Destacam que estas regras e processos

constituem uma base sólida para garantir a segurança alimentar. Como política agrícola comum, os membros da comunidade europeia aprovaram diversas diretivas estabelecendo regras sanitárias específicas para a produção e a colocação no mercado, considerando identidades locais, escalas de produção diferenciadas. Estas regras reduziram os entraves comerciais aos produtos em questão, que culminou num fortalecimento do mercado interno com qualidade e segurança. Aqui no Brasil não se consideram tais características dos diferentes processos produtivos, assim, limita muitas vezes e não valoriza e desenvolve este mercado em potencial.

Outra questão importante neste processo foi em relação às responsabilidades dos fabricantes e das autoridades competentes, aos requisitos estruturais, operacionais e em matéria de higiene para os estabelecimentos, aos processos para a aprovação de estabelecimentos, aos requisitos de armazenagem e transporte e à marcação de salubridade. Princípios formam uma base comum para produção higiênica de todos os gêneros alimentícios, sendo estabelecidas regras específicas de higiene para certos gêneros, incluindo produtos de origem animal. Destaca-se que todos os operadores de empresas do setor alimentar ao longo da cadeia de produção devem garantir que a segurança dos gêneros alimentícios não seja comprometida, sendo responsabilizados legalmente por qualquer falha. Foram diferenciados os riscos alimentares desde a produção primária, passando pela transformação até o consumo.

O agricultor diferencia-se e responsabiliza-se, em caso de fornecimento direto de pequenas quantidades ao consumidor final ou a um local de venda. Deve estar adequado a proteger a saúde pública através da legislação nacional, destacando-se pela proximidade das relações entre o produtor e o consumidor. Esta questão pode ser observada nos estudos de caso apresentados, pois mesmo não possuindo inspeção oficial, o consumidor, pela estreita relação que se constrói com o produtor nos mercados locais, possui certa confiança sobre a pessoa que produz e

sobre os processos que utiliza. Isso enquanto o produto do mesmo se destacar pela qualidade resultante do processo produtivo.

Assim o processo instituído de responsabilização tem um papel de destaque no processo de construção da qualidade na UE, pois é somente a partir deste momento que este operador toma a dimensão da sua responsabilidade frente ao que ele produz. Como determina a diretriz implantada os operadores das empresas do setor alimentar são os mais aptos a conceber um sistema seguro de fornecimento de gêneros alimentícios e a garantir que são seguros.

Na atual situação da cadeia leiteira existe a necessidade de uma preocupação para uma abordagem integrada pelos componentes de toda a cadeia produtiva para garantir a segurança alimentar desde o local da produção primária até a colocação no mercado ou mesmo à exportação, inclusive. Em nível da produção primária, exige-se a identificação e controle adequado, com a finalidade de assegurar e certificar o produto, estabelecendo uma rede de confiança no modo de produzir.

No Livro Branco se destaca também a aplicação dos princípios de análise dos perigos e do controle dos pontos críticos (APCC) e da complexidade quando aplicados à produção primária, principalmente pela diversidade de situações encontradas. No entanto para este setor produtivo são determinados os códigos de boas práticas, incentivando a utilização das práticas higiênicas adequadas nas atividades agrícolas, diferenciando os requisitos de higiene aplicáveis à produção primária das outras operações agrícolas. O resultado da aplicação destas normas e requisitos é a construção da segurança dos gêneros alimentícios, estabelecidas por diversos fatores, tais como a legislação, que deve determinar os requisitos mínimos de higiene, aos quais devem ser instaurados controles oficiais para verificar sua aplicação por parte dos operadores de empresas do setor alimentar.

Destaca-se que estes requisitos discutidos deverão levar em consideração os princípios constantes no *Codex Alimentarius*, com flexibilidade suficiente para ser

aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas. Faz-se necessário reconhecer que nem sempre é possível identificar pontos críticos de controle e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controle (sistemas de APCC), garantindo a qualidade e fortalecendo a segurança alimentar desde a obtenção da matéria-prima. São pontos, hábitos ou equipamentos utilizados que são fundamentais para a obtenção e armazenamento adequados. A utilização da ordenhadeira mecânica, por exemplo, possibilitou maior agilidade e com isso maior capacidade de ordenha. No entanto, se não houver um manejo da higiene dos animais, dos equipamentos de ordenha, para que não ocorra contaminação na sua produção. Assim como a higiene durante o processo de ordenha, realizado num local adequado, deve ser adequadamente armazenado, resfriando o produto. Até pouco tempo atrás estes equipamentos não estavam acessíveis para os agricultores. O alto custo e a baixa tecnologia utilizada até então na atividade eram limitantes para sua disseminação.

Com a entrada de investimentos e tecnologia estrangeira, o custo diminuiu e aliado a uma política de fortalecimento da agricultura familiar, o PRONAF, possibilitou o acesso a crédito com juro subsidiado, com prazo e carência para pagamento. Por isso o acesso ao crédito não é o fator limitante, entretanto o receio de endividamento e em alguns casos a limitação física ou a importância que a atividade detém na propriedade, considerando os estudos de caso apresentados.

Por apresentar esta heterogeneidade de sistemas de produção se torna necessário o estabelecimento de “limites críticos”, mas nem sempre numéricos, observados caso a caso. Devemos requisitos ser flexíveis o suficiente para evitar uma sobrecarga desnecessária para empresas muito pequenas e limitar seu desenvolvimento.

Esta mesma flexibilidade é apropriada para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais em qualquer das fases de produção e em relação aos requisitos estruturais para os estabelecimentos. É importante para as regiões

sujeitas a condicionalismos geográficos especiais. Entretanto a flexibilidade não deve comprometer os objetivos de higiene dos gêneros alimentícios, principalmente, pois estes produtos fabricados de acordo com as regras de higiene estarão em livre circulação por toda a comunidade europeia.

Preocupando-se com a transparência do processo em nível local, os países membros devem, sempre que necessário, resolver os obstáculos que surgem com a possibilidade de discussão no âmbito do comitê permanente da cadeia alimentar e da saúde animal (instituído por lei na CE pelo Reg. CE n.º 178/2002).

Para dar suporte aos objetivos estabelecidos, como a redução dos organismos patogênicos ou a definição de níveis de desempenho deverá orientar a implementação de regras de higiene, sendo necessária a participação das universidades e outras instituições no processo de pesquisa e avaliação para prever os processos necessários para esse efeito. Estes objetivos complementarão a legislação alimentar existente, tal como o Regulamento (CE) N. 315/93 do Conselho, o qual estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos gêneros alimentícios. Prevê ainda o estabelecimento de tolerâncias máximas para contaminantes específicos, diferente da legislação alimentar brasileira que decretou limites mínimos de composição e de estrutura para quaisquer escalas de produção. Na Europa, a sustentação da legislação comunitária sobre higiene alimentar é realizada por pareceres científicos. Estes amparam as ações da instituída Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, a qual é responsável por analisar os casos consultados.

As diferenças são parte do processo, mas as regionalidades devem ser respeitadas. Deves & Filippi (2008) relatam situações citando diferentes regiões da Itália:

“Tomando como experiências, o norte e o sul da Europa, onde ao sul se desenvolveu basicamente através da valorização das práticas e cultivos e as paisagens locais. Nesta região, predomina o conceito de qualidade baseado em propriedades organolépticas e em processos de produção culturalmente definidos. Já ao norte, a visão de qualidade se detém na

observância da legislação e de padrões de higiene. O que queremos destacar é que na prática, o elemento central da rede de alimentação alternativa, se refere ao enraizamento, que é um instrumento teórico muito útil para relacionar alimento com território” (DEVES & FILIPPI, 2008, p.10).

De acordo com a CCE (2000) que instituiu o Livro Branco:

“(34) Em conformidade com os princípios gerais da legislação alimentar, a Autoridade deve assumir o papel de referência científica independente na avaliação dos riscos e, ao fazê-lo, contribuir para assegurar o bom funcionamento do mercado interno. Pode ser chamada a formular pareceres sobre questões científicas contenciosas, permitindo, deste modo, que as instituições comunitárias e os Estados-Membros tomem decisões esclarecidas em matéria de gestão dos riscos a fim de garantir a segurança dos gêneros alimentícios e dos alimentos para animais, evitando ao mesmo tempo a fragmentação do mercado interno através da adoção de medidas que criem obstáculos injustificados ou desnecessários à livre circulação dos gêneros alimentícios e dos alimentos para animais.

(35) A fim de aumentar a confiança dos consumidores, a Autoridade deve ser uma fonte científica independente de parecer, informação e comunicação dos riscos”.

(LIVRO BRANCO, 2000, p.17 e 18).

Este Regulamento define responsabilidades para os envolvidos na cadeia de alimentos. Observa-se no Artigo 17 do Regulamento (CE) 178/2002, a atribuição dos envolvidos nos processos de produção e transformação em assegurar a qualidade do produto que recebem.

“Art. 17 :

1. Os operadores das empresas do setor alimentar e do setor dos alimentos para animais devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controle, que os gêneros alimentícios ou os alimentos para animais preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades e verificar o cumprimento desses requisitos. 2. Os Estados-Membros porão em vigor a legislação alimentar e procederão ao controle e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação pelos operadores das empresas do setor alimentar e do setor dos alimentos para animais em todas as fases da produção, transformação e distribuição. (...) Para o efeito, manterão um sistema de controles oficiais e outras atividades, conforme adequado às circunstâncias, incluindo a comunicação pública sobre a segurança e os riscos dos gêneros alimentícios e dos alimentos para

animais, a vigilância da sua segurança e outras atividades de controle que abrangem todas as fases da produção, transformação e distribuição”.

(LIVRO BRANCO, 2000).

Um marco na evolução legislativa do setor alimentar foi a publicação deste Regulamento (CE) acima citado que além de estabelecer procedimentos em matéria de segurança dos gêneros alimentícios, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, uma instituição exclusiva para tratar sobre a questão, como o próprio nome já define “Autoridade”. É respaldada legalmente e respeitada pela comunidade europeia com um sistema eficiente de alerta de riscos.

A nossa legislação apesar de rígida, é genérica ao tratar qualquer produção de queijo para comercialização, formatada sob um aspecto industrialista, fator que não atende e não reflete a realidade da pequena produção familiar e os mercados locais. Isto limita as perspectivas de muitos produtores sobre a atividade. Na IN51 e na IN 62 do MAPA. A última, recentemente em vigência, estabelece inúmeros parâmetros para melhoria da qualidade do leite. Contudo o que não existe é uma preocupação legal na formação destes produtores, na capacitação da mão de obra e que a informação, através de assistência técnica, realmente alcance a maioria dos produtores e lhes possibilite prever oportunidades e o desenvolvimento de outras atividades.

Neste aspecto destaco aqui que a lei não atenta a características que possibilitariam uma evolução da melhoria da produção primária. Ela apenas estabelece determinados parâmetros físicos e microbiológicos a serem alcançados e que não serão aceitos fora do padrão, em não conformidade. Entretanto existe ao mesmo tempo uma pressão de diversos setores da cadeia produtiva do leite para postergar a vigência destas IN, uma vez que inviabilizariam a produção de muitos agricultores e a sua entrada, principalmente, nos mercados locais. Deveriam ser desenvolvidas com os produtores ações que valorizem a importância da obtenção de um leite de maior qualidade, bem como, fomentar a indústria de laticínios a valorizar essa produção de qualidade superior. Estas indústrias seriam as maiores

beneficiadas pelo pagamento em base na qualidade, pois o leite de melhor qualidade possui um maior rendimento de sólidos, que representa na prática menor quantidade de leite para fazer um Kg de queijo. Outro grande beneficiário é o consumidor, que irá adquirir um produto de qualidade superior, e que, ao reconhecê-lo, deverá estar disposto a pagar mais por ele.

Uma grande demanda é por uma assistência técnica especializada, que com exceção da privada, que atende quem paga, a assistência técnica pública, no atual quadro, é insuficiente para atender a toda a demanda existente, principalmente em se tratando da Região Sudoeste do Paraná. O grande número de produtores concentrados nesta região, com atividade especialmente relacionada ao leite, representa um universo de mais de 27.000 produtores. Com isso o produtor tem sua capacidade limitada e, muitas vezes à mercê de aventureiros e de técnicos da iniciativa privada, os quais podem estar mais preocupados em comercializar seu produto do que atender a uma necessidade deste produtor.

O problema é que a legislação vigente exige e reprime, mas não oferece condições e não orienta para que haja essa mudança na realidade encontrada e relatada. Se investimento público é o que falta para resolver este impasse, não se pode afirmar como única opção, mas com certeza é fundamental para que, principalmente os pequenos produtores não fiquem inviabilizados, limitados em suas perspectivas, e que com isso possam adaptar-se estruturalmente, com orientação adequada. Entretanto é também necessário que isso tudo seja respaldado legalmente, responsabilizando o produtor de alimentos, mas proporcionando as condições necessárias e orientação para que ele possa oferecer um produto sadio e de melhor qualidade.

Na prática o que acontece é que o leite é recolhido preferencialmente nas propriedades de maior produção, e que recebem mais por isso, desestimulando o investimento em equipamentos e em mão de obra para melhoria da qualidade. O controle de qualidade começa na propriedade, onde se realizam amostragens do

leite recolhido. Entretanto o leite em condições de temperatura e crioscopia (quantidade de água no leite) adequadas é recolhido e industrializado, mesmo porque os resultados das amostragens feitas no momento do recolhimento, visando observar os aspectos microbiológicos, ainda são demasiadamente demoradas. Quando pronta, o leite (ou derivado) já deve estar embalado e em condições de comercialização. Observa-se na produção de queijo maior rendimento que o leite de melhor qualidade proporciona, em detrimento ao de menor, ou seja, um leite de qualidade superior além de proporcionar um produto final também de qualidade superior, necessita menor quantidade de leite para produzir um Kg de queijo. Existe, de fato, um rendimento econômico para a indústria com a melhoria da qualidade do leite. Este deve ser repassado ao produtor que se dedica e se diferencia na atividade com produção de qualidade superior.

Para isso deve haver, desde a base, um trabalho de planejamento forrageiro e balanceamento de dieta conhecendo a realidade da região. Além disso, faz-se necessário o melhoramento genético, com inseminação artificial, buscando animais cada vez mais adaptados às condições que encontram. A Região Sudoeste é bastante diversa em se tratando de microclimas. Destacam-se ao menos quatro mais evidentes. A leste, nos campos de Palmas predomina um microclima mais frio, com duas zonas intermediárias, como a região de Coronel Vivida e a de Dois Vizinhos, e outro microclima mais quente, no Vale do Iguaçu e região de Capanema. Essa diversidade, com exceção a alguns casos, possibilita a produção de pastagens durante todos os meses do ano, com alguns períodos de escassez de pastagem denominados “vazios forrageiros” de Outono e Primavera, e devem ser considerados no planejamento para superar estas adversidades. Isto possibilita a produção com menor custo. Entretanto, deduz-se que por falta de difusão de informação, as pastagens e sua contribuição nutricional na grande maioria dos casos são desprezadas nos cálculos de balanceamento de dieta e formulação de ração.

A produção de menor custo, de cunho (semi) artesanal com mão de obra familiar e com a produção de leite com base em pastagens, reduz a quantidade de concentrados utilizados. Estas características todas podem agregar valor aos produtos oriundos destes locais já que existe um mercado em potencial que emerge e busca produtos diferenciados. Regionalizando a produção, cria-se a identidade aos produtos elaborados nesta área geográfica, e desencadeia-se a evolução na construção da qualidade. Busca-se a melhora da matéria-prima, que gerará um produto reconhecidamente diferenciado e conseqüentemente a satisfação do consumidor.

Destaca-se também a importância e necessidade de desenvolver métodos mais eficientes de diagnóstico e divulgação dos alertas sanitários e um devido rastreamento para controle da qualidade da matéria prima e responsabilização na produção de alimentos. Acontece que ao recolher o leite o “leiteiro” realiza amostragens do leite coletado, entretanto este resultado não é rápido, leva dias, e quando de posse do laudo do leite recolhido, este já está pronto para comercialização. O leite é misturado ao de todos os produtores da linha, os de melhor qualidade com os de menor resultando numa depreciação do produto final.

Observa-se que tanto a legislação quanto a indústria focam sua atenção a partir do momento em que o leite é recebido na central de processamento. Lá é exigido o tratamento térmico do leite, para eliminação de microorganismos. Contudo com o tratamento também são eliminados diversos nutrientes e características do produto, que são desconsiderados.

Um grande gargalo é a legalidade da produção familiar. A grande maioria dos agricultores familiares não se insere em serviços de inspeção existentes. Pela extrema rigidez da legislação alimentar brasileira, e da IN 62 em vigência, pela estrutura necessária, muitos produtores sentem-se impossibilitados de comercializar sua produção no mercado formal, permanecendo, por isso, na informalidade.

Sobre esta questão argumenta-se sobre a complexidade à qual são submetidos os agricultores familiares e a pequena agroindústria na sua operacionalização. Isto reflete na dificuldade encontrada para se adequarem aos requerimentos necessários para legalização de uma agroindústria junto a algum sistema de inspeção. Isto é um problema, pois à medida que se complexifica o processo, abre-se espaço para ação de aventureiros e aproveitadores.

Gazolla (2012) discorre sobre esses sistemas complexos os quais, para buscar a legalidade de uma agroindústria, fazem muitos agricultores agir no sentido de driblá-los fazendo aquilo que Long (2001) denominou de “margem de manobra”. Muitos agricultores frente a obstáculos que limitam seus anseios, aqui representados pela legislação sanitária alimentar, optam por não se inserirem nelas, produzindo à margem destes controles das instituições. Esse é um dos fatores explicativos das altas taxas de informalidade presentes no setor das agroindústrias familiares (GAZOLLA, 2012).

Vieira (1998), ressalta a heterogeneidade do setor das micro e pequenas agroindústrias, apontando motivações para formação das agroindústrias familiares rurais como a existência de “excedentes que o produtor não consegue colocar no mercado, seja por não atender aos padrões de comercialização ou por problemas de qualidade mais sérios, aos quais o produtor imagina poder dar destino econômico”(p. 13); e aquela que “surge quando das conjunturas desfavoráveis de preço para sua produção agrícola e o produtor vê na agroindustrialização a maneira óbvia de lhe adicionar valor” (VIEIRA, 1998, p.13).

Nos estudos observados, pode-se constatar no caso do PRODUTOR I, que a dificuldade de recolhimento por parte das indústrias, que vinham a cada dois dias. Por ter sua propriedade localizada no fim de linha, em períodos chuvosos, o caminhão do leite causava estragos na estrada, deixando-a praticamente intransitável, prejudicando além da capacidade de ir e vir, o escoamento de suas outras produções da UP.

Existem diferenças entre as inúmeras situações que se realizam no que tange às exigências a serem supridas pelas políticas públicas e destaca-se que no primeiro caso não há uma instalação própria para processamento da agroindústria como espaço adequado e específico, até por que se concebe, normalmente, que a comercialização só será efetivada se houver cumprimento das normas sanitárias. No entanto, salienta-se a informalidade como uma barreira a transpor, o que justamente é o desafio dos programas de estímulo às agroindústrias familiares: viabilizar a adequação das condições de processamento de alimentos hoje existentes nas unidades de produção agrícola familiares às normas sanitárias, fiscais e ambientais. Tratando-se de política pública, deve-se partir do existente e traçar estratégias de transformação que almejem a legalização, entre outros objetivos, e não pressupor a legalização como ponto de partida (SILVEIRA & ZIMERMANN, 2004).

Esta informalidade se apresenta em todas as cadeias produtivas, contudo no leite pode-se observar uma grande produção marginalizada. O que não acontece em países mais desenvolvidos nestas questões, como na UE, e particularmente, na Região Norte da Itália que diferencia a pequena produção familiar e artesanal, e que, valoriza esta produção, pois já perceberam há algum tempo o potencial existente deste mercado. Entretanto, a preocupação maior é com a segurança dos alimentos, e por isso desenvolveram uma legislação para avaliar cada caso, um sistema de produção que prevê pontos críticos de controle no sistema industrial e que começa na produção primária, buscando meios para obtenção da matéria prima de qualidade superior. Este sistema, que valoriza as tradições e a cultura local, possibilitou o desenvolvimento endógeno e pequenos produtores puderam comercializar seus produtos com identidade e qualidade reconhecidos legalmente, e assim explorar um mercado extremamente lucrativo e com demanda crescente.

Outro entrave visualizado durante a pesquisa, nos resultados encontrados por Kiyota et al (2012) e nos estudos realizados pela equipe do CEPAD/UTFPR, quando realizaram a comparação dos dados das mesmas famílias nos diferentes

anos e o reflexo sobre sua trajetória, destacada a relação da sucessão familiar e a sua influencia na expectativa e na continuidade das atividades. Em Itapejara d'Oeste no ano de 2005 foram entrevistadas 100 famílias, das quais no ano de 2010 foram localizadas apenas 95 e pode-se dividi-las em três grupos conforme a Tabela 03 abaixo:

TABELA 03 – Famílias entrevistadas em 2005 no ano de 2010

Famílias entrevistadas em 2005 no ano de 2010	
Grupo com sucessor	71 famílias
Grupo sem sucessor	24 famílias
Grupo de ausentes (não localizadas)	05 famílias

(KIYOTA, et al, 2012)

Estas unidades de produção sem sucessor não apresentam, além dos atuais gestores da unidade de produção, alguém não idoso com algum vínculo com o processo produtivo no mesmo estabelecimento. Isso representa que 29% das unidades de produção não tinham sucessor na propriedade. Este fator, aliado à idade dos membros da família, permite afirmar que muitos estabelecimentos estão fadados a limitar sua produção, num primeiro momento, e, posteriormente, ao possível desaparecimento.

Ainda analisando a trajetória destas famílias os autores indicam que a renda agrícola média das famílias com leite foi maior do que o valor médio das famílias sem leite. Este incremento na renda agrícola proporcionado pelo leite representa cerca de 20% de variação na renda agrícola ou 60% na variação do valor agregado bruto animal em 2010.

Pode-se afirmar, que a partir do momento que o leite foi sendo incorporado no sistema produtivo familiar, em muitos casos esta atividade ocupou a importância de relevância na propriedade o que possibilitou em inúmeros deles o abandono da atividade fumageira. O que indica que a atividade leiteira tem contribuído, aliada à instabilidade de preços da cadeia fumageira, para uma mudança do fumo para o leite, transformando estas áreas em pastagens. O que de certa forma também

explica a especialização encontrada nos ID observados nos dados encontrados no município de Itapejara d' Oeste, de 2005 para 2011.

Uma questão de suma importância que necessita de atenção relaciona-se à sanidade dos rebanhos leiteiros, acompanhamento e orientação técnica, preocupação com a sanidade das vacas, bem como, pela própria saúde, pois muitas doenças são zoonoses, ou seja, que podem ser transmitidas para seres humanos. Como não há um grande número de propriedades certificadas livres de tuberculose e brucelose, por exemplo, registradas no Sudoeste do Paraná, é necessária a atuação na base produtiva, com ações que visem transmitir informação e promover a capacitação de agricultores e técnicos para atender a extensa demanda existente. Um rebanho sadio e aliado a um sistema eficiente de controle e erradicação das principais doenças é essencial para discutir o processamento do leite cru na região Sudoeste. Entretanto pode-se observar a resistência de alguns produtores em realizar os exames, pois têm receio que algum animal seja sacrificado, sem saber do risco que podem estar correndo. A entrega do leite na indústria deve estar condicionada à exigência dos exames da matéria-prima ou do produto final, principalmente os de Tuberculose e Brucelose. Por lei isto deveria acontecer, mas de fato não há como afirmar seu cumprimento. Assim as indústrias devem deixar a concorrência de lado e exigir do produtor os exames, como condição para recebimento do leite. Da mesma forma os responsáveis técnicos devem atuar com ética, para impedir a disseminação de algum problema sanitário.

Um dos grandes gargalos evidenciados em estudos realizados na Região Sudoeste do Paraná diz respeito à qualidade da água utilizada pelos produtores. Campos, et al. (2008) evidenciaram que a qualidade da água utilizada pode estar comprometendo todo o esforço em melhoria da qualidade. Urge um investimento na qualificação da produção, que busque estabelecer meios para construir a qualidade do que se produz. A utilização de algumas tecnologias facilitou o processo de ordenha, fator que possibilitou a expansão da produção de leite nesta região, e

também para o adequado armazenamento até o recolhimento e transformação. Contudo o seu uso, a manutenção e higienização são fundamentais para não contaminar o produto durante o processo de ordenha. A higienização dos tetos anteriormente ao processo é de suma importância e também a forma como é realizada. Os produtores que tem boas perspectivas com a produção de leite têm visualizado as novas tecnologias de sala de ordenha, canalização para o manejo dos animais e pela facilidade de operacionalização, como, por exemplo, melhora na postura de trabalho com o fosso para o operador. Ao perceber as vantagens que lhe proporciona em qualidade de condições de trabalho e agilidade os produtores vêm investindo na produção de leite. Os bancos têm linhas de crédito específicas para a Bovinocultura Leiteira, seja para investimentos em infraestrutura e equipamentos, bem como, para aquisição de animais, renovação de plantel e de pastagens, com juros subsidiados.

O apoio e participação da indústria neste processo, que detém a responsabilidade sobre a segurança do produto que oferta também é diferencial, possuem uma participação ativa, em que a indústria e seus operadores tem responsabilidade sobre o produto final obtido neste processo e se algum problema for detectado, é facilmente rastreado e o operador e a indústria responsabilizados. Isso é observado na legislação oficial da UE, que exige dos produtores de alimentos atenção aos processos, diferenciando ao sistema europeu em relação a nossa realidade e legalidade do sistema brasileiro. Aqui ainda são casos pontuais as indústrias que trabalham com uma visão diferenciada, proporcionando orientação técnica adequada, pagamento pela qualidade obtida pelo produtor, e garantindo a comercialização do produto a preços superiores. Enquanto a maioria preconiza a quantidade e o volume de produção, as indústrias na Europa têm participação ativa no dia a dia da produção. O técnico da empresa fornecedora de rações acompanha semanalmente a propriedade, através de análises e sistemas computadorizados em softwares, para obter parâmetros e visualizar alterações qualitativas, físicas ou

químicas no balanceamento da dieta dos animais. Este procedimento também influencia a taxa de fertilidade destes animais, que são acompanhados e examinados por um médico veterinário e que, juntamente com o responsável da propriedade, avaliam cada vaca. A melhoria da qualidade do leite afeta e remunera diretamente a quem transforma. Um leite de melhor qualidade rende mais, ou seja, menor quantidade de leite é necessária para produzir um Kg de queijo. Além de que uma matéria prima de melhor qualidade proporciona um produto final de melhor qualidade, com a aplicação das boas práticas de fabricação.

A região demanda para o setor, estudos e ações que abrangem toda a cadeia produtiva. Devem estar imbuídas as instituições de ensino presentes, com os pesquisadores, técnicos locais, agricultores, poder público, entidades envolvidas no setor para promoção do desenvolvimento do potencial que a região detém. Hoje, já é considerada uma das maiores bacias leiteiras não somente do Estado do Paraná, mas também do Brasil. Entretanto o fator qualidade é primordial para a diferenciação desta produção perante os mercados consumidores. Em todos os casos estudados durante o processo de construção desta dissertação ficou confirmado que o mercado existe e absorve toda sua produção, e a demanda por produtos diferenciados tem se destacado.

As tendências recentes do sistema agroalimentar caracterizam-se pela coexistência de processos de padronização e de diferenciação no consumo dos alimentos, cujos reflexos vão até a etapa da produção agrícola.

Gazolla (2012) destaca que de um lado, assiste-se à continuidade da concentração do processamento agroindustrial para fazer frente aos requisitos da produção em grande escala. De outro lado, a valorização de produtos com atributos diferenciados de qualidade cria novas oportunidades de mercado, muita das quais acessíveis aos agricultores de pequeno e médio porte. Parte da agricultura familiar tem apresentado as condições para participar de forma competitiva, inovadora e sustentável nas diferentes cadeias.

É necessário discutir as características dos mercados construídos pelas agroindústrias. São diferentes formas de como as experiências se inserem economicamente e também desenvolvem relações sociais com outros atores e instituições da sociedade. Estes mercados são caracterizados como de proximidade social e com grande interdependência entre redes sociais de atores. Gazolla (2012) discorre sobre os casos das relações diretas de compra e venda dos agricultores com os consumidores locais e outros pequenos compradores. E em outros casos, os mercados são coletivos, formados por diversos tipos de atores, suas organizações e redes sociais que auxiliam as agroindústrias a ganhar escala de produção e comercialização.

O caso do processamento de alimentos voltados ou não ao mercado, a caracterização deste, as reais motivações e elementos presentes no processamento (fatores culturais, legais, sanitários, adicionados ao produto) e, principalmente, as ambições desenhadas pelos diferentes grupos, inevitavelmente exigem reflexões e ações diferenciadas por parte das políticas públicas.

De acordo com WESZ (2008), nota-se ainda uma persistência de mercados locais de proximidade que não apenas aproveitam os limites de capilaridade da grande distribuição e da indústria alimentar, mas se firmam pela reputação, mesmo em condições de economia “informal”, cuja magnitude fica agora evidente nos vários levantamentos de agroindústrias rurais (Mior e Wilkinson, 1999; Oliveira, Schmidt e Schmidt, 2000; Oliveira, Prezotto & Voigt, 2002).

Nos casos onde prevalece a entrada de recursos através do envolvimento com atividades múltiplas, se tornam visíveis os seguintes aspectos: a redução do efeito de falha em uma renda na medida em que dilui o impacto em outras possíveis rendas; diminuição da variabilidade de rendas durante o ano (amenizando o efeito da sazonalidade); redução da variabilidade de rendas entre os anos, o que resulta em uma maior estabilidade na produção agrícola e nos mercados e; diminuição do efeito dos riscos climáticos, financeiros e de outras tensões (ELLIS, 1998)

Essa questão também é abordada por MALUF (2004), pois a diversificação que é proporcionada pela agroindústria familiar vai se apresentar como um importante amortecedor das tensões exógenas à propriedade, o que refletirá na redução dos efeitos perversos provocados pelos insucessos de safra, oscilações de mercados e às rupturas dos compromissos de aquisição dos produtos por complexos agroindustriais. Portanto, a atividade de beneficiamento da produção com fins comerciais traz uma maior autonomia aos agricultores, o que “lhes possibilita criar espaços de manobra para se contrapor ao regime sócio-técnico prevalecente na agricultura modernizada e à gramática da globalização, criando formas de inserção diferenciadas aos circuitos mercantis, que não colocam em risco a reprodução do grupo familiar” (WESZ JUNIOR e NIEDERLE, 2007).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o construir desta dissertação pôde ser observada a heterogeneidade de estratégias e de conceitos para a pequena produção familiar. A grande questão é que esta indefinição e incompreensão tem ofuscado o papel das políticas públicas sobre esta parcela da população que, tem em comum a produção com mão de obra familiar e com base diversificada, seja em atividades agrícolas ou até mesmo não agrícolas, fora da UP, conforme o contexto.

Discutiram-se até o momento diversas teorias, mercantilização, diversificação, *rural livelihoods*, os meios de vida, modo de vida, a pluriatividade, a multifuncionalidade da agricultura familiar. Todas com um enfoque no ator, buscando analisar o macro, através de dados secundários, banco de dados, com enfoque no micro, no que realmente está se diferenciando e quais os fatores que levam a isso. Buscou-se identificar gargalos, meios e alternativas, que auxiliem o desenvolvimento desta região, pelo requerimento de um aporte institucional público para legitimar a produção regional e de políticas públicas que auxiliem o desenvolvimento e o sucesso destas atividades. Resgatar os processos, valorizar a produção familiar, artesanal, diferenciada, engendrará com certeza obter sucessos que irão, além de poder produzir e comercializar produtos de qualidade e diferenciados, gerar emprego, renda, economia que circula no município, e retorna aos cofres públicos. Um investimento necessário para legitimação das produções regionais, tradicionais, diferenciadas. Mas que em hipótese alguma está isenta de obrigações higiênicas e sanitárias. Um processo que exige formação, educação, capacitação permanente. Somente assim pode se diferenciar um produto regional, e buscar acessar outros mercados, nichos específicos, em busca de maior rentabilidade.

Nesta dissertação foi observada a heterogeneidade de estratégias na produção familiar de leite. Algumas demonstram a agroindustrialização como diversificação de estratégia com vistas à agregação de valor, geração de maior autonomia, construção de mercados e aumento da sua margem de lucro e

rentabilidade familiar. Isto possibilita uma maior independência em relação às produções convencionais. Constituindo este portfólio de atividades garante-se a manutenção e autonomia da família, com progresso econômico e com qualidade de vida. Entretanto cada agricultor apresenta sua especificidade e suas limitações, sejam elas relacionadas à área física, mão de obra, tecnologia empregada, capacidade de investimento e mercados que opera. E isso, em determinados casos, pode influenciar na tomada de decisão e na continuação ou não em produzir queijo e leite.

Em outros casos, como também pode ser observado, o produtor pode optar em investir na produção, aderindo à inspeção, seja ela municipal ou estadual. E ao investir o produtor despende maior atenção às atividades relacionadas à obtenção da matéria prima e da agroindustrialização, o que desenvolve um efeito negativo à diversificação dos meios de vida no interior das unidades de produção, observado nos casos estudados. Mas também, em geral, analisado este mesmo banco de dados, Kiyota, et. al (2012) verificou-se que existe uma certa tendência à especialização das famílias que se consolidam na produção leiteira. Estes agricultores retomam um processo de especialização pela expectativa que se cria vista a capacidade de rendimento econômico proporcionado pela produção de leite, e em alguns casos queijo, que se reflete na redução de atividades e estratégias desenvolvidas.

Niederle & Wesz Jr (2009) destacam que a referência genérica às agroindústrias familiares oculta diferenças marcantes que são objeto de notáveis divergências conceituais. As distinções vão desde os tipos de produtos processados e a capacidade produtiva até o cumprimento das normas sanitárias, a legalização e o acesso a crédito. Sendo assim, não é evidente que todos os agricultores sustentem a atividade com o mesmo propósito ou que ela possua igual importância na composição dos rendimentos familiares (WESZ JUNIOR, 2009). Com efeito, não se pode afirmar de antemão que em todas as unidades produtivas a

agroindustrialização esteja associada a processos de diversificação dos meios de vida e construção de autonomia.

Naquelas unidades em que a agroindustrialização não constitui uma resposta frente às necessidades de sobrevivência do grupo familiar, mas poderia constituir algo semelhante ao que Ellis (2000) chama de “estratégia adaptativa” (embora aqui não seja uma alternativa pró-ativa em direção à diversificação), ela pode estimular uma re-especialização, agora não mais no universo das commodities agrícolas, mas na transformação agroindustrial.

E aqui se destaca a atuação junto à base da cadeia produtiva, na qualidade da obtenção da matéria prima, de higiene no manejo e ordenha, ações desenvolvidas sob aspectos voltados às boas práticas agrícolas, que garantem a qualidade desde a origem. Isso é fundamental para que ocorra uma mudança na concepção de produção em qualidade.

Como continuação do último item em que se discorreu sobre os gargalos do sistema, neste momento, destaca-se a relevância do tema proposto, uma vez que encontramos uma grande representatividade da agricultura familiar nos números de produção de leite que traz para a região o destaque recebido. Este sistema tem evoluído e ganhado espaço nas propriedades, profissionalizando a produção. Entretanto buscou-se nesta pesquisa evidenciar o contexto diversificado e limitado que estes produtores encontram e suas estratégias de organização dos *meios de vida*. E levantado questionamentos acerca.

Para tanto, inicialmente foi discutido o processo de Mercantilização da Agricultura Familiar e a atuação das políticas públicas sanitárias. Em seguida, foi apresentada uma descrição do contexto da produção de leite no Sudoeste do Paraná e em Itapejara D'Oeste e a sua relação na diversidade e no processo de diversificação dos *meios de vida* da agricultura familiar. Nos Estudos de Casos realizados em Itapejara D'Oeste foram evidenciados os processos e as estratégias de diversificação desses produtores familiares, que produzem ou produziam em

determinado período leite e queijo. Por fim, o trabalho aborda sobre o papel da participação do queijo na diversificação da agricultura familiar e os dilemas e gargalos observados neste processo de análise. O destaque referiu-se à questão legal entre a legislação alimentar brasileira em comparação à da Comunidade Europeia. Exaltou-se o papel da regulamentação e respaldo legal das atividades de boas práticas, de produção, de fabricação, rastreabilidade e com um sistema eficiente de controle e alerta. Além da estruturação de vigilância e padronização de exigências, possibilitou a comercialização entre os diferentes países da UE. Para isso acontecer, foi também fundamental a diferenciação das dimensões e escalas de produção, bem como, a responsabilização dos operadores da indústria de alimentos, desde a obtenção da matéria prima, transformação e consumo. Estas características acima ressaltadas diferenciam a pequena produção e o mercado local, e ainda favorecem o desenvolvimento de mercados de nichos específicos.

Foi questionado no início desta dissertação sobre de que forma poder-se-ia avaliar/inspecionar um produto no mercado local e quais parâmetros a serem analisados para assegurar a qualidade da pequena produção, sobre a estrutura, procedimentos e o alimento processado na unidade de produção. Uma parte destes questionamentos foi respondida, no entanto muito ainda faltou para realmente estabelecer quais parâmetros a serem analisados, ou mesmo de que forma poderia ser avaliado/inspecionado para o abastecimento local. Entretanto foram destacadas características comuns que diferenciam esta produção das produções de maiores escalas. Dentre eles destacam-se a mão de obra familiar, utilização de matéria prima própria, preocupação com a sanidade dos animais, com a qualidade da água, higiene e manejo na ordenha e armazenagem adequada. Outra questão de grande importância é o tempo curto entre a obtenção e a transformação da produção, pois quanto menor o período de armazenagem, menores são as condições da proliferação de microorganismos. Logística fácil entre matéria prima e indústria – dentro da própria propriedade. Para avaliar/inspecionar, deve ser considerada e

valorizada uma produção com base em Boas Práticas Agrícolas e Boas Práticas de Fabricação, respaldadas legalmente, através de procedimentos que podem garantir e assegurar a segurança dos alimentos e promover a inclusão da pequena produção familiar e formalizar o abastecimento local/extra local.

Sobre as hipóteses levantadas, a primeira seria de que as famílias que produzem queijo possuem uma maior preocupação com a qualidade, pois, esta afeta diretamente a confiança entre o produtor/consumidor e a garantia de mercado. Isso se confirmou nos estudos de caso observados. Todos eles afirmam ter cuidados com o leite até o produto final e exaltam que seus produtos diferem em relação aos dos grandes laticínios. Este é um dos fatores que diferenciam a produção familiar, da origem, do cuidado na produção, e um produto final diferenciado em relação aos padronizados industriais, que coletam leite regionalmente sem valorizar a qualidade. Deduz-se que na Região Sudoeste do Paraná, os mercados construídos e consolidados socialmente pelos agricultores familiares estão enraizados de maneira que, muitas vezes, dispensam alguma certificação ou inspeção oficial. A confiança sobre a produção e os processos, aliada à tradição e a garantia de não oferecer risco a saúde, garantem a produção e a comercialização de toda a produção oferecida por estes agricultores familiares. Todos os casos estudados afirmam que vendiam o que produziam, que se tivesse mais, teria mercado, sempre mostrando otimismo em relação ao mercado consumidor.

Em relação à segunda hipótese levantada, acredita-se que analisando o Sudoeste do Paraná a bovinocultura leiteira tem sido favorecida pela conjuntura familiar, mas que muitos fatores influenciam a produção e suas estratégias. Alguns fatores como força de trabalho, disponibilidade de área e tecnologia podem estar influenciando suas estratégias de produção e comercialização, bem como, a rentabilidade e a qualidade do seu produto. Isso é confirmado, pois como pode ser observado a disposição de mão de obra, o interesse e gosto pela produção são fundamentais, uma vez que, por ser uma atividade de rotina diária, duas vezes ao

dia, aliada às outras atividades desenvolvidas, se torna um processo exigente em mão de obra, disposição e disponibilidade. Por isso, o destaque da participação ativa das mulheres no desenvolvimento destas estratégias, por elas e seus filhos estarem historicamente vinculados à produção de leite, emergiram de uma produção secundária para, em muitos casos, se tornar a principal fonte de ingresso de renda da UP.

Quanto aos objetivos propostos supõe-se que o que foi pesquisado, levantado e apresentado, possibilitou uma contribuição parcial acerca do processo de mercantilização e das estratégias de comercialização da agricultura familiar. Com a revisão bibliográfica, com a análise do banco de dados e com os estudos de caso, pode-se observar e obter uma constatação inicial da diversidade de situações e realidades a que estão submetidos os agricultores familiares. A relação com as políticas públicas, que atendem, em partes, e a determinados segmentos, ignora um contingente muito grande que está na informalidade, e que com um aporte legal, com orientação acerca de procedimentos necessários e requisitos adequados a escala de produção familiar são essenciais para o desenvolvimento e a valorização destes mercados. Muitas políticas, por desconsiderarem dados de informalidade, desconsideram também esta pequena produção familiar, a que geralmente é submetida. Fica, dessa forma isenta de acompanhamento ou fiscalização, o que permite o ingresso de aproveitadores, e de produtos que descaracterizam e prejudicam estes mercados. A grande limitação se refere ao acompanhamento de apenas seis estudos de caso, uma sugestão para um estudo mais profundo seria acompanhar/entrevistar todos estes agricultores do banco de dados, que em algum momento produziram leite e queijo. A vantagem foi o acesso ao banco de dados constituído e acompanhado que possibilitou diversas interpretações sobre o contexto local e universo de pesquisa.

As exigências legais vêm sendo obstáculos à pequena produção familiar. A exigência de forma inflexível e inadequada à produção em pequena escala, dificulta

a formalização e os produtores muitas vezes optam em permanecer na informalidade. Diante disso foi evidenciada a legislação europeia, no que diz respeito às principais diretrizes e marcos regulatórios, que possibilitaram e permitiram através de uma política pública voltada a valorização da produção local, de qualidade, com identidade regional, artesanal e familiar, e em alguns casos ecológica. Características que, qualquer mercado local/regional/nacional e nichos específicos de consumidores estão dispostos a pagar mais por um produto que se destaque por estas características. A legislação deveria ter um papel de auxiliar neste processo e evidenciar esta produção, garantidora de emprego e renda, e de suma importância para segurança alimentar e por que não de soberania nacional.

Entretanto constata-se que ainda existem inúmeros gargalos a serem vencidos para alcançar uma produção segura e produtos diferenciados. Uma atenção especial das universidades, das instituições públicas e das indústrias, é de realizar um trabalho que é fundamental, um trabalho permanente com a construção da qualidade desde a nutrição, ordenha, armazenamento, e com um trabalho que busque a certificação total de propriedades leiteiras livres das principais zoonoses, como a tuberculose e a brucelose. Assim poder-se-á garantir a produção e explorar mercados e nichos de alto valor agregado com o conseqüente desenvolvimento e o retorno econômico para a região.

Apesar de situar-se numa das maiores bacias leiteiras do Brasil, com uma das maiores densidades de produção, grande parcela deste produto está sendo simplesmente centralizada e exportada para outros municípios. É nesses municípios que o leite produzido vai gerar renda e empregos, agregando valor. São inúmeras empresas que vêm buscar o leite em Itapejara d'Oeste, transportando-o integral, ou parcialmente desidratado para ser industrializado em outras regiões do Paraná e até de outros Estados da nação, exportando uma grande fatia da economia que poderia ser gerada localmente. Situação que ocorre em praticamente todos os municípios da Região Sudoeste do Paraná, com raras exceções.

A legislação alimentar brasileira, por não diferenciar a pequena produção para mercados locais e pressupor que todos os sistemas industriais possuem a mesma escala, constrange os agricultores, que veem como distante o preenchimento dos requisitos e exigências para o acesso aos mercados legais. Fatores que limitam o desenvolvimento de muitas iniciativas, e que os penaliza frente a outras legislações como a da Comunidade Europeia e, especificamente, discutida anteriormente, a legislação italiana. Estas, além de permitir, sob normas técnicas e parâmetros qualitativos estabelecidos, garantem e valorizam este tipo de produção, diferenciando as grandes produções estandarizadas e padronizadas industriais da pequena produção familiar, cooperadas ou não, diferenciadas de origem e pessoas conhecidas no mercado local. Alguns produtores especializam-se e investem em estruturas maiores, como exemplo, sair da cozinha de sua casa e construir uma pequena agroindústria para fabricar seus produtos. Entretanto muitos produtores limitam-se a continuar fazendo o que já vêm desenvolvendo ao longo de sua história e de seus antecedentes, comercializando em redes pessoais a produção excedente da família.

Observou-se que a renda obtida com essa atividade revela-se importante considerada pelo consumo e pela comercialização do excedente. Assim destaca-se como importante para manutenção da família, principalmente pela característica contínua de produção que garante uma receita durante a entressafra das outras atividades que desempenham. Assim os produtores diversificam suas atividades, e optam muitas vezes pelo que é facilmente comercializado – com mercado garantido, mas com preço oscilante – voltando sua produção para a demanda do mercado, e principalmente, historicamente, para o mercado de *commodities* agrícolas.

Isso se confirma neste estudo, pois muitos produtores apresentam a produção de grãos integrada ao leite, entre outras atividades. O que limita e influencia o que produzir, num círculo vicioso de demanda por insumos externos e novas tecnologias, voltando sua produção para a demanda dependente do mercado,

e principalmente o mercado de *commodities*. Estas atividades alternativas, muitas vezes inseridas num contexto de diversificação de rendas, compõem e justificam a manutenção da pequena produção familiar, representada pela grande maioria dos produtores da Região Sudoeste do Paraná.

No âmago dessas transformações se tornou crescente a valorização dos produtos orgânicos, com denominação de origem e da agricultura familiar, que passaram a ser associados à tradição, à natureza, ao artesanal e ao local – conjunto de valores agora premiado pelo mercado consumidor. Com a viabilização desses mercados, as variáveis históricas, geográficas e culturais passam a ter um grande peso na determinação dos padrões de qualidade (PONTE e GIBBOM, 2005 citados por WESZ, TRENTIN & FILIPPI 2009).

Prezotto, (2002) advoga que este tipo de industrialização oferece possibilidades de descentralização regional da produção, ao aproximar as agroindústrias da produção da matéria-prima; de redução do custo de transporte; de ampliação e descentralização das oportunidades de ocupação e remuneração da mão de obra; utilização adequada dos dejetos e resíduos (reduzindo o poder poluente); e de diminuição das migrações desordenadas. Destaca que esta visão de desenvolvimento valoriza o meio rural, proporcionando uma melhor utilização do espaço territorial, e de busca da recuperação e preservação ambiental.

Este processo pode favorecer, ainda, um desenvolvimento local e regional mais equilibrado, com aumento da arrecadação de impostos, especialmente nos pequenos municípios, uma vez que vêm sofrendo constantemente com redução de repasses e de arrecadação, o que em pequenos municípios, muitas vezes são as principais fontes de arrecadação da administração municipal. Assim o desenvolvimento de iniciativas familiares, com base diversificada, e com produtos diferenciados teria uma grande contribuição para a economia regional.

Avaliando a trajetória no período analisado, pode-se observar uma discreta, mas significativa especialização da produção leiteira, frente a todas as atividades

adotadas e desempenhadas nas propriedades. A renda mensal proporcionada pela comercialização do leite traz também mensalmente o produtor até a cidade. É nesta rotina que os produtores começam também a adquirir bens e serviços que antes produziam e faziam nas suas propriedades.

Observou-se a relação dos métodos tradicionais, o *knowhow* transmitido por seus ascendentes e a importância referida ao fator qualidade, por se tratar de redes diretas de consumo, em que o vínculo produtor-consumidor é relevante e a confiança estabelecida sobre a pessoa que produz e o método utilizado é decisivo para que ocorra o consumo deste alimento, mesmo sem inspeção oficial. As vendas diretas podem ser constituídas pelo comércio dos produtos nas próprias unidades agroindustriais, de forma direta com os consumidores em ruas, estradas, locais de trabalho, casas, vendas em feiras, quiosques, entre outros pontos (SANTOS, 2011; GAZOLLA; PELEGRINI, 2011 citados por GAZOLLA 2012).

Ao fim, foram discutidos os gargalos para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite, desde a produção e melhoria da qualidade, sanidade, pesquisa e um sistema eficiente de controle e referência como as Boas Práticas Agrícolas. Estes quesitos visam priorizar a qualidade desde a obtenção da matéria prima até a sua comercialização e o mercado consumidor. Percebe-se uma limitação legal quando se refere à pequena produção familiar, que impossibilita o ingresso ao mercado formal, ao contrário de outras legislações como é o caso da comunidade europeia, que incentiva e valoriza este tipo de produção.

Avaliando a proposta com o trabalho resultante supõe-se que se tenha obtido em partes o que se objetivava. Objetivava-se evidenciar aspectos relevantes ao desenvolvimento regional, realizar uma dissertação que pudesse de certa forma contribuir para o desenvolvimento rural e da região, mas principalmente, do local, da agricultura familiar evidenciando as potencialidades e os gargalos a que estão submetidos os produtores. Além disso, visava-se à exposição de dificuldades e entraves e a proposição de meios para trazer os problemas à discussão e debate.

Visava-se também promover uma evolução gradual, ações e políticas públicas que priorizem o desenvolvimento regional, rural e local. A contribuição fica na questão da problematização acerca da produção leiteira e a sua relação com a agricultura familiar.

Foi necessário estratificar os agricultores familiares de Itapejara d'Oeste através de um banco de dados do município, e explorar as estratégias de comercialização de leite e queijo, avaliando uma trajetória de quase oito anos de acompanhamento. Neste meio tempo puderam-se evidenciar algumas estratégias que representam um pouco deste universo de agricultores que continuaram na produção de queijo e aqueles que desistiram. Os que continuaram, mantiveram suas produções, ou especializaram-se na agroindustrialização, investindo na atividade. Pôde ser observado também que não somente o caráter econômico é que fundamenta a exploração desta atividade. As relações familiares que envolvem o processo, podem, inclusive, como foi o caso de uma separação conjugal interferir sobre as atividades de mão-de-obra e produção. Numa das famílias apesar de ter matéria prima, knowhow, instalação física inspecionada, mercado garantido, o produtor opta por outra atividade, que acredita ser menos penosa e mais rentável. Enquanto que em outro caso observado o produtor e sua família investiram na produção, o que indica uma especialização e redução da diversificação agrícola, mas articulando com rendas não agrícolas e a agroindustrialização. Desta forma desenvolvem uma estratégia focada na agregação de valor e renda à sua produção primária. Fabricam um produto familiar, colonial, num processo semi-automatizado com mão de obra exclusivamente familiar, utilizam matéria prima própria e detêm um controle eficiente sobre a sanidade e a qualidade da sua produção.

Ao término observou-se com ênfase o caráter de diversificação que os produtores familiares de leite da região de estudo apresentam. Também se sobressaiu a composição de rendas, que possibilita o sustento das famílias, os meios de vida que constituem e as estratégias desenvolvidas para alcançá-lo. Esse

é o diferencial dos produtores desta região em relação às demais principais regiões produtoras, a mão de obra familiar com diversificada produção para autoconsumo e diversificação de atividades que compõem a renda da família, a produção mercantilizada.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1998.

ABRAMOVAY, R. O Capital Social dos Territórios: repensando o desenvolvimento rural. **Economia Aplicada**, v. 4, n. 2, abril/junho 2000.

ALMEIDA, L. de, **Adoção de inovações/características e influências pessoais**. Disponível em: people.ufpr.br/~lucianoalmeida/textos/texto4.doc Acesso em : 16 jun, 2007.

BERNSTEIN, H. A Dinâmica de Classe do Desenvolvimento Agrário na Era da Globalização. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 13, no 27, mai./ago. 2011, p. 52-81.

BIGATON, A. L. W., POLO, E. F. & ESCRIVÃO FILHO, E. **Gestão estratégica da informação: estudos em pequenas empresas**. SEGeT – Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia. 2007.

BRASIL. MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº 51**, de 18 de setembro de 2002. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=8932>> Acesso em: 20/01/2012

BRASIL. MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº62**, de 26 de agosto de 2003. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2851>> Acesso em: 20/02/2012.

BRASIL. Portaria no 146, de 07 de março de 1996. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>>. Acesso em 20 jun. 2012.

BRASIL. Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf>. Acesso em 27 de jun. 2012.

BRASIL. Lei 1.283, de 18 de Dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. Brasília: Presidência da República, Casa Civil, 1950. 3 p. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L7889.htm>. Acesso em: 20 agosto 2012.

BUENO, V. N.; WESZ JUNIOR, V. J. O cultivo da soja na agricultura familiar missioneira: fatores e condicionantes da sua produção. **Estudo & Debate**, v. 16, n. 1, p. 9-28, 2009.

CAMPOS, A.; GIARETTA, N.L.; ROTTA, M.; BECEGATO, V.; MACHADO, W.C.P.; ONOFRE, S.B. **Caracterização microbiológica da água do meio rural da Região Sudoeste do Paraná**. *Geoambiente On-line*, n. 11, p. 206-220, 2008.

COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS. **Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos**, 2000. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/com/1999/com1999_0719pt01.pdf>. Acesso em: 15/07/2012.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Relatório Final da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: CONSEA, p.07, 2007.

CONTERATO, M. **Dinâmicas regionais do desenvolvimento rural e estilos de agricultura familiar: uma análise a partir do Rio Grande do Sul**. 2008. Tese (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural). UFRGS, Porto Alegre, 2008.

DERAL. Departamento de Economia Rural – Secretaria de Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná. **Valor Bruto da Produção Agropecuária**. 2008.

DERAL. Departamento de Economia Rural – Secretaria de Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná. **Valor Bruto da Produção Agropecuária**. 2011.

DEVES, O.D. & FILIPPI, E.E. **A segurança alimentar e as experiências das políticas agro-alimentares locais no fortalecimento da agricultura familiar**. IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL. Argentina Mar Del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008.

DISS, V. D. **Produção intensiva de leite à base de pasto: processamento, transformação e comercialização como alternativa para agricultura familiar de pequeno porte**. Dissertação de mestrado em Agroecossistemas. UFSC, 2002.

ELLIS, F.. Household strategies and rural livelihood diversification. **Journal of Development Studies**, v. 35, n. 1, p. 1-38, 1998.

ELLIS, F. Rural livelihoods and diversity in developing countries. Oxford (UK): **Oxford University Press**, p.25, 2000.

ELLIS, Frank; BIGGS, Stephen. Evolving themes in rural development 1950s-2000s. **Development Policy Review**. 19(4): (437-448), 2001.

ESCHER, F. **“Os assaltos do moinho satânico nos campos e os Contramovimentos da agricultura familiar”**: Atores sociais, instituições e desenvolvimento rural no Sudoeste do Paraná. Dissertação de Mestrado Série PGDR, 2011.

FAO. FAOSTAT, disponível em: <<http://www.faostat.com/>>

FARIA, Luiz A. E. Olhares sobre o capitalismo: estruturas, instituições e indivíduos na economia política. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v.28, n.2, out.2007, p.325-352.

FERREIRA, A. D. D. **Processos e sentidos sociais do rural na contemporaneidade: indagações sobre algumas especificidades brasileiras**. Texto apresentado no XXIX Encontro Nacional de Estudos Rurais e Urbanos Ceru/USP, realizado nos dias 27 e 28 de maio de 2002.

FERREIRA, A. D. D., BRANDENBURG, A., RODRIGUES, A. S., SANTOS, E. B., PINHEIRO, G. e SILVA, O. H. da,. Resistência e empoderamento no mundo rural. **Estud.soc.agric**, Rio de Janeiro, vol. 15, no. 1, 2007: 123-159.

GAZOLLA, M. **Conhecimentos, produção de novidades e ações institucionais: cadeias curtas das agroindústrias familiares**. Tese Doutorado PGDR, 2012.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª Ed. São Paulo : Atlas, 2009.

GOMES JUNIOR, N. N.; BOTELHO FILHO, F. B.. **A agricultura familiar e a construção da segurança alimentar e nutricional: a multifuncionalidade como fator de resistência à insegurança alimentar**. SOBER Rio Branco – Acre, 20 a 23 de julho de 2008.

GOODMAN, D., SORJ, B., WILKINSON, J. Da lavoura as biotecnologias. Rio de Janeiro, Campus, 1990.

GRAEBIN, C., WAQUIL, P.D. Diversificação da produção agrícola e desenvolvimento humano: uma análise para o Rio Grande do Sul. **XVIII Salão de Iniciação Científica**. Porto Alegre: UFRGS, 2006.

GUIMARÃES, G. M.; SILVEIRA, P. R. C. Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar rural: indefinição conceitual e incoerência das políticas públicas. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, VII. Anais... Fortaleza: SBPS, 2007.

HILL, J. A. G et al. Qualidade do leite na Região Sudoeste do Paraná. Instituto Agrônomo do Paraná – IAPAR, Londrina, PR, 56p., 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Censo Agropecuário 2006: dados preliminares**. Disponível em: <[w.w.w.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil_2006/default.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil_2006/default.shtm)>. Acesso em 10 de dezembro de 2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 1998**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/1998/tabelas_pdf>. Acesso em 10 jan.2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 2007**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2007/tabelas_pdf>. Acesso em 05 jan.2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 2008**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2008/tabelas_pdf>. Acesso em 05 jan.2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 2010**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2010/tabelas_pdf>. Acesso em 04 jan.2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 2011**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2011/tabelas_pdf>. Acesso em 05 jan.2012.

IBGE – Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. **Produção da pecuária municipal 2012**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2012/tabelas_pdf>. Acesso em 08 jun.2013.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Social e Economico. Leituras regionais: Mesorregião geográfica Sudoeste Paranaense. Curitiba: IPARDES, 2004.

IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Caracterização socioeconômica da atividade leiteira no Paraná**: sumário executivo/Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social e Instituto

Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural. – Curitiba: IPARDES, 2009. 29p.

IPEA – Agricultura, Agricultura em família. Ano 8 . Edição 66, 2011. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=2512:catid=28&Itemid=23. Acesso em:12/12/2012.

KIYOTA, N. et al.. A produção familiar de leite no Território Sudoeste do Paraná nos anos agrícolas de 2004/05 e 2009/10: o caso do município de Itapejara d'Oeste. **IX Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção (IXCSBSP) – Ciência, Tecnologia e Inovação para o Desenvolvimento Rural Sustentável**, 2012.

LAMARCHE, Hughes, et al. **A agricultura familiar: comparação internacional. I Uma realidade multiforme**. Trad. Tijjwa, Ângela M. N. Campinas, SP. UNICAMP, 1993.

LONG, N. **Development sociology: actor perspectives**. London: Routledge, 2001.

LONG, N. et al. **The commoditization debate: labor process, strategy and social network**. Wageningen: AgriculturalUniversityofWagening, 1986.

MALUF, R. S. Mercados agroalimentares e agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. Revista Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, 2004.

MEZZADRI, F.P. **Análise da conjuntura agropecuária ano 2011/12 leite**. SEAB/DERAL. 2012.

MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005. 338 p.

MIOR, L.C. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. In: COLÓQUIO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL, 1., Florianópolis. Anais...v. 1, 22-25 ago. 2007. 20 p. 1 CD-ROAM.

NAVARRO, Z. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados**, v. 16, n. 44, dez. 2001.

NAVARRO, Z. **Do 'mundo da roça' ao mercado: mudanças recentes e o desenvolvimento agrário no Sul do Brasil**. In: RELATÓRIO de pesquisa: "Políticas públicas e desenvolvimento rural: Balanço da ação governamental no Brasil" (PCT IICA/NEAD). Brasília: MDA, NEAD, 2002. p.1 - 75.

NIEDERLE, P. A. **Mercantilização, estilos de agricultura e estratégias reprodutivas dos agricultores familiares de Salvador das Missões, RS.** Porto Alegre: UFRGS/ PGDR, 2007. 218 p. (Dissertação de mestrado em Desenvolvimento Rural).

NIEDERLE, P. A. et al. Os mercados e canais de comercialização para os produtos da agroindústria rural no Brasil: um comparativo macrorregional. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRO DE ECONOMIA, SOCIOLOGIA E ADMINISTRAÇÃO RURAL, 49., Belo Horizonte. Anais... v.1, 2011. 21 p. 1 CD-ROM

NIEDERLE, P.A.; WESZ JUNIOR, V.J. A agroindústria familiar na região Missões: construção de autonomia e diversificação dos meios de vida. **REDES**, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 3, p. 75 – 102, set./dez. 2009.

PEÑAFIEL, A.P.P. **Modos de vida e heterogeneidade das estratégias de produtores familiares de pêssego da região de Pelotas.** 2006. Dissertação. (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural). UFRGS, Porto Alegre, 2006.

PERONDI, M. A. **Diversificação dos meios de vida e mercantilização da agricultura familiar.** Porto Alegre: UFRGS. 2007 (Tese de Doutorado em Desenvolvimento Rural).

PLOEG, J. D. van der. **Labor, markets, and agricultural production.** Westview, Boulder, San Francisco e Oxford, 1990.

PLOEG, J. D. van der. El proceso de trabajo agrícola y la mercantilización. In: GUZMAN, E. S.; MOLINA, M. G. de. (Ed.). **Ecología, campesinado y historia.** Madrid: La Piqueta, 1992. p.153-195.

PLOEG, J. D. van der. et ali. Rural development: from practices and policies towards theory. **Sociologia Ruralis**, vol.40, n.4, pp.391-408, oct. 2000.

PLOEG, J. D. van der. O modo de produção camponês revisitado. In. SCHNEIDER, Sérgio. **A diversidade da agricultura familiar.** Porto Alegre: UFRGS, 2006. (Estudos Rurais).

PLOEG, J. D. van der. **Resistance of the third kind and the construction of sustainability.** Paper presented to ESRS Conference, 23rd of August 2007, Wageningen. In: www.jandouwevanderploeg.com. Acesso em 15/01/2012.

PLOEG, J. D. van der. **Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PLOEG, J. D. van der. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, S. (Org). **A diversidade da agricultura familiar**. 2ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009, p.15-58. (Série Estudos Rurais).

PLOEG, J. D. van der. Trajetórias do desenvolvimento rural: pesquisa comparativa internacional. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 13, no 27, mai./ago. 2011, p. 114-140.

PLOEG, J. D. van der; YE, J.; SCHNEIDER, S. Rural development reconsidered: building on comparative perspectives from China, Brazil and the European Union. Artigo aceito por **Rivistadi Economia Agraria**, 2011.

POLANYI, K. **A grande transformação: as origens da nossa época**. RJ .Ed. Campus, 1980. p.90.

PREZOTTO, L.L. **Agroindústria de pequeno porte: instrumento para o desenvolvimento local e a agricultura familiar**. Brasília: MA/SDR/PNFC, 1997.`

PREZOTTO, L. A Agroindústria Rural de Pequeno Porte e o seu Ambiente Institucional Relativo à Legislação Sanitária, Curso de Pós-graduação em Agroecossistemas, UFSC,1999. (Dissertação de Mestrado).

SACHS, I. Barricadas de ontem, campos de futuro. **Revista Estudos avançados**. vol.24 no.68, São Paulo, 2010.

SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. **Rev. Sociologias**, N.11 Porto Alegre Jan./June, 2004.

SCHNEIDER, S. Reflexões sobre diversidade e diversificação: agricultura, formas familiares e desenvolvimento rural. **Rev. RURIS**, Vol. 4 , N. 01, 2010.

SCHNEIDER, S.; NIEDERLE, P. A. Agricultura familiar e teoria social: a diversidade das formas familiares de produção na agricultura. In: Faleiro, F.G. e Farias Neto, A. L. (ed.) **Savanas: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais**. Planaltina-DF, Embrapa Cerrados: 2008. p.989-1014

SCHUBERT, M. N.; WAQUIL, P. D.; RUDNICKI, C. S.; AGNE, C.L.; SCARTON, L. M. **Abordagens, tendências e história da mercantilização da cadeia produtiva de lácteos no Brasil e em outros países**. In: Congresso Brasileiro de Economia,

Administração e Sociologia Rural, 49., 2011, Belo Horizonte, Anais...Belo Horizonte: SOBER, 2011.

SEAB/DERAL. **Departamento de Economia Rural**. Disponível em: <www.seab.pr.gov.br/arquivos/File/deral/nppr.pdf.> Acesso em 10 Dezembro 2012

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. Tradução Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SILVA, N. da, et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**.2007.

SILVEIRA, P. R. C. da.; HEINZ, C. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. Seminário sobre Agroindústria Familiar e Desenvolvimento Rural, São Luis Gonzaga-RS, 2005. Anais, São Luis Gonzaga: UERGS, 2005.

SILVEIRA, P. R. C. da.& ZIMERMANN, S. A Qualidade em Circuitos Regionais de Produção de Alimentos numa Perspectiva de Segurança Alimentar, em: FROELICH, M. & DIESEL, V. Espaço Rural e Desenvolvimento Regional, Ijuí, ed.UNIJUÍ, Relatórios de Pesquisa, 2004.

SONINO, R.; MARSDEN. T. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **JournalofEconomicGeography**, v. 6, p. 181-199, 2006.

VIEIRA, D. de F. A. & VIANA, C. A. dos S. **O programa de aquisição de alimentos – PAA e sua relação com o modo de funcionamento da agricultura familiar**. S/D.

WANDERLEY, M.N.B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – o “rural” como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 15, outubro 2000: 87-145.

WESZ JR, V. J. Agricultura familiar brasileira Frente as transformações do sistema Agroalimentar contemporâneo:A estratégia de verticalização da produção. Cadernos de Economia - Curso de Ciências Econômicas – Unochapecó. Ano 12, n. 23, Jul./Dez. 2008

WESZ JUNIOR, V. J. Novas configurações no meio rural brasileiro: uma análise a partir das propriedades com agroindústria familiar. *Agroalimentaria* (Caracas), v.15, n. 28, p. 25-34, 2009

WESZ JR, V.J.; NIEDERLE, P.A. Agroindustrialização e agricultura familiar: novas dinâmicas de desenvolvimento rural na região Missões, RS. *Geo UERJ*, n. 17, v. 2, p. 88-108, 2007.

WESZ JR, V.J.; TRENTINI, I.C.L. & FILIPPI, E.E. Os reflexos das agroindústrias familiares para o desenvolvimento das áreas rurais no Sul do Brasil. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, Bogota. V. 6, p. 59-85, Jul-Des 2009.

WILKINSON, J. **Cultura Familiar Face ao Novo Padrão de Competividade do Sistema Agroalimentar na América Latina**. São Paulo – SP, 2006.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores**. O novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2008. (série estudos rurais).

WILKINSON, J. Sociologia econômica e o funcionamento dos mercados: inputs para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. **Revista Ensaios FEE**, Porto Alegre, v. 23, n. 2, p. 805-825, 2002.

WILKINSON, J. & MIOR, L. C. **Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces**. 1999.

ZANONI, M. A questão ambiental e o rural contemporâneo. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 10, p. 101-110, jul./dez. 2004. Editora UFPR p.101.

ZOCCAL, R.; GOMES, A.T.; CARVALHO, L.A. **O agronegócio do leite: análise e perspectivas**. Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural, 42, Cuiabá, 2004.

ANEXOS

ANEXO 1

ROTEIRO PARA ANÁLISE DO MERCADO E QUALIDADE DOS PRODUTOS LÁCTEOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ÂMBITO DA PROPOSTA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL INTITULADA “Estratégias de comercialização e o acesso dos agricultores familiares aos mercados do Leite”:

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ – UTFPR – Campus Pato Branco – Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Regional.

Entrevistador: _____ Dia __/__/2012 Hora:

Entrevistado: _____

Questionário para a família agricultora da Comunidade/Linha

1.Nome:Idade:Grau de instrução:

2.Atividades desenvolvidas na propriedadee que produtos são comercializados?

3.A quanto tempo desenvolvem essas atividades?

a)Importância da atividade na renda total da família. Alta mediabaixa

4.Quem trabalha nas atividades da propriedade?

5.Têm funcionários?

6.Que função desenvolvem?

7.Como é a divisão do trabalho na sua propriedade?

8.Como foi feita esta divisão de responsabilidades? Quais motivos levaram a esta decisão?

9.Quem está envolvido na atividade transformadora: LEITE/QUEIJO?

10.Você considera a atividade um negócio?

11.Onde compra os insumos agrícolas? E ração? Eles prestam Assistência Técnica? Ou apenas vendem?

12.Na atividade produção do queijo toda matéria prima é produzida na unidade de produção? ou é comprada de outros produtores?

13. Que tipo de ordenha realiza? Que equipamento possui (manual, mecânico, canalizado)? Com que capacidade?
14. Sabem o que são Boas Práticas Agrícolas e para que servem?
15. Alguém já fez algum curso de Boas Práticas Agrícolas e/ou Boas Práticas de Fabricação?
16. Na obtenção da matéria prima, como é a rotina diária? Conhecem as Boas Práticas de Higiene na Ordenha (BPHO)?
17. Os tetos são lavados a cada ordenha? Conhecem o procedimento adequado (lavagem somente dos tetos e não do úbere)?
18. De que forma é feito a secagem dos tetos? (pano qualquer, pano específico, papel toalha, ...)
19. Realiza o Pré-dipping? E Post-dipping?
20. É feito controle diário de mastites? De que forma?
21. O ordenhador conhece os procedimentos padrões de higiene pessoal e na ordenha?
22. Com que frequência a sala de ordenha é higienizada?
23. Com que frequência o equipamento de ordenha e armazenagem é higienizado?
24. A manutenção da ordenhadeira é feita em dia? Os insulfladores são substituídos regularmente?
25. E a higienização do equipamento é feita com que frequência?
26. Que produtos utilizam no processo? Com que frequência cada tipo de limpeza é efetuada?
27. E o equipamento de armazenagem é adequado? Com que frequência e de que forma é feita a higienização deste equipamento?
28. E a temperatura é controlada? Com que frequência?
29. A água utilizada vêm de fonte protegida? Conhece sua qualidade?
30. Já foi feita alguma análise? Faz algum tratamento?
31. Já ouviu falar sobre a IN 51? Conhece suas exigências? E a IN 62?

- 32.E armazenagem é feita em que tipo de equipamento?
- 33.Fica lá da sua obtenção até a transformação? Quanto tempo o leite fica em repouso até ser transformado?
- 34.De que forma é realizado o tratamento térmico NO LEITE?
- 35.Sobre a agroindústria
- a)POSSUI LOCAL EXCLUSIVO PARA FABRICAÇÃO
 - b)Você considera adequado
 - c)Acha importante ter local
- 36.Que equipamento utiliza para fabricação
- 37.Quais outros seriam necessários...
- 38.Se você pudesse mudar alguma coisa no estabelecimento, o que mudaria? Por que?
- 39.TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
- a)QUAIS INGREDIENTES UTILIZA
 - b)COMO ELABORA O PRODUTO (procedimento)
 - c)USO REFRIGERAÇÃO
 - d)COM QUANTO TEMPO VENDE O PRODUTO
 - e).JÁ FOI ORIENTADO DE COMO ELABORAR QUEIJO
- 40.Conhece as Boas Práticas de Fabricação?
- 41.Há quanto tempo está na atividade leiteira?
- 42.É hoje sua principal atividade? Como foi essa mudança?
- 43.E o queijo entrou em que momento?
- 44.Quando foi que percebeu que era uma atividade rentável?
- 45.No início quantodo leite produzido era transformado?
- 46.E hoje quanto representa? Aumentou? Diminuiu? Por que isso aconteceu?
- 47.Para quem vende seu produto? Regularmente e casualmente?
- 48.Como descobriu este mercado, como foi vender o queijo nas primeiras vezes, nos primeiros anos?

49. Hoje quem é seu mercado consumidor? existe um consumo regular, sua produção abastece a procura?

50. Que expectativa possuem com sua atividade?

51. Existe algum projeto pessoal em que acreditem que possa melhorar a qualidade de vida de vocês? O que seria?

52. Quais as dificuldades encontram para chegar lá?

53. Como é comercializado? Para quem é comercializado?

54. Já pensou em aumentar a produção?

55. Acredita que possibilitaria aumentar o seu mercado? Tem interesse em aumentá-lo? Por quê?

a) O QUE O CLIENTE FALA DO SEU PRODUTO

b) Você acha que precisa melhorar ? O quê?

56. O que limita isso?

57. Possui algum serviço de inspeção?

a) O que É INSPEÇÃO DOS PRODUTOS ?

b) Você acha importante?

58. Já pensou em ser inspecionado?

59. Como foi o processo para essa certificação?

60. Já foi autuado/fiscalizado? Como foi este momento?

61. Houve orientação?

62. Por que optou em ter ou não inspeção?

63. Já pensou em ingressar no Serviço de Inspeção Estadual?

64. Quais obstáculos encontrou no processo de regularização para com os serviços de inspeção?

65. Há outros obstáculos?

66. Sua infra-estrutura está de acordo com as recomendações de higiene (sala de ordenha, piso lavável, ergometria)?

67. De onde vem a matéria-prima que utiliza na transformação?

- 68.O que você observa quando vai adquirir um produto? (como decide entre dois, por ex.)
- 69.Já precisou devolver matéria prima? Por que?
- 70.Já recebeu algum tipo de treinamento ou instrução sobre a manipulação de alimentos? Se sim, aonde e quando?
- 71.O que você considera falta de higiene?
- 72.Qual o principal cuidado que você toma ao manipular o alimento?
- 73.Você tem muita perda com alimentos estragados? O que faz para evitar que eles estraguem?
- 74.Já observou ratos e/ou baratas em seu estabelecimento
- 75.Que produto usa para lavar seus utensílios? E o piso?
- 76.Com que frequência o piso é lavado?
- 77.Há banheiros no estabelecimento
- 78.Já ouviu falar em micróbios ou bactérias? Você acha que eles estão aonde? No solo, na água, nos animais, na pele, nos alimentos etc.
- 79.Como você acha que pode destruí-los?
- 80.Quando você pensa em bactérias, qual palavra vem na sua cabeça?
- 81.Gostaria de saber mais sobre a qualidade dos alimentos conversando com um profissional?
- 82.Você sabe qual profissional pode informar a respeito da qualidade e higiene com os alimentos?
- 83.Como produtor de alimentos, quais aspectos consideram importante para obter um produto de qualidade?
- 84.O que entende por qualidade?
- 85.De que forma sabe que tem ou não tem qualidade?
- 86.Já ouviu falar de produtos de alta qualidade?