

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA  
NÚCLEO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES**

**A FORÇA DOS LAÇOS DE PROXIMIDADE NA TRADIÇÃO E  
INOVAÇÃO NO/DO TERRITÓRIO SERGIPANO DAS  
FABRIQUETAS DE QUEIJO**

**SÃO CRISTÓVÃO  
2009**

**SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES**

**A FORÇA DOS LAÇOS DE PROXIMIDADE NA TRADIÇÃO E  
INOVAÇÃO NO/DO TERRITÓRIO SERGIPANO DAS  
FABRIQUETAS DE QUEIJO**

**Tese de Doutorado apresentada ao Núcleo de  
Pós-Graduação em Geografia da  
Universidade Federal de Sergipe como pré-  
requisito para obtenção do título de Doutor  
em Geografia.**

**Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Geralda de Almeida**

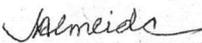
**São Cristóvão  
2009**

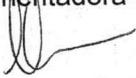
# SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES

## A FORÇA DOS LAÇOS DE PROXIMIDADE NA TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NO/DO TERRITÓRIO SERGIPANO DAS FABRIQUETAS DE QUEIJO

Tese de Doutorado Aprovada em 23 de outubro  
de 2009.

### BANCA EXAMINADORA

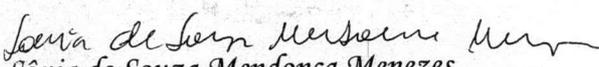
  
Profa. Dra. Maria Geralda de Almeida  
-Orientadora-

  
Profa. Dra. Claire Marie Thuillier Cerdan  
-Examinadora-

  
Profa. Dra. Cristiane Otto de Sá  
-Examinadora-

  
Profa. Dra. Maria Augusta Mundim Vargas  
-Examinadora-

  
Profa. Dra. Vera Lúcia Alves França  
-Examinadora-

  
Sônia de Souza Mendonça Menezes  
-Candidata-

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

M543f Menezes, Sônia de Souza Mendonça  
A força dos laços de proximidade na tradição e  
inovação no/do território sergipano das fabriquetas de  
queijo / Sônia de Souza Mendonça Menezes. -- São  
Cristóvão, Se, 2009.  
ixx, 359 f. : il.

Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-  
Graduação em Geografia Pró-Reitoria de Pós-  
Graduação e Pesquisa, Universidade Federal de  
Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Geralda de Almeida.

1. Geografia econômica – Laticínios (queijo  
artesanal) – Sertão sergipano. 2. Sistema agroalimentar  
– Sergipe. 3. Agricultura familiar – Pecuária. I. Título.

CDU 911.3:33 (813.7)

**Dedico essa tese e o que ela representa para mim:**

*A meus pais João Lemos (in memoriam) e Maria do Céu, meus primeiros mestres, que ensinaram o valor do trabalho e da luta no cotidiano, exemplos de dignidade e justiça para com o próximo.*

*Aos quatro Rs: Romualdo, Raíssa, Rômulo e Rani pelo apoio e compreensão durante a construção deste estudo.*

*Aos produtores de queijo artesanal do local ao global, pela luta em busca da reprodução, sem perder as relações de proximidades e a sua identidade territorial.*

## AGRADECIMENTOS

No período da construção deste estudo, foram muitas as mudanças e transformações na minha vida, pontilhadas por lutas, novos ambientes... A difícil conciliação do tempo com a família, o novo trabalho no CODAP e a TESE, pensei muitas vezes em desistir. Porém, a atração pelo tema motivava a continuar e procurava forças nas redes de sociabilidades nas quais estive inserida. Redes edificadas a partir das relações de proximidades, com os meus familiares, orientadora, professores, amigos, pesquisadores-amigos, pesquisadores (des)conhecidos, colegas de trabalho e de curso, agricultores, produtores de queijo, comerciantes...entre outros. Logo, os desafios, as limitações, as dificuldades, foram superadas com o apoio de todos esses atores. Mas a construção desta tese não constituiu somente em dificuldades, cansaços e renúncias. Paralelamente, desfrutei de momentos agradáveis e de profícuas discussões nos eventos científicos com alguns dos pesquisadores que fundamentam essa pesquisa, bem como das experiências da produção artesanal em outro país e Estados brasileiros. Ao participar desses eventos e das investigações, recobrava as forças, me instigava e impulsionava a continuar a trajetória e a reafirmar que somente esta pesquisa me proporcionou momentos tão ricos, que me levam a agradecer...

A DEUS por sua luz que sempre iluminou o meu caminho nessa trajetória.

A minha Mãe e os demais familiares, que compreenderam o tempo da tese.

A meu esposo Romualdo, que apoiou e acompanhou, embrenhando-se nos deslocamentos pelos rincões e caminhos estreitos na pesquisa de campo, à procura das fabriquetas em Sergipe e em Pernambuco. Assumi o papel de pai-mãe nas minhas ausências quando da participação de eventos e renunciou às suas viagens de trabalho, apoiando-me nas tarefas diárias e incentivo a vida acadêmica.

A meus filhos Raíssa, Rômulo e Rani cada um ao seu modo tentou compreender esse tempo das minhas frequentes ausências e furtivas presenças. Lembro-me cada abraço e beijo dado nas horas em que precisava me sentir forte e determinada para seguir uma trilha decidida por mim e acompanhada por todos incondicionalmente.

A Professora Dra. Maria Geralda de Almeida, caríssima orientadora, o mais profundo agradecimento por acreditar neste projeto. Seus ensinamentos muito contribuíram para o meu amadurecimento e crescimento acadêmico. Obrigada pela paciência, orientação, apoio e liberdade para traçar esse caminho da pesquisa e da elaboração da tese e o incentivo na publicação de artigos em Congressos e revistas científicas.

A Dra. Claire Cerdan-CIRAD, por sua grandeza pessoal, apesar da distância que nos separa, contribuiu de forma decisiva para a concretização desta tese. Obrigada por viabilizar participações em vários eventos científicos como na Argentina, onde aproveitei para conhecer os queijos de Tandil e a visita a região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.

Ao Dr. Denis Sautier – CIRAD - encorajador desta pesquisa desde a dissertação de mestrado, viabilizou o primeiro mapeamento das fabriquetas de queijo no Estado de Sergipe.

A colega e amiga de todas as horas Marleide pelas sugestões, incentivo nos momentos difíceis e pela grande amizade construída no decorrer da dissertação e da tese.

A amiga Vânia pela inestimável amizade, apoio e companheirismo emanado, valiosas sugestões na formatação desta tese. Não esquecendo Iracema, Gil, Soninha e demais amigos.

As colegas Ana Rocha pelo estímulo, apoio e preciosas indicações na informática, a Manuela pela tradução, e, Josefa pelos incentivos e confiança depositados nos encontros.

A você Fabiana Thomé pela sua presença, sua força e energia impar nos momentos que antecederam a defesa dessa tese e por tornar-se uma grande parceira e amiga.

A Professora Dra. Maria Augusta pelo seu grande estímulo desde a seleção do mestrado, durante as suas disciplinas e pelas ricas contribuições no momento da qualificação.

À Professora Dra. Vera França, pelas orientações na organização de uma tese e cartografia e suas palavras de encorajamento e confiança.

Ao Professor Dr. Eraldo Ramos Filho pelas palavras otimistas ao ler esta pesquisa e fazer valiosas sugestões.

Aos demais Professores do NPGeo-Adelci, Alexandrina, Araci, José Alexandre Rosemary e Eloisio pelos seus ensinamentos e por provocarem inquietações, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa.

A Dra. Cristiane Otto Sá, pesquisadora da EMBRAPA-CPATSA, pelas informações a respeito do município de Nossa Senhora da Glória e por compartilhar discussões sobre as fabriquetas de queijo com o olhar voltado para o social; juntamente com José Luiz Sá incorporou a grandeza da agricultura familiar sertaneja e os seus desafios.

Ao Professor Dr. Justino pela orientação na organização das normas técnicas.

A Professora Dra. Claire Delfosse-Professora de Geografia da Université de Lyon-França, que manifestou interesse pela temática, enviando artigos sobre o queijo artesanal.

Ao Professor Juan Torres – pelo entusiasmo, disposição de acompanhar na pesquisa de campo em Tandill, e aos queijeiros argentinos pela acolhida calorosa.

A Professora Dra. Doralice Sátyro Maya, por disponibilizar sua tese e os comentários sobre esse trabalho no evento de Geografia Cultural em Goiânia.

A Elmer Ferreira Luiz de Almeida, coordenador do Programa Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, pelos artigos, dissertações, teses enviadas sobre o queijo minas, bem como, as indicações dos pesquisadores sobre a temática em outros Estados.

A Luciana Siqueira Rapini, assessora da Superintendência de Segurança Alimentar e Apoio à Agricultura Familiar da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA)-MG, obrigada pelas fotografias que enriqueceram esta pesquisa.

A Romualdo Moraes, Secretário de Agricultura do município de Cachoeirinha, Pernambuco, pela disponibilidade de nos atender e encaminhar às queijarias e partilhar das discussões sobre o queijo artesanal.

A Benoit Paquerou, responsável técnico do projeto de IG do Estado de Pernambuco que prontamente nos atendeu em Garanhuns com quem pude desfrutar de agradável diálogo a respeito da produção de queijos artesanais.

Aos pesquisadores contactados após indicação de membros desta rede, que não hesitaram e delicadamente enviaram livros, artigos, dissertações: Dra. Maria do Socorro Bastos (EMBRAPA-CE), Msc. Leomar L. Prezotto (MDA) e Msc. Itala Viviane U. Mesquita.

A Geisa, amizade construída e estreitada durante a tese, pela reciprocidade manifestada, companheirismo quando da participação nos eventos, incentivos e angústias compartilhadas por e-mail ou telefone. Não esquecendo as referências de Luzineide e Corália.

Ao Conselho do Colégio de Aplicação, pela liberação durante o primeiro semestre de 2009, a fim de concretizar esse estudo. Ao colega Alfredo que disponibilizou na leitura de alguns capítulos. De modo particular agradeço os incentivos e apoio das colegas Silvânia, Marluce Gama sem esquecer Isolina e as ex - CODAP Márcia e Marly.

Minha gratidão aos alunos do Colégio de Aplicação: Agta, Aldo, Clarissa, Karoline, Laryssa, Lariza, Lucas e Verlane, que contribuíram no trabalho de campo em Aracaju.

A Everton, secretário do NPGEO pela presteza e dedicação em todos os momentos.

A Universidade Federal de Sergipe, especialmente à Pró-Reitoria de Pós-Graduação por ter proporcionado condições para realização desta pesquisa com o Programa THESIS/UFS – viabilizando o trabalho de campo depois de tantas negativas.

Aos Professores José Araújo Filho e Maria José Santos pela revisão da linguagem.

A Edson, que cartografou a produção artesanal de queijos do local ao global.

Aos agricultores fornecedores de leite, comerciantes e intermediários e de modo especial aos produtores de queijo artesanal, pela acolhida e informações que possibilitaram esta pesquisa com o receio que do estranho emana.

MUITO OBRIGADO!!!

*"És forte porque estás próximo  
da origem da criatura.  
És nutritivo porque manténs  
o melhor do leite.  
És quente, porque és gordo..."*  
*Hipócrates - 450 a.C.*  
**(Jonas Guimarães Silva, 2006, p.15)**

## RESUMO

A produção artesanal de derivados do leite configura distintos territórios nas escalas geográficas local, regional e global. Essa iniciativa autônoma expressa a obstinação do agricultor alicerçado pela territorialidade e identidade na busca da sua reprodução social. Apoiar-se na combinação com outras atividades como a agricultura, a rede de comercialização e o mercado consumidor que demanda os referidos produtos que resguardam relações simbólicas nos territórios, fundamentadas na tradição e nos hábitos culturais dos grupos. Utiliza matéria-prima produzida exclusivamente no seu estabelecimento rural e/ou adquire com vizinhos, parentes e outros. Emprega mão de obra familiar e de acordo com o volume processado, absorve trabalhadores temporários e permanentes. O queijo artesanal constitui alvo de perseguições movidas pelo mercado formal e pela rede institucional em decorrência da ilegalidade e do não cumprimento da legislação em vigor. A incompatibilidade da legislação e o caráter impeditivo para com o setor artesanal é visível, uma vez que esse modelo foi incorporado pelo Brasil na década de 1950 em acordo com as exigências do mercado dos Estados Unidos e direcionada à grande produção, desconsiderando a produção artesanal. A estratégia da produção de queijos artesanais norteia esta tese e enuncia-se como objetivo geral do presente estudo: desvelar a configuração do SIAL queijeiro artesanal sergipano, sua contribuição para a reprodução social de diferentes atores, a circulação de capital local/territorial e os seus reflexos no tecido social/cultural/econômico do espaço apropriado conformado em território. Desvendar essa alternativa no espaço rural fundamenta-se na abordagem cultural da geografia por meio das análises da categoria território e dos conceitos da territorialidade, identidade e redes, entrelaçadas pelas discussões pautadas nos sistemas produtivos locais, configurados na concentração de fabriquetas de queijo no Sertão Sergipano do São Francisco. As análises dessa estratégia foram direcionadas para além das dimensões mercantis, vinculando às dimensões sociais e culturais inerentes na/a atividade. Desse modo, tem-se a possibilidade de entender o espaço apropriado, transformado em território queijeiro que é heterogêneo e múltiplo, diferentemente dos vários territórios elencados nesta pesquisa nas escalas regional e global. A leitura dos outros territórios permitirá entender o paradigma das IG- Indicações Geográficas criado nos países da Europa e defendidas pelos atores e a rede institucional que apóia a produção artesanal na América Latina. Dessemelhante das experiências elencadas na escala regional, em Sergipe, após dez anos, não se identificaram avanços com relação à elaboração de normativas direcionadas a esse setor, perdurando informalidade. O descompasso das políticas para o âmbito artesanal neste Estado evidencia uma desconexão com as ações fomentadas pela rede institucional nos territórios queijeiros artesanais nas escalas regional e global quando avançam pesquisas motivadas pelas relações simétricas com vistas à qualificação dos produtos, de forma articulada, respeitando o saber-fazer local.

Palavras-chave: queijo artesanal, identidade, territorialidade, território, sistema agroalimentar localizado, reprodução social, redes, Estado.

## ABSTRACT

The handmade production of milk derived configures different territories in the local, regional and global geographical scales. That autonomous initiative expresses the farmer's obstinacy found by the territoriality and identity in the search of his social reproduction. It leans on the combination with other activities as agriculture, commercialization net and consuming market that demands the referred products that keep the symbolic relations to the territories based in the tradition and in the cultural habits of the groups. It is used raw material produced exclusively in the rural establishment and/or acquired with neighbors, friends and relatives. It uses family workforce and in agreement with the processed volume, it absorbs temporary workers. The handmade cheese constitutes an objective of persecutions moved by the formal market and by the institutional net due to the illegality and of the non execution of the legislation in vigor. The incompatibility of the legislation and the forbearing character to the handmade section is visible, once that the model was incorporated in Brazil in the decade of 1950 in agreement to the demands of the United States market and addressed to the great production, disrespecting the handmade production. The strategy of the production of handmade cheeses orientates this thesis and it is enunciated as general objective of the present study: to watch the configuration of "SIAL" handmade cheese maker of Sergipe, its contribution for the different actors' social reproduction, the circulation of local/territorial capital and their reflexes in the social/cultural/economical of the appropriate space conformed in territory. To unmask that alternative in the rural space is based in the cultural approach of the geography through the analyses of the categories territory, territoriality, identity and nets, interlaced by the ruled discussions in the local productive systems, configured in the concentration of small industries of cheese in Sergipe semi-arid of São Francisco, target of the research. The analyses of that strategy were addressed for beyond the mercantile dimensions, linking to the inherent social and cultural dimensions in/the activity. Like this, there is the possibility to understand the appropriate space transformed in cheese territory that is heterogeneous and multiple, differently of many of the territories listed in the research in the regional and global scales. The reading of the different territories will allow to understand the paradigm of GI - Geographical Indications servant in the countries of Europe and defended by the actors and the institutional net that supports the handmade production in Latin America. Differently of the experiences listed in the regional scale, in Sergipe, after ten years, it was not identified progresses in relation to the elaboration of normative, addressed to that section, lasting long the informality. The mismatch of the politics for the handmade ambit in that State evidences a disconnection among the actions fomented by the institutional net in the territories for handmade cheese in the regional and global scales when there are advanced researches motivated by the symmetrical with intentions to the qualification of the products in an articulate way respecting the local knowing-doing.

Word-key: handmade cheese, identity, territoriality, territory, located agri-food production system, social reproduction, nets, State.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Sertão Sergipano do São Francisco.....	41
Figura 2 – Brasil – Territórios Queijeiros Pesquisados.....	88
Figura 3 – Rio Grande do Sul – Queijaria visitada - Produção do Queijo Serrano.....	93
Figura 4 – Rio Grande do Sul Prensagem do queijo Serrano – Queijaria de D. Maria.....	93
Figura 5 – Queijaria visitada Sr. José – Sistema de prensagem do queijo Serrano.....	93
Figura 6 – Rio Grande do Sul – queijo Serrano em maturação.....	93
Figura 7 – Mato Grosso do Sul – Fluxograma do Queijo Caipira.....	103
Figura 8 – Minas Gerais – Queijaria modelo construída no município de Rio Paranaíba – Alto Paranaíba-MG.....	112
Figura 9 – Minas Gerais – Interior da queijaria.....	112
Figura 10 – Minas Gerais – Adequação às normas: formas plásticas, janelas teladas e traje da produtora.....	112
Figura 11 – Minas Gerais – Queijo Minas Artesanal marca ou símbolo exigidos pelo IMA certificando o produto artesanal.....	112
Figura 12 – Minas Gerais Fluxograma da produção do queijo Minas artesanal.....	113
Figura 13 – Região Nordeste do Brasil – Fluxograma da produção do queijo de coalho.....	122
Figura 14- Fluxograma da produção do requeijão ou queijo – manteiga	123
Figura 15 – Cachoeirinha – PE – Produção de queijo de coalho – queijaria localizada na zona rural.....	131
Figura 16 – Cachoeirinha – PE – Massa coalhada dessorando em sacos de nylon e prensagem do queijo de coalho.....	131
Figura 17 – Cachoeirinha – PE – Queijos comercializados na feira.....	132
Figura 18 – Cachoeirinha – PE - Queijo adquiridos por comerciantes na feira.....	132
Figura 19 – Cachoeirinha - PE – Feira do Queijo.....	132
Figura 20 - Cachoeirinha PE – Transporte do queijo de coalho dos depósitos até a feira.....	132
Figura 21 – Cachoeirinha – PE – Produção de queijo de coalho na fábrica–escola.....	134
Figura 22 – Cachoeirinha/PE – Filagem da massa do queijo de coalho.....	134

Figura 23 – Seridó/RN – Produção do queijo-manteiga .....	138
Figura 24 – Fluxograma de processamento de manteiga da terra.....	142
Figura 25 – Brasil – Diagnóstico das Potenciais Indicações Geográficas .....	145
Figura 26 – Síntese da comercialização do queijo caseiro na feira semanal dos municípios de Monte Alegre de Sergipe e Nossa Senhora da Glória.....	155
Figura 27 – Desembarque de caixas com queijo de coalho caseiro na feira de Monte Alegre de Sergipe.....	156
Figura 28 e 29 – Monte Alegre de Sergipe - Paisagem e comercialização do queijo de coalho caseiro na feira semanal.....	156
Figura 30 – Nossa Senhora da Glória – SE – Produtoras à espera dos consumidores do queijo de coalho caseiro na feira.....	156
Figura 31 – Nossa Senhora da Glória-SE – Comercialização do queijo de coalho caseiro na feira semanal .....	156
Figura 32 – Sergipe – Distribuição Geográfica das Fabriquetas de Queijo.-2000.....	174
Figura 33 – Poço Redondo – SE – Instalação da mini-usina no assentamento Barra da Onça.....	181
Figura 34 – Poço Redondo – SE – Instalações do laticínio União no assentamento Barra da Onça.....	181
Figura 35 – Porto da Folha-SE – Fachada na entrada do laticínio Yomilk.....	184
Figura 36 – Porto da Folha-SE – Área de recepção do leite e os tanques de resfriamento.....	184
Figura 37 – Nossa Senhora da Glória – Instalações do Laticínio Santa Maria-Natville – 2002.....	188
Figura 38 – Nossa Senhora da Glória – Instalações atual do Laticínio Santa Maria-Natville.....	188
Figura 39 – Nossa Senhora da Glória-SE – Instalações do Laticínio Betânia-antiga sede da Parmalat.....	190
Figura 40 – Sergipe – Distribuição Geográfica das Fabriquetas de Queijo – 2009.....	205
Figura 41 – Sergipe – Queijos produzidos no Território Queijeiro.....	207
Figura 42 – Sergipe Território Queijeiro – Volume de leite processado litros/dia.....	210
Figura 43 – Graccho Cardoso -SE – Fabriqueta de queijo grupo 01.....	217
Figura 44 – Graccho Cardoso-SE – Interior da fabriqueta; leite coalhando em bombonas plásticas, mesa de madeira e alvenaria.....	217

Figura 45 – Graccho Cardoso – SE Dessoragem da coalhada .....	217
Figura 46 – Graccho Cardoso-SE – Enformagem do queijo.....	217
Figura 47 – Nossa Senhora Aparecida-SE – Fabriqueta de Queijo – grupo (2).....	222
Figura 48 – Porto da Folha-SE – Fabriqueta de Queijo grupo (2) – produção de requeijão- queijo manteiga.....	222
Figura 49 – Nossa Senhora da Glória – Fachada da fabriqueta de queijo dos micro e pequenos empresários.....	225
Figura 50 – Nossa Senhora da Glória – Interior da fabriqueta de queijo dos micro e pequenos empresários do grupo 03.....	225
Figura 51 – Câmara fria: mussarela, requeijão e creme para elaboração da manteiga....	225
Figura 52 – Inovação Produção de requeijão em forma de 1 kg.....	225
Figura 53 – Nossa Senhora da Glória – Agricultor familiar – transporte de soro.....	237
Figura 54 – Nossa Senhora da Glória – Estabelecimento rural no período de seca (140 dias sem chuva) .....	237
Figura 55 – Sergipe – Território queijeiro – Evolução do valor do litro de leite 1997-2009.....	239
Figura 56 – Aracaju – Comercialização dos derivados de leite na feira do bairro São Conrado.....	246
Figura 57 – Aracaju – Comercialização dos derivados de leite na feira do bairro Grageru.....	246
Figura 58 – Aracaju – Mercado Central .....	250
Figura 59 – Aracaju – Box no Mercado Central.....	250
Figura 60 – Aracaju – Pontos de vendas de derivados de leite no Centro da cidade 1997-2009.....	253
Figura 61 – Aracaju – Pontos de vendas no Centro comercial .....	254
Figura 62 – Aracaju – Comércio de derivados de leite.....	254
Figura 63 – Aracaju/Sergipe – Vendedora do Queijo Assado nas praias .....	256
Figura 64 – Aracaju – Família consumindo o queijo assado nas praias .....	256
Figura 65 – Aracaju – Jovens consumidoras do queijo de coalho assado nas praias.....	256
Figura 66 – SIAL queijeiro do Sertão Sergipano.....	260
Figura 67 – Síntese do conceito das Indicações Geográficas na União Européia.....	278
Figura 68 – Europa – Queijos Artesanais com IG. 2009.....	280
Figura 69 – América Latina – Regiões Queijeiras Artesanais. 2009.....	291

Figura 70 – Zona de Producción del Queso Cotija – Marca Colectiva Queso “Cotija Región de Origen”.....	299
Figura 71 – Costa Rica – Diagrama da elaboração do Queijo Turrialba.....	304
Figura 72 – Cajamarca – Vendedor de <i>Quesillo</i> .....	306
Figura 73 – Tandil – Argentina Queijaria artesanal 01: localizada na zona rural.....	316
Figura 74 – Tandil – Argentina Elaboração da massa do queijo.....	316
Figura 75 – Tandil – Argentina – Queijaria 01: Queijos na salga.....	316
Figura 76 – Tandil – Argentina Queijo em maturação.....	316
Figura 77 – Tandil – Argentina Queijaria 02 Instalação no entorno da zona urbana .....	317
Figura 78 – Tandil – Argentina Queijaria 02: Queijo na salga.....	317
Figura 79 – Tandil – Argentina Maturação dos queijos Queijaria 02.....	317
Figura 80 – Tandil – Argentina Tipos de queijos.....	317
Figura 81 – Minas Gerais – Planta baixa de queijaria artesanal.....	358

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Sergipe – Aracaju - Evolução da população – 1940-2007.....	63
Tabela 2 –Território do Alto Sertão – População Total, Urbana, Rural – 1970, 1980,1990, 2000, 2007.....	67
Tabela 03 – Sergipe – Vacas Ordenhadas – 1985-1995/1996-2007.....	68
Tabela 04 – Sergipe - Produção de Leite (mil litros) – 1985-1995/1996-2007.....	69
Tabela 05 – Rio Grande do Sul – Campos de Cima da Serra – Pecuáristas Produtores de Queijo Serrano 2005-2006.....	90
Tabela 06 – Região Nordeste- Produção de leite(mil litros) 1985-1995/1996-2007.....	118
Tabela 07 – Sergipe -Território Queijeiro - Produção e Renda do Queijo Caseiro 2009.....	158
Tabela 08 – Sergipe – Território Queijeiro-Participação Relativa 2009.....	208
Tabela 09 – Sergipe – Território Queijeiro – Renda Gerada pelas Fabriquetas de Queijo – 2009.....	212
Tabela 10 – Sergipe – Território queijeiro – Renda média obtida pelo agricultor Familiar 2009.....	236
Tabela 11 Aracaju – Sergipe - Derivados de Leite Comercializados nas Feiras Livres - 2000-2009.....	248

## BOX

Box 01 – PAA – Leite – Programa de Aquisição de Alimentos/leite.....	184
Box 02 – Agricultor/produtor de queijos – referência de criatividade.....	219
Box 03 – Ações que deverão ser executadas na APL/Leite e derivados no Alto Sertão...	266

## QUADROS

Quadro 01 – Síntese dos territórios produtores do queijo Minas.....	115
Quadro 02 – Síntese – Fabriquetas de Queijo no Estado de Sergipe – 2000.....	172
Quadro 03 – Síntese – Fabriquetas de Queijo no Estado de Sergipe-2009.....	202

## LISTA DE SIGLAS

**AASER- Associação dos Amigos do Serro/MG.**

**ABIQ- Associação Brasileira da Indústrias Produtoras de Queijo.**

**ADAGRO-Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco.**

**ADESE- Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó/RN.**

**ARPCQ - Asociación Regional de Productores de Queso Cotija – México**

**AOC - Appellation d'origine Contrôlée.**

**APL - Arranjos Produtivos Locais**

**BB – Banco do Brasil S.A**

**BNB – Banco do Nordeste do Brasil**

**BPF- Boas Práticas de Fabricação**

**CEE- Comunidade Econômica Européia**

**CIRAD – Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento.**

**CODEVASF – Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco.**

**COOPEAGRIU - Cooperativa dos Pecuáristas e Agricultores União. Porto da Folha/SE.**

**CPT- Comissão da Pastoral da Terra.**

**CSL - Cooperativa Sergipana de Laticínios**

**DNOCS – Departamento Nacional de Obras Contra as Secas**

**DO - Denominação de Origem**

**DOP- Denominação de Origem Protegida**

**EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural.**

**EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**

**EMDAGRO – Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe**

**EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina**

**EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.**

**ESTRELACOOP – Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela**

**EUA – Estados Unidos da América.**

**FAPEMIG – Fundação de Amparo e Pesquisa do Estado de Minas Gerais.**

**FIDA - Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola**

**FPM- Fundo de Participação dos Municípios**

**GTZ - Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit GmbH - Cooperação Técnica Alemã.**

**IAGRO- Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal do Mato Grosso do Sul.**

**IBD - Instituto Biodinâmico.**

**IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**

**ICMS- Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços**

**IEPHA-MG- Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais**

**IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura**

**IDH – Índice de Desenvolvimento Humano**

**IG - Indicação Geográfica**

**IGP- Indicação Geográfica Protegida**

**IMA- Instituto Mineiro de Agropecuária**

**IMPI- Instituto Mexicano de La Propriedad Industrial-México**

**INAO - Institut National des Appellations d’Origine- França**

**INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária.**

**INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais**

**IP - Indicação de Procedência**

**IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.**

**LEADER – Liaisons Entre Activités de Développement de L’Economie Rural (Relações Entre Atividades de Desenvolvimento da Economia Rural)**

**MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-Brasil**

**MAPYA – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**

**MC - Marca Coletiva**

**MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário**

**MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**

**MGAP - Ministerio de Ganaderio Agricultura e Pesca –Uruguai**

**MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem – Terra.**

**OMC - Organização Mundial de Comercio**

**OMS – Organização Mundial de Saúde**

**ONG- Organização Não Governamental**

**ONU – Organização das Nações Unidas**

**PAA - Programa de Aquisição de Alimentos.**

**PAC – Política Agrícola Comum – União Européia**

**PAF - Programa da Agroindústria Familiar**

**PND – Plano Nacional de Desenvolvimento**

**POLONORDESTE – Programa de Desenvolvimento de Áreas Integradas do Nordeste**

**PRODER – Programa Operativo de Desarrollo y Diversificación Económica de Zonas Rurales.**

**PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar.**

**PROTERRA - Programa de Redistribuição de Terras e de Estímulos à Agroindústria do Norte e Nordeste**

**QS – Queijo Serrano**

**RECOR – Registro Comum das Operações Rurais**

**RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**

**SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**

**SEDETEC - Secretaria de Estado do Desenvolvimento e da Ciência e Tecnologia-Sergipe.**

**SEIDES – Secretaria de Estado da Inclusão e Assistência e Inclusão Social-Sergipe**

**SEIPOA – Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal**

**SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial**

**SIAL – Sistema Agroalimentares Localizados**

**SIE – Serviço de Inspeção Estadual**

**SIF – Serviço de Inspeção Federal**

**SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

**SIS-Serviço de Inspeção Sanitária**

**SPL- Sistema Produtivo Local**

**SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária**

**SUDENE – Superintendência para o Desenvolvimento do Nordeste.**

**UE – União Européia**

**UF – Unidade da Federação**

**UFS – Universidade Federal de Sergipe**

**UPAI- Unidade de Produção Artesanal Informal**

**UPLA- La Unión de Productores de Lácteos de Aculco-México**

**ZCIT- Zona de Convergência Intertropical**

## SUMÁRIO

DEDICATÓRIA.....	iv
AGRADECIMENTOS .....	v
EPÍGRAFE .....	viii
RESUMO .....	ix
ABSTRACT .....	x
LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....	xi
LISTA DE TABELAS .....	xv
LISTA DE SIGLAS .....	xvi
SUMÁRIO .....	xix
INTRODUÇÃO.....	22

### PARTE I

<b>A RESSIGNIFICAÇÃO DA PECUÁRIA E A PERSISTÊNCIA DA TRADIÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR SERTANEJO SERGIPANO</b>	36
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

#### CAPÍTULO 1

<b>1 TRAÇOS IDENTITÁRIOS DOS SERTANEJOS SERGIPANOS</b>	40
1.1 A pecuária e o desenho da ocupação do sertão nordestino.....	44
1.1.1 As vaquejadas: traço cultural da identidade dos “sertanejos resignados e tradicionalistas”.....	50
1.2 Sertão Sergipano do São Francisco: configuração do domínio pecuarista.....	53
1.3 A refuncionalização do meio rural: entre os conjuntos de ações políticas e as condutas do sertanejo.....	59
1.4 O leite como referência cultural no/do território.....	70

### PARTE II

<b>GEOGRAFIA DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL: (RE)CONHECIMENTO DE UM ATIVO TERRITORIAL</b>	80
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----

#### CAPÍTULO 2

<b>2 – CONFIGURAÇÃO SOCIOESPACIAL DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS NA REGIÃO CENTRO-SUL DO BRASIL</b>	84
2.1 – A geograficidade do Queijo Serrano – patrimônio da região dos Campos de Cima da Serra-RS e Serra do Rio do Rastro –SC.....	89
2.1.1 - A produção de queijos nas agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul e Santa Catarina.....	98

2.2 - O Queijo Caipira de Mato Grosso do Sul.....	101
2.3 - Queijo Minas artesanal – Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.....	103
<b>CAPÍTULO 3</b>	117
<b>3 – A TERRITORIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS DE LEITE NA REGIÃO NORDESTE</b>	118
3.1 As queijarias no Agreste Pernambucano.....	124
3.2 Os queijos do Sertão do Seridó–Rio Grande do Norte.....	135
3.3 Os queijos artesanais cearenses.....	140
<b>PARTE III</b>	
<b>A CONFORMAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO ARTESANAL EM SERGIPE: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO</b>	149
<b>CAPITULO 4</b>	151
<b>4 – AS INTERFACES DA PRODUÇÃO AGROALIMENTAR NO SERTÃO SERGIPANO: DO QUEIJO DE COALHO CASEIRO A INSERÇÃO DE “NOVOS” ATORES</b>	152
4.1 A resistência da produção do queijo caseiro no Sertão do São Francisco-Sergipe...	153
4.2 A produção de Queijos no Sertão Sergipano troca de mãos: uma questão de gênero.....	159
4.3 As redes de sociabilidade e a conformação das fabriquetas de queijo.....	162
4.4 A territorialidade do mercado formal e o desenho da fronteira permeado pela alteridade no Sertão Sergipano.....	175
<b>CAPITULO 5</b>	192
<b>5 - A EMERGÊNCIA DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO: DINÂMICA DO SIAL NO SERTAO SERGIPANO</b>	193
5.1. Território: o mosaico das definições na Geografia e a perspectiva da abordagem territorial.....	195
5.2. A configuração do emblemático território queijeiro em Sergipe.....	201
5.3 A complexidade do território das fabriquetas de queijo: uma questão de escala de produção.....	214
5.4 A percepção dos atores (proprietários de fabriquetas) a respeito das políticas públicas - o PAA/leite e mercado formal.....	227
<b>CAPITULO 6</b>	232

<b>6 – A TRAMA DAS REDES: PRERROGATIVA FUNDAMENTAL NA CONSOLIDAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO SERGIPANO</b>	233
6.1 - O olhar dos agricultores a respeito das fabriquetas de queijo.....	234
6.2 - A teia dos consumidores dos derivados de leite artesanais e as tramas da rede comercial.....	240
6.3 - O mercado dos tradicionais derivados do leite.....	245
6.4 - Os “novos” nichos de mercado dos derivados de leite produzidos nas fabriquetas de queijo.....	255
6.5 A (des)ordem das fabriquetas de queijo no território: um olhar institucionalizado.....	259
<b>PARTE IV</b>	
<b>CONFIGURAÇÕES TERRITORIAIS DA PRODUÇÃO QUEIJEIRA</b>	
<b>ARTESANAL: EXPERIÊNCIAS NA ESCALA GLOBAL</b>	
<b>CAPÍTULO 7</b>	
<b>7 - A TRADIÇÃO DA CULTURA QUEIJEIRA ARTESANAL EM PAÍSES DA UNIÃO EUROPÉIA E NA AMÉRICA LATINA</b>	274
7.1 – A produção dos queijos artesanais em países da União Européia.....	275
7.1.1 A tradição dos queijos franceses.....	281
7.1.2 - Os queijos italianos.....	286
7.1.3 - O Queijo Serra da Estrela – Portugal.....	287
7.2- Cultura queijeira na América Latina: o resgate das experiências similares à produção artesanal brasileira.....	289
7.2.1 – Queijos artesanais - os autênticos queijos mexicanos.....	292
7.2.2 – Queijo Turrialba e a configuração do SIAL na Costa Rica.....	300
7.2.3 – As concentrações de queijarias rurais em Cajamarca – Peru.....	305
7.2.4 – A produção queijeira artesanal no Uruguai.....	309
7.2.5 – Nas trilhas dos queijos artesanais – Tandil na Argentina.....	312
<b>REFLEXÕES FINAIS</b>	
<b>NOVOS CAMINHOS? NOVOS PARADIGMAS? ALTERNATIVAS COM VISTAS A VALORIZAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO ARTESANAL</b>	321
<b>REFERENCIAS</b>	332
<b>ANEXO</b>	357

## INTRODUÇÃO

O debate sobre o processo de produção artesanal de queijos é um dos mais relevantes entre os promovidos pelas diversas ciências na contemporaneidade. No bojo das discussões, a temática tem sido abordada com uma visão culturalista preocupada com a preservação do alimento e a busca da qualidade. Outros autores fazem uma leitura da dimensão espacial do produto e a relevância na reprodução social de vários atores. Por fim, ainda há também quem ignore as referidas dimensões vinculando-as exclusivamente à qualidade técnica com o objetivo de enquadrar o alimento aos padrões especificados pelos moldes industrializados.

Estudar essa estratégia significa descortinar o sentido dessa produção para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades; é “interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005b, p.323).

Essas alternativas criadas por atores sociais no espaço rural nos diferentes países e continentes, nas regiões brasileiras e, particularmente, no Sertão Sergipano e adjacências confirmam a busca de soluções para as adversidades e problemáticas enfrentadas no dia a dia. Conforme enfatiza Claval (1995), é pela cultura ou por meio de atributos culturais que as populações fazem a sua mediação com o mundo e constroem um modo de vida particular, além de se enraizarem no território.

Essas soluções/alternativas norteiam essa tese. Enuncia-se como objetivo geral do presente estudo: desvelar a configuração do SIAL – Sistema Agroalimentar Localizado queijeiro artesanal sergipano sua contribuição para a reprodução social de diferentes atores, a circulação de renda nos municípios do Sertão Sergipano e adjacências e os seus reflexos no tecido social/cultural/econômico do espaço apropriado conformado em território. Entender a lógica da produção artesanal de queijos no mundo contemporâneo aparece como um dissenso quando avançam os derivados de leite do segmento produtivo industrializado, com uma variedade de produtos, padronizados, certificados.

Desmistificar essa lógica artesanal significa atentar para os processos de territorialização da atividade queijeira envolvidos por traços comuns nas diferentes escalas, com as suas singularidades e/ou heterogeneidades de produtos em determinados territórios. Destarte, enveredar nesse caminho em busca dessa produção queijeira artesanal torna-se estimuladora quando se depara nos meios técnicos com o preconceito, a prepotência e a arrogância que trata essa produção como uma (des)ordem nos espaços rurais. Para esses, a atividade não passa de uma *rugosidade* isto é, aquilo que ficou do passado, “o que resta do

processo de supressão acumulação, superposição [...] apresentadas de forma isoladas ou como arranjos” (SANTOS, 1996a, p. 113). Essa rede de discursos institucionalizados considera as práticas artesanais uma desvantagem persistente com as suas deficiências múltiplas que emperram o “desenvolvimento” do mercado formal, das grandes e médias empresas fundamentadas na lógica da “reprodução ampliada do capital” (HARVEY, 2006).

Embora essa corrente esteja respaldada nos aparatos técnicos, na (i)legalidade que permeia esse setor artesanal e seja amplamente difundida nos meios acadêmicos e nas redes institucionais, não significa que seja a única representação sobre essas atividades. Confrontar o debate com esses grupos impulsiona à busca de pesquisas que comprovem na contemporaneidade e, ao mesmo tempo, nos países considerados “desenvolvidos”, processos de produção artesanal de alimentos, entre eles, o queijo. Transversalmente outras visões a respeito do queijo artesanal, pontilhadas nos espaços local, regional e global vêm se firmando e conseguindo visibilidade nos setores institucionais e políticos e também o reconhecimento da relevância para os atores sociais. Tais visões valoram essas estratégias construídas no espaço rural e buscam alternativas técnicas e políticas para elucidar as problemáticas vivenciadas pela produção artesanal. Essas denominadas (re)conversões, articulam as práticas culturais, o saber-fazer difundido localmente com a inserção de modelos de infraestrutura e a construção de normativas direcionadas à pequena produção.

Entre os pesquisadores do queijo artesanal, um consenso aparece inquestionável: o queijo artesanal permanece a despeito das mais diferentes ações orquestradas pelo mercado formal e pelo próprio Estado nas distintas escalas. A heterogeneidade apresentada com os diferentes tipos, aromas, sabores, associados a um *terroir*<sup>1</sup> constituem um legado cultural inerente aos territórios. Soma-se a isso o fato de que continuam produzidos por homens e mulheres, contribuindo para a sustentabilidade e a reprodução de numerosas famílias, o que denota a constituição de um “capital social” de acordo com os postulados de Putnam (2005). Essa cultura enraizada nas diferentes nacionalidades constitui-se em um produto valorizado e questionado em episódios que interrogam a continuidade dessa prática cultural e tem sido alvo de profícuos estudos em outras ciências. A multiplicação de pesquisas sobre a temática queijeira é ampla e promissora no sentido de apontar a relevância dessa alternativa de trabalho, fundamentada na cultura, na territorialidade, nos saberes locais e na identidade.

---

<sup>1</sup> *Terroir* – esse termo está relacionado com produtos enraizados na história de um território, cujo conhecimento, técnicas, saber-fazer é compartilhado pelos atores, com influência implícita dos fatores naturais. (BERARD, L. 2005)

Entretanto, identificam-se as problemáticas vivenciadas pelos atores/produtores de queijos artesanais e buscam soluções alternativas que contribuam para a manutenção da atividade.

De modo díspar, verificou-se uma lacuna nos conhecimentos sobre o tema na Geografia; as raras pesquisas encontradas restringem-se à escala local. Nesse bojo, observou-se a pertinência deste estudo em se somar aos debates sobre a produção artesanal de queijos com o foco local/territorial, mas, paralelamente, suscitar experiências nas escalas regional e global com o objetivo de cobrir esse “déficit” no âmbito geográfico. Ao ampliar essa escala de análise, investigam-se as diferenciações e articulações, engendradas pelas organizações coletivas e movimentos entrelaçados por relações de poder simétricas, nos embates em defesa da produção artesanal como resistência aos modelos definidos por relações de poder dissimétricas.

Destarte, com esta tese pretende-se contribuir para a ampliação do conhecimento geográfico da produção artesanal de queijos como estratégia fundamentada nas categorias territorialidade, território, identidade cultural e nas redes sociais, bem como proporcionar um cabedal de informações que versam sobre as dimensões social, econômica e cultural das fabriquetas de queijo que poderão ser utilizadas no momento da construção de políticas públicas, tendo em vista a relevância da atividade no Sertão Sergipano do São Francisco. Espera-se, por fim, ampliar o conhecimento das atividades queijeiras na escala regional e global e suscitar novas pesquisas sobre o assunto.

Considera-se a produção do queijo artesanal como uma prática cotidiana construída para reforçar a continuidade a permanência em um território que é lugar de vida e trabalho. Essa prática não é exclusiva do Sertão Sergipano do São Francisco, mas sim desenvolvida desde a Antiguidade, resistindo e confrontando com a padronização defendida por países e setores tecnicistas. Ao resgatar a historicidade, a trajetória do queijo artesanal evidenciou que as receitas elaboradas no continente europeu foram difundidas em outros continentes e adaptadas de acordo com os recursos existentes.

A origem do queijo tem sido destacada por diversos autores como Leandro (1987), Masui e Yamada (1999) e Rezende (2004). Segundo esses pesquisadores, as primeiras constatações da produção desse alimento constam em textos elaborados pelos sumérios por volta de 3000 a.C., que se referem a cerca de 20 queijos moles.

Os registros que tratam da origem dos queijos não são precisos. De acordo com os dados de Leandro (1987) e Rezende (2004), provavelmente apareceram por volta de 8000 a 10000 a. C. em decorrência da domesticação dos animais a exemplo das cabras e ovelhas pelos pastores, durante a denominada revolução agrícola.

A respeito das diversas origens históricas e lendárias, o queijo comparece na literatura mais remota. De acordo com Torgal (1999, p. 663): “Homero fala dele, pondo Circe a oferecê-lo a Ulisses e seus companheiros - Polifemo tinha-o como integrante da sua dantesca dieta; Aristóteles referencia-o; Xenofonte e Antífano também; Platão considera-o imprescindível para os habitantes da sua República [...] Tais citações denotam a importância desse alimento para povos da Antiguidade.

Algumas passagens contidas no Antigo Testamento da Bíblia referenciam-no como um dos alimentos fortes e importantes naquela época. No II Livro de Samuel (17, 27-29), faz-se alusão aos derivados de leite, ao narrar a guerra entre Davi e Absalão:

Quando Davi chegou a Maanaim, Sobi, Maquir e Berzelai vieram trazer-lhe [...] mel, manteiga, ovelhas e queijos de leite de vaca. Trouxe tudo isso a Davi e às suas tropas, para que se alimentassem, dizendo: Estes homens sofrerão certamente fome, fadiga e sede no deserto.

A oferta desses alimentos tinha a finalidade de deixá-los aptos aos combates contribuindo para vigorar fisicamente os combatentes de Davi.

Segundo Leandro (1987, p. 16), conforme várias evidências, a produção queijeira, voltada para o mercado, deve ter surgido como atividade econômica “na Mesopotâmia e as margens do Nilo, difundindo-se desses pontos para a Europa Ocidental, através da Ásia Menor e para a Ásia Central, através do Golfo Pérsico”. Esse autor enfatiza que a inserção do queijo no continente europeu deu-se na Grécia, fato esse comprovado na literatura.

Imputa-se a Roma a consolidação da produção do queijo segundo normas de qualidade e técnica, garantindo ao produto o status de alimento nobre, conhecido em todo o Império Romano. Após a queda do Império, com as invasões que devastaram todo o continente, milenares receitas e técnicas de produção foram divulgadas em outras áreas. A produção do queijo tinha como objetivo a conservação do leite por meio da elaboração de um alimento durável, concentrando os principais componentes nutritivos da matéria-prima, constituindo também um alimento nobre nos grandes banquetes bem como essencial para as tropas militares.

Esse alimento adaptou-se aos costumes de diversas culturas nos diferentes continentes, gerando uma multiplicidade de produtos, constituindo em determinadas áreas uma das representações simbólicas mais autênticas da identidade cultural da população. Identidade essa construída por “singularidades” que permeiam a história do território, sendo reelaboradas

pelos diversos grupos em função das tendências sociais e projetos culturais enraizados com a sua estrutura social (CASTELLS, 2000b; ALMEIDA, 2005b).

Na Idade Média, a produção do queijo restringia-se aos mosteiros, sobretudo no tocante aos tipos requintados. Em meados do século XIX, a descoberta, feita por Pasteur dos microorganismos que provocavam a fermentação no leite e os diferentes tipos de queijo e refletiu na valorização do produto. Por conseguinte, com o isolamento e a seleção dos lactobacilos, foi possível a produção do queijo durante todo o ano. Leandro (1987), afirma essa descoberta proporcionou o desenvolvimento da indústria queijeira. Contudo, não eliminou a produção artesanal enraizada na cultura dos diferentes continentes.

A legitimidade dos queijos artesanais atualmente reveste-se de uma considerável importância em vários países, sobretudo na União Europeia. Para tanto, são exigidas a autenticidade do produto, a delimitação da área geográfica de produção e a regulação das técnicas por meio de normatização que emite os seus certificados de origem. Enquanto isso, nos países latinos, sua comercialização está vinculada aos mercados regionais e destina-se aos consumidores localizados no entorno das áreas de produção, em sedes municipais de médio e grande porte e nas capitais dos referidos Estados. Maluf (2002, p.248) enfatiza como bens típicos desse comércio “as carnes diferenciadas [...], farinhas (mandioca, milho, trigo colonial), queijos típicos e requeijões”. A produção familiar dos referidos alimentos expressa vocações nos territórios que, por sua vez, estão intimamente ligados à cultura da população local e dos consumidores.

A produção artesanal de derivados do leite do Estado de Sergipe, estudada nesta tese, se apoia na combinação das atividades: a agricultura, a rede de comercialização e a suinocultura. Em alguns estabelecimentos agrícolas, o núcleo familiar constitui uma pequena unidade de produção, de caráter informal, denominada localmente de *fabriquetas de queijo*. Utilizam tecnologias simples com reduzido número de equipamentos e estão fundamentadas na tradição e na cultura. Os agricultores e/ou seus filhos fazem eles próprios a comercialização dos derivados do leite e/ou destinam seus produtos às redes de comerciantes. Essas atividades autônomas refletem a lógica da reprodução social do agricultor familiar. Acrescente-se a preocupação de preservar e, ou conquistar o patrimônio (leia-se a terra) assim como com a expansão desse bem como forma de manter a família. Essas experiências se nutrem da historicidade, permeadas pelos sentimentos de pertencimento e identidade movidos pela territorialidade. Aproveitam a demanda de um mercado consumidor que opta por produtos diferenciados da produção convencional nos aspectos formais como o custo menor, e que apresentam dimensões não mensuráveis, protótipo dos valores simbólicos. Essas

fabriquetas de queijo em Sergipe coexistem em um espaço geográfico, ladeadas por distintos modelos escalonados de produção e beneficiamento de leite. Nesse contexto, disputam as matérias-primas com as indústrias formalizadas apoiadas no produtivismo, isto é, na grande escala, as quais elaboram alimentos focados em regras pré-estabelecidas.

Na investigação dessas fabriquetas pauta-se pelo arcabouço teórico-metodológico da abordagem cultural na Geografia, que se utiliza do “método evolutivo, especificamente histórico até onde a documentação permite e, por conseguinte, trata de determinar as sucessões de cultura que ocorrem numa área. Consequentemente, a geografia histórica e a geografia econômica se fundem em uma só disciplina”(SAUER, C. 1931/2003, p. 25).

As perspectivas de análises dessa estratégia - a produção artesanal de queijos- criada pelos atores no território, estão alicerçadas pelas discussões da territorialidade e das categorias geográficas, território, e identidade cultural fundamentadas nas pesquisas de Almeida (1999, 2003, 2005a, 2005b, 2008); Claval (1995, 1999, 2001, 2002, 2003); Haesbaert (1999, 2002, 2003, 2004a, 2004b, 2007); entremeados pelas abordagens dos geógrafos Milton Santos (1994, 1996a, 1996b, 2004, 2005) Massey (2008), Raffestin (1999; 2003) entre outros, diluídos nas discussões desenvolvidas nos capítulos subsequentes. De igual modo, discute-se a dimensão das redes de sociabilidade essenciais na criação e consolidação da atividade queijeira balizadas nas pesquisas realizadas por Barnes (1954/1987), Boysevan (1987) e Meyer (1987) e nas abordagens geográficas elaboradas por Leila Dias (2005) e Ângelo Serpa (2005).

Por tratar de uma concentração geográfica de fabriquetas queijo, intrínseca ao território, fundada na historicidade e cultura local, buscou-se aliar à abordagem cultural o respaldo da leitura do SPL - Sistemas Produtivos Locais, fundamentada nas discussões realizadas por Alfred Marshall (1986) e os neomarshalianos.

No final do século XIX, Alfred Marshall analisa os “distritos industriais” na Grã-Bretanha, associados à concentração geográfica de empresas que logravam rendimentos crescentes por um processo de cooperação e competição e com a difusão de tecnologias. Compartilhavam conhecimentos e as dificuldades, uma vez que tinham um sentimento em comum e visavam a concretizar os mesmos objetivos.

Esses estudos são retomados nas décadas de 1970 e 1980 com os agravamentos das sucessivas crises econômicas em várias regiões e, ou países. Contraditoriamente, foram detectadas nesse período outras regiões que apresentam competitividade econômica. Para Benko et al (1996a), a retomada das discussões a respeito dos distritos industriais

marshalianos significou uma ruptura com as teorias estruturalistas a nível mundial e ao mesmo tempo com a teoria determinista à La Rostow<sup>2</sup>.

Nesse sentido, ao fazer uma leitura sobre áreas dinâmicas (regiões ou países), Benko (2001, p. 02) afirma: “esses locais têm uma característica interna”, considerando as características humanas, físicas, instituições e dada atmosfera. Para reforçar seu pensamento, utilizou a expressão do geógrafo francês Vidal de La Blache, que se referia a esses locais como manifestadores “de uma personalidade regional”. Fundamentada nessa personalidade, concebe-se que essas regiões apresentam uma competitividade diferente das regiões decadentes ou estagnadas. O espírito competitivo refletia a herança da cultura antiga arraigada, existindo uma capacidade de negociação entre o capital e o trabalho, entre as empresas; as empresas e os fornecedores e a administração pública, e a sociedade local.

A especialização das atividades produtivas consiste no princípio motivador, resultando na competitividade local. Na perspectiva de explicar os fatores locais, surgem diversos estudos com diferentes nomenclaturas, tendo como base conceitual os estudos de Alfred Marshall. Todas elas reivindicavam a aglomeração espacial de firmas ou empresas, entretanto, podem-se observar diferenças sutis entre eles.

Entre os estudos, destacou-se a obra de Bagnasco (1977) que buscou esclarecer a gênese e o desenvolvimento dos distritos industriais ou SPL, considerando os aspectos mercantis, as questões identitárias locais além de outros aspectos relativos ao desenvolvimento. Na tentativa de superar as abordagens economicistas, esse autor incorporou componentes da teoria weberiana, ampliando e tornando complexa a compreensão dos processos sociais por meio da interação das dimensões econômicas, políticas e culturais. Nessa mesma direção, Storper (1997) realizou estudos na década de 1970 e 1980 na referida região italiana, retomando e revitalizando as concepções defendidas por Marshall.

Os trabalhos dos neomarshalianos, Beccatini (1979) e Cappichi (1987) e o fenômeno da Terceira Itália, área dinâmica desse país, renovam o debate internacional sobre o desenvolvimento regional, enfatizando a importância das redes sociais e da confiança entre os seus protagonistas, a partir de uma mesma identidade territorial. Eles definiram os distritos industriais como um SPL no qual são encontradas empresas em vários estágios, dedicadas à produção de uma mercadoria específica. Para Beccatini (1992), num distrito industrial existe

---

<sup>2</sup> Segundo a ótica de Rostow, o desenvolvimento refere-se a um processo de transição por meio de estágios, iniciados na sociedade tradicional, que a partir do avanço em alguns setores econômicos constituidores de pré-condições para convertê-lo para outras fases, posteriormente com o avanço das técnicas avança para o desenvolvimento. Logo, o desenvolvimento ocorre à medida que as sociedades alcançam e superam tais estágios.

uma osmose perfeita entre a comunidade local e as empresas. Como os demais autores, considera um sistema socioeconômico caracterizado pela presença ativa de uma comunidade de pessoas e de empresas em um espaço. A existência de laços de confiança reforça os mecanismos de cooperação entre os habitantes e favorece o desempenho das instituições políticas, reduzindo as incertezas consideradas como um círculo virtuoso democrático. Diferentemente das estruturas verticais, há um predomínio das relações horizontais refletido na aprendizagem, e os novos conhecimentos são repassados pelos atores das diferentes empresas.

Posteriormente, na década de 1990, surgem as análises de Porter (1990)<sup>3</sup> a respeito dos “*clusters*”, e emerge a noção de SPL de Courlet e Pecqueur (1996) na França, retornando as análises anteriores dos distritos industriais.

Pecqueur (1992) discute as noções de SPL, ressalta a dimensão da territorialidade como sendo significativa na territorialização relacionada a uma potencialidade específica do território. Nesse caso, com o afloramento dos sentimentos de pertencimento, ocorrerá a transmissão de saberes silenciosos através da ação de atores individuais. Essa discussão de SPL aproxima-se especialmente da abordagem cultural da geografia, a partir da análise das categorias geográficas. Ressaltam-se, em pesquisas de Courlet e Pecqueur (1996), as relações de cooperação e competição nos SPLs de modo similar aos demais postulados. A cooperação consiste na valorização das dinâmicas endógenas na construção do desenvolvimento. O território passa a ser o lócus da ação das redes sociais locais, que articulam seus atributos históricos, suas potencialidades com as instituições construindo as chamadas competências territoriais. Essas dinâmicas ainda apresentam como vantagens as relações de proximidade e interdependência entre as empresas; proporcionando a competitividade do território. A identidade territorial entre os atores permite e facilita a cooperação, a troca, o compartilhamento de valores comuns, de experiências e das relações de confiança dominantes. Esses SPLs dinamizam as externalidades a partir da integração territorial, com o repassar de conhecimentos, técnicas e tecnologias em relação às formas de produção; ainda acentuam-se as trocas de informações.

Nos estudos dos SPLs no Brasil, Veiga (2005) os define como uma rede de empresas de uma mesma atividade/especialidade que cooperam em um determinado território. A

---

<sup>3</sup> Para Porter (1990) prioriza a lógica do “diamante” que concerne na amarração dos elementos como estratégia, fatores, setores conexos no entorno de uma empresa motriz. Ao abordar sobre os “*clusters*” afirma que as relações de confiança são essenciais. Eles recuperaram conceitos tradicionais a exemplo dos “Pólos de Crescimento” de Perroux e Hurshamm respectivamente.

principal vantagem, para o desenvolvimento, são as relações de proximidade e de interdependência entre as empresas, favorecendo a competitividade do território. Nessa perspectiva, esse autor acrescenta que “a melhor ferramenta de desenvolvimento local passa a ser o patrimônio natural, que também costuma estar integrado de algum modo ao patrimônio cultural” (ibid, 75/76). As empresas aproveitam-se do patrimônio natural, histórico-cultural existente e, sobretudo, das tradições locais, saberes artesanais e culinários que dão suporte às atividades desenvolvidas, potencializando-os e transformando-os em atributos territoriais.

Na década de 1990, no Brasil, despontam as pesquisas coordenadas por Cassiolato et al. (2000) e Lastres et al. (1998), por meio da Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais – *RedeSist* com uma metodologia vinculada às discussões das aglomerações industriais nos ambientes periféricos. Apresenta como marco teórico uma perspectiva evolucionária, fundamentada na especificidade territorial, a cumulatividade - difusão do conhecimento pelas redes formais e informais e a apropriabilidade territorial. As referidas aglomerações produtivas apresentam limitações na exploração desses fundamentos. Os estudos da *RedeSist* apontam um conjunto heterogêneo de aglomerações diferentes dos SPLs e os distritos industriais. Os APLs – Arranjos Produtivos Locais apresentam as denominadas formas de governança diferenciadas de acordo com as articulações dos atores, a partir das trocas de informações e organização. Esse conceito tem sido priorizado nas políticas que buscam fomentar ações de promoção com o objetivo de dinamizar estruturas produtivas e elucidar as problemáticas existentes nas diferentes instituições no Brasil.

Ao tratar, nesta tese, de um produto agroalimentar procurou-se nas discussões dos SPLs uma variante a ser utilizada na leitura das concentrações das fabriquetas de queijo. Entre essas variantes, identificou-se o SIAL – Sistema Agroalimentar Localizado. Enfoca-se, de forma integrada, as atividades agroalimentares, fundamentada na análise da categoria território e os conceitos de territorialidade, redes sociais ou de sociabilidade e a identidade; discute a valorização dos recursos locais, inclusive os recursos culturais como as práticas, os saberes, técnicas e conhecimentos repassados por gerações tendo em vista o desenvolvimento territorial. Esse aporte teórico permite analisar a história dos processos efetivados na área e que refletiram no crescimento da produção de leite e, posteriormente, dos derivados no território sertanejo e adjacências, o qual possibilita dar-lhe valor de patrimônio territorial.

Outrossim, essa produção está entrelaçada pelas relações de proximidade entre os produtores, os fornecedores da matéria-prima e os consumidores em relação ao produto, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento. Por conseguinte, o estudo fundamentado na constituição do SIAL

permite as diferentes formas de diálogo na cadeia produtiva à montante e à jusante, analisando suas inter-relações. Completa-se ainda com as análises do papel das relações horizontais como as redes de sociabilidade, a existência de iniciativas coletivas, associativas e/ou cooperativas entre os produtores, a relação do produto com a identidade territorial, a disseminação do saber-fazer entre os produtores e as ações da rede institucional. Segundo Muchnick e Sautier (1998), [...] o meio, os produtos, as pessoas, suas instituições, seu saber-fazer, seus comportamentos alimentícios, suas redes de relações se combinam em um território para produzir uma forma de organização agroalimentar em uma escala espacial dada.

As transações existentes no SIAL estão permeadas por sentimentos de confiança, alicerçadas pela identidade e pelo sentimento de pertencimento entre os atores, o que permitirá a difusão de saberes e conhecimentos, a redução de custos e a criação de alternativas a partir dos seus recursos. Conforme Requeier-Desjardins (1999, p.11), “en primer lugar, existe un impacto del ambiente de confianza y del sentimiento de una identidad compartida por los actores del SIAL”.

Para Boucher (2006), nos estudos do SIAL é fundamental considerar as questões sociais, científicas e operacionais em um processo de construção e atuação com vistas ao desenvolvimento econômico de um território. Outro fato relevante nessa concepção é a especificidade relacionada aos alimentos. Devem ser considerados os simbolismos subjogados nos produtos e, geralmente, não indicados na sua aparência. Eles possuem valor de uso e em determinados contextos o valor simbólico refletirá como um valor cultural. Com a articulação entre as formas de produção e o seu beneficiamento, fundamentada na identidade e compartilhada historicamente, as especificidades territoriais resultarão num produto construído socialmente pelos atores e se consubstanciarão em patrimônio cultural/social.

Nesse contexto, observa-se que no sistema agroalimentar queijeiro artesanal coexistem formas de produção e de consumo constituídos por um lado pela forte identidade desses bens alimentares e da vinculação dos consumidores com os produtos, ultrapassando o caráter essencialmente biológico (FISCHLER, 1995). Por outro lado, fortalece as dinâmicas territoriais à medida que proporcionam uma interação entre os territórios e produtos, em inovações dos produtos, além de envolver distintos atores sociais.

Em meio à configuração geográfica da estratégia da produção de leite e derivados no Sertão Sergipano e adjacências, faz-se necessário o aprofundamento e o entendimento a respeito do funcionamento dessa dinâmica e suas implicações sobre a agricultura, de modo particular, a agricultura familiar que representa o eixo fundamental dessas alternativas de trabalho.

A necessidade de estudos acerca das potencialidades e das limitações da produção artesanal de queijos se faz ainda mais premente quando se observa a falta de conhecimento e o caráter incipiente dos trabalhos existentes na escala local. Pretende-se, dessa forma, expandir o foco espacial com um viés interpretativo voltado para a multiplicidade de formas, tipos e imbricações para a sociedade da qual fazem parte. E, concomitantemente ao descaso, a irrelevância com que muitas vezes a temática é abordada motivou a expansão da escala de análise delineando-se um panorama regional, com um enfoque da produção artesanal de queijos a partir de pesquisas realizadas nos Estados brasileiros de forma direta e indireta e por meio de inquéritos realizados por autores das diferentes ciências.

Com o propósito de compreender as tramas das fabriquetas de queijo no Estado de Sergipe, que imprimem uma lógica diferenciada, heterogênea, que concorre com o mercado formal, esta tese explicita as inter-relações entre os atores. Por conseguinte, apresentam-se as seguintes hipóteses centrais:

1) A produção artesanal de queijos configura um território queijeiro e um SIAL pontilhado pelas micro, pequenas e médias fabriquetas de queijo, ancoradas na territorialidade e alicerçadas nas relações de proximidade, na reciprocidade e na confiança entre os diferentes atores. Esses atores combinam mecanismos, aproveitam os recursos locais e a cultura, transformando-os em ativos territoriais demandados por um mercado consumidor conectado com produtos da identidade cultural e evoluem com produtos direcionados a novos nichos de mercados.

2) As fabriquetas de queijo, em Sergipe, apresentam heterogeneidade, engendram diferentes formas e escalas de produção e integram diversas atividades: agricultura, comercialização dos derivados e suinocultura, contribuindo para a reprodução dos diferentes atores e proporcionando a circulação de capital no interior do território queijeiro; simultaneamente gera postos de trabalho no espaço rural e urbano (comerciantes).

Para compreender essa lógica que envolve os atores, intenta-se, nesta tese, atualizar o mapa da produção queijeira artesanal e, ao mesmo tempo, resgatar sua história, os fatores naturais, sociais, culturais e econômicos que contribuíram para o surgimento e a permanência da atividade, averiguando a evolução, os limites, as relações com a rede institucional e as perspectivas futuras dos queijos artesanais encontrados no território sertanejo.

Sob a ótica dos sistemas produtivos locais, pretende-se constatar a formação e a consolidação de um sistema agroalimentar localizado queijeiro sergipano, inserido no mercado informal e a sua legitimidade diante dos agricultores, produtores de derivados, do mercado consumidor e das instituições públicas e privadas atuantes na área em foco. Em

consonância com Gomes (1997, p.38), que postula: “a análise geográfica deve examinar o espaço com um texto, onde formas são portadoras de significados e sentidos”. Nessa direção, a pesquisa de campo realizou-se com o universo dos produtores de queijo (totalizando 166) em todos os municípios, independente do tipo e da escala de produção de queijos artesanais; procurou-se ainda desvelar a resistência do queijo caseiro entrevistando 25 produtoras no momento da comercialização nas feiras de Nossa Senhora da Glória, Monte Alegre de Sergipe e Carira; os agricultores fornecedores da matéria-prima, priorizando os agricultores familiares por predominar no território. A jusante foram aplicados 90 questionários junto aos consumidores no momento da compra nas feiras semanais realizadas nos bairros da capital, no mercado central e em pontos de vendas localizados nos logradouros, para ouvir a percepção deles. Percutiu ainda comerciantes e intermediários dos derivados prioritariamente na capital do Estado de Sergipe, Aracaju, constatado como maior mercado consumidor intraestadual. Por fim, inquiriram-se as ações orquestradas pela rede institucional com o intuito de identificar os projetos públicos e/ou privados de reconhecimento, de qualificação da atividade e/ou de exclusão.

A pesquisa de campo e as análises realizadas tornaram-se importantes na elucidação dos significados da produção/consumo dos queijos tradicionais, bem como na evolução e/ou o retrocesso da atividade. Para tanto, o estudo foi pautado no uso da ferramenta de metodologia qualitativa que busca o aprofundamento do tema a partir das descrições e interpretações. E, concomitantemente, fez-se o uso das metodologias quantitativas com o objetivo de ampliar as informações e proporcionar maior visibilidade à produção artesanal de queijos.

Explicitar a realidade queijeira artesanal do Estado de Sergipe permitiu a interpretação de uma realidade encravada no Sertão do São Francisco e adjacências e os significados dessa estratégia para os diferentes atores como os produtores de queijo, os agricultores fornecedores de matéria-prima, os comerciantes e o mercado consumidor.

As análises deste estudo estão decompostas em quatro partes, além da introdução e das reflexões finais.

Na parte I, intitulada “A (re)significação da pecuária e a persistência da tradição do agricultor familiar sertanejo sergipano”, consiste o primeiro capítulo, o qual apresenta a área de estudo, analisa a conformação e a ocupação do Sertão Nordeste e, de modo particular, do Sertão Sergipano do São Francisco”. Destarte, elenca os aspectos físicos, a atividade principal – a pecuária - as (re)significações, a inserção de políticas públicas e os aspectos culturais evidenciados e enraizados na região.

A parte II, intitulada “A geografia dos queijos artesanais no Brasil: o (re)conhecimento de um ativo territorial”, aborda essa produção na escala regional configurada nas distintas regiões brasileiras, dimensionada pelo segundo e terceiro capítulos. O segundo capítulo, denominado “A configuração socioespacial da produção artesanal na região Centro-sul”, inicia-se com uma discussão sobre a elaboração das leis que regem a produção agroalimentar, as dificuldades do cumprimento pela pequena produção e a criação da SUASA- Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Em seguida, delineiam-se os territórios queijeiros artesanais nos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul. No terceiro capítulo, com o título “A territorialização da produção artesanal de derivados de leite na região Nordeste do Brasil” investiga-se a produção de queijos nos Estados de Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará; versa ainda sobre a construção das IGS Indicações Geográficas no Brasil fundamentadas nas IGP- Indicação Geográfica Protegida e DOP - Denominação de Origem Protegida do continente europeu.

A partir desse arcabouço regional, aprecia-se na parte III a produção artesanal de queijos na escala local/territorial, intitulada: “A conformação do território queijeiro artesanal em Sergipe: tradição e inovação”, repartida em três capítulos. O quarto capítulo com o título “As interfaces da produção artesanal de queijos e a inserção de novos atores no território”, analisa a resistência do queijo caseiro, a história da produção de queijos artesanais com um marco temporal até o ano 2000. Em sequência, focaliza a inserção das agroindústrias coletivo-associativas no território do Alto Sertão e a expansão do setor industrial com a inserção da lógica da reprodução do capital, simultaneamente ao crescimento da produção de leite. O quinto capítulo, com o título “A emergência do território queijeiro: dinâmica do SIAL no Sertão Sergipano”. Inicialmente, faz-se um resgate teórico da categoria território na geografia; o quadro atual da produção de queijos artesanais em Sergipe, e delinea-se o respectivo capital gerado nos municípios do denominado território queijeiro; visualiza o território queijeiro, sua dimensão e a heterogeneidade. Sequenciando, construiu-se uma tipologia dos produtores de queijos e as características das unidades de produção, depara-se ainda com a visão dos produtores de queijo sobre os novos atores no território. E, no sexto capítulo, discutem-se os atores a montante e a jusante da produção artesanal de queijos. Inicia-se com a percepção do agricultor sobre as suas relações com as fabriquetas de queijo, e a jusante esboça a visão do mercado consumidor, dos comerciantes e da rede institucional sobre a referida atividade.

Em seguida, apresenta-se a parte IV intitulada: “Configurações territoriais da produção queijeira artesanal: experiências na escala global”, composta pelo sétimo capítulo:

“A tradição da cultura queijeira artesanal em países da União Européia e na América Latina”. Discute-se a construção do paradigma das IGs – Indicações Geográficas para os queijos artesanais e apresentam-se exemplos dessa conquista por queijos de três países da Europa. Nesses casos, a leitura das relações das atividades e o território são considerados como um patrimônio; para legitimá-los, recorrem-se à proteção jurídica. Aborda-se a cultura queijeira na América Latina, e resgatam-se experiências similares à produção artesanal brasileira, impulsionadas pela territorialidade e identidade cultural; contribui para a reprodução social dos agricultores familiares e a busca da qualificação dos produtos tendo como parâmetro as IGs.

Nas reflexões finais, faz-se um resgate das discussões da produção artesanal de queijos apresentados nas quatro partes com os seus respectivos capítulos e entrelaçando-as com as análises nas escalas global, regional e local e as perspectivas da atividade. Retomam-se as discussões dessa prática em Sergipe; e as transformações ocorridas em dez anos suscitam indagações sem respostas no presente que visam promover novos debates a respeito do futuro da atividade, de acordo com alguns posicionamentos que vislumbram a precarização ou exclusão social em contraposição ao movimento orquestrado nas escalas regional e global.

Compreender a continuidade do sistema agroalimentar localizado queijeiro artesanal pontilhado nos diversos territórios deve ser interpretado para além da dimensão econômica, deve-se vincular também a social e cultural.

**PARTE I**

**A RESSIGNIFICAÇÃO DA PECUÁRIA E A PERSISTÊNCIA  
DA TRADIÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR SERTANEJO  
SERGIPANO**

## Apresentação

A configuração do mundo rural desde meados do século XX tem passado por processos de transformação. Os agricultores estão plena ou parcialmente integrados aos mercados. Com os processos de modernização agrícola e difusão técnica prenunciou-se a homogeneização de sistemas produtivos. Nesse sentido, muitos produtos agrícolas perderam suas características específicas, passaram a ser tratados como *commodities*. Esse modelo gerou processos de exclusão socioespacial e rupturas. Contudo, tais mudanças não incidiram em todos os espaços rurais, deste modo, não provocaram o desaparecimento de referenciais específicos, a exemplo das sociabilidades locais ou das horizontalidades e, por conseguinte, na diversidade de sistemas produtivos denominados de tradicionais.

Pressupõe-se que, nesses territórios tradicionais, o tecido social continua entrelaçado por conexões aglutinadoras como as relações de proximidade, as trocas de saberes entre amigos, vizinhos, parentes e o compadrio que denotam processos de criação de alternativas, com vistas à permanência e à inclusão no meio rural. Alimentadas pelas inter-relações as atividades realizadas em grupo, entre as famílias, como os antigos “batalhões,” são alteradas. Elas atravessaram um momento de (de)uso, (re)formularam-se e atualmente são denominadas mutirões. Por sua vez, as festas continuam como momentos de sociabilidade entre os atores sociais, ressignificadas e alteradas, porém, ainda com a participação popular. Dessa forma, as relações sociais continuam importantes nesse “novo” contexto, (re)configuradas, fruto das mudanças ocorridas no espaço.

Entre as alterações no mundo rural, ocorre a expansão de paradigmas modernos que alteram o uso da terra e, por conseqüência, geram rupturas, dentre elas, os movimentos migratórios. Com a escassez de terra para praticar o seu cultivo e de postos de trabalho no campo, emergem as dificuldades financeiras que logo impulsionam a mobilidade populacional. Esses deslocamentos não acontecem de forma natural. Despontam constrangimentos, à medida que se engendra o abandono da terra natal motivado pelos referidos processos que resultam na “desterritorialização”, exclusão.

Os agricultores familiares que logram sua continuidade no território processam e organizam estratégias. Eles compartilham entre seus pares do acontecer solidário, identificam as forças antagônicas e os interesses comuns, conformam laços identitários e de pertencimentos e recriam “novas práticas”. Essas (práticas) são encorajadas pela territorialidade, que é traduzida pelo desejo premente de continuidade na área física às quais as referências espacial, simbólicas relacionam o enraizamento e a estabilidade por meio da alteração e constituição de novas formas de produção (BONNEMAISON, 2002). Em meio à

“modernização” ou à inserção do uso de técnicas modernas e embalados por essas mudanças, os agricultores em determinados territórios resgatam atividades enraizadas e (re)inventam produtos.

Enquanto diferentes autores abordam a fatalidade do processo de exclusão socioespacial, Haesbaert (2004b, p. 92) expressa: “exclusão social que tende a dissolver laços territoriais acaba em vários momentos tendo o efeito contrário; as dificuldades cotidianas pela sobrevivência material levam muitos grupos a se aglutinarem”[...].Vislumbra-se no caso estudado, que a união ou aglutinação se dá entre os próprios agricultores e culmina com o fortalecimento dos laços entre eles, permitindo a construção de estratégias de novas modalidades de trabalho, que se desdobram também na resolução de problemas suavizando as dificuldades por meio das relações de proximidade. Discutindo a noção de proximidade, Milton Santos (1996a, p.255,) enfatiza que, para o geógrafo:

[...] as relações de proximidade não se limitam a uma mera definição de distâncias; ela tem que ver com a contigüidade física entre pessoas numa mesma extensão, num mesmo conjunto de pontos contínuos, vivendo com a intensidade de suas inter-relações. Não devendo ser apreendidas em uma análise da situação de vizinhança somente as relações econômicas, mas sua totalidade. Essas relações de proximidade poderão criar solidariedade, laços culturais e conseqüentemente fortalecer a identidade.

As referidas relações suavizam as dificuldades dos atores sociais desprovidos muitas vezes dos bens essenciais à sua sobrevivência. Para compreender a dinâmica dos espaços geográficos, os atores e as suas inter-relações, faz-se necessário desvelar emaranhados e tramas organizadas pelos atores sociais, exteriorizadas por meio das ações que envolvem elementos materiais e imateriais no território. Nesse contexto, as formas territorializadas estão permeadas por traços culturais e emanam sentimentos identitários na sua constituição e consolidação. Abordam-se em sequência os traços que conformam as dimensões físicas, sociais, culturais e econômicas e a dinamicidade do Sertão Sergipano do São Francisco tomado como recorte espacial do estudo empírico.

## 1 - TRAÇOS IDENTITÁRIOS DOS SERTANEJOS SERGIPANOS

A pecuária é hoje,  
como foi no passado,  
a grande riqueza do Sertão.

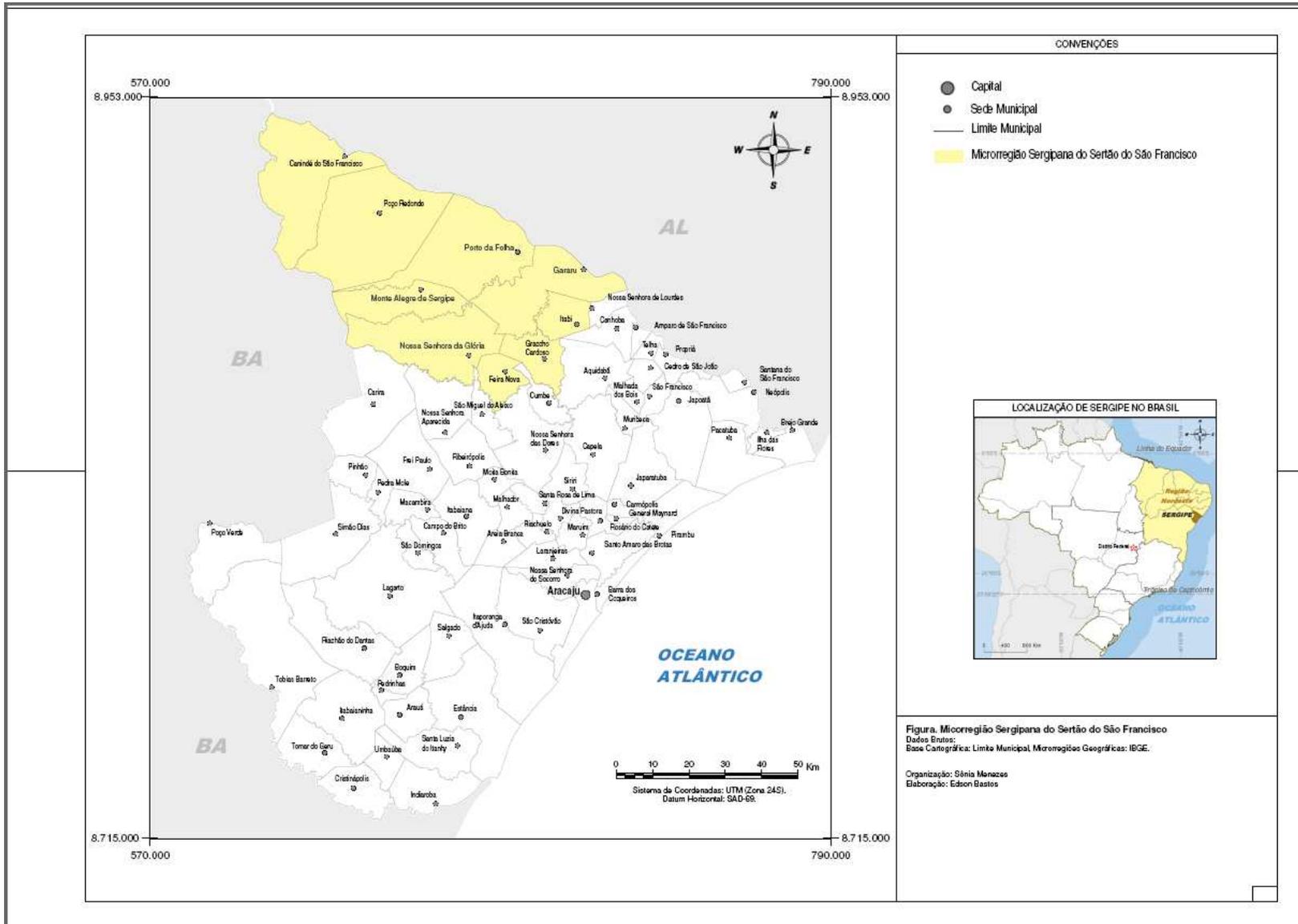
(ANDRADE. Manuel Correia. **A terra e o homem no Nordeste**, 1986 p.162)

## 1 - TRAÇOS IDENTITÁRIOS DOS SERTANEJOS SERGIPANOS

Analisar as atividades engendradas e as transformações no espaço rural incita-nos a atenção aos aspectos econômicos privilegiados como a análise dos fluxos, fixos, mercados e redes de comercialização. Contudo, as atividades artesanais existentes e alguns produtos estão envolvidos por simbolismos, isto é, por um valor cultural não mensurável ligando os homens ao espaço tomado como seu território, que não podem ser relegados e que compete atentar para esse fator na análise do território em foco. Refletir sobre os elementos e a organização dos grupos torna-se um objetivo para compreender as bases materiais que (re)constroem e que dão sustentáculo à sua existência à das comunidades em que se inserem. No entanto, ao tentar compreender exclusivamente os elementos materiais, esses limitam as nossas análises e a compreensão dos fenômenos estará debilitada. Assume-se como premissa teórica uma abordagem cultural com o objetivo de realçar as especificidades do território e dos homens que o habitam.

Destarte, esse capítulo versa a respeito das nuances que evocam a ocupação do sertão nordestino e o Sertão Sergipano do São Francisco regionalização elaborada pelo IBGE, formada pelos municípios de Canindé do São Francisco, Poço Redondo, Monte Alegre de Sergipe, Porto da Folha, Gararu, Nossa Senhora da Glória, Itabi, Graccho Cardoso e Feira Nova (Figura 01). Retrata-se a ocupação, suas atividades econômicas e os atributos culturais que emanam e fundamentam sua configuração socioespacial. Igualmente foca-se a territorialidade, a identidade e o resgate da memória e da tradição presentes nas mais diversas situações vividas pelos sertanejos. A observação dos traços culturais da alimentação se faz necessária tendo em vista o objetivo deste estudo está intrinsecamente vinculada à cultura – a produção artesanal de queijos. Resgatar esse alimento e sua elaboração no passado proporciona uma compreensão mais ampla de uma das formas de reprodução social sertaneja na atualidade. Essa pesquisa faz uma incursão na história desses atores com o intuito de encontrar as razões e entender esse alimento como uma marca identitária.

A partir dos conceitos apontados surgem indagações que norteiam o encadeamento das idéias: Qual a relação existente entre a territorialidade do sertanejo e a atividade pecuarista do/no território? Que traços singularizam a persistência e a ruptura da tradição e da identidade dos sertanejos na atualidade?



Esses questionamentos motivaram a discussão proposta nesse capítulo, cuja hipótese é que a atividade pecuarista está arraigada na identidade sertaneja; e a (re)funcionalização do espaço rural por meio de políticas públicas explicita problemas estruturais e repercute na migração. Nesse ínterim, os agricultores familiares reafirmam sua territorialidade, diante das pressões investidas pela aquisição da sua terra de trabalho por aqueles detentores do capital. Com a transformação do uso da terra e a (re)invenção de produtos, busca o agricultor familiar a sustentabilidade em uma terra que é lugar de vida.

Compreender o processo de constituição histórica do território adotado para estudo nesta tese permite estruturar o cenário e o reconhecimento das especificidades socioeconômicas e culturais nas temporalidades. De acordo com Dematteis, (1969, p. 91) "[...] a realidade geográfica do território é entendida como rede de relações entre todos os fenômenos coexistentes e como resultado de um processo histórico de humanização do ambiente natural". Haesbaert (2004a, p. 82) também ressalta a importância da história ao afirmar "enquanto relação social, uma das características mais importantes do território é sua historicidade".

O espaço rural conforma um universo heterogêneo abarcando distintas práticas. Entre elas, a agricultura familiar desempenha um importante papel na produção de alimentos, na criação de outras funções artesanais e comerciais, bem como a apropriação simbólica do espaço, transformando-o em território. Conhecer essas diversidades torna-se instigante e elementar para o estudo do território sertanejo. Neste sentido, ao analisar o referido território, procurou-se estudar as suas práticas e a simbologia que envolve as atividades econômicas com a apropriação do meio pelos homens. Buscou-se identificar os motes dos homens e mulheres, destacando a maneira como eles concebem e vivem/sobrevivem no meio sertanejo. O meio ambiente constitui um cenário que exprime as ações dos homens, "através das suas relações práticas e simbólicas sempre providas de "teias e tramas" dos significados vividos entre os atores sociais"(BRANDÃO, 1999, p.14). Investigar essas representações torna-se imprescindível para o entendimento do contexto atual.

Priorizou-se com a pesquisa de campo empreendida e a revisão bibliográfica desvelar o significado de ações que perpetuam atividades e atributos culturais e as transformações existentes nas referidas atividades e no meio rural. Nessa investigação, deparou-se com a pecuária, uma herança cultural que permeia a identidade sertaneja e persiste como primordial atividade econômica. Ao resgatar a noção de identidade, permite-se antever indícios das relações de certos grupos e de atores sociais para com o território. Verifica-se que tais grupos, coletivos ou de forma individual, tecem laços identitários na sua história ao apoderar-se de um

território concreta ou simbolicamente, no qual existem símbolos que os orientam em suas práticas sociais (HAESBAERT, 2002). Ao discutir a identidade dos sertanejos, Almeida (2008, p.60) reporta-se a uma tipologia elaborada por Bassand (1990) de acordo com o grau de pertencimento ou da identidade dos atores sociais de um território, a qual estabelece:

- 1)os apáticos e os resignados: destacam-se pela atitude passiva e por não se identificarem com os interesses locais e territoriais;
- 2)os migrantes potenciais: aqueles que não veem perspectivas de realizações de seu projeto pessoal naquele território e estão buscando ocasiões para se migrarem;
- 3)os modernizadores este tipo geralmente forma a parcela dos bem sucedidos na política e na economia local e são, quase sempre, depreciadores do patrimônio e da história local que consideram como tradições obsoletas e retardatárias;
- 4)os tradicionalistas:dotados de uma identidade histórica, patrimonial e emblemática muito forte, são os que reivindicam um projeto territorial consistente para congelar a região em seu estado de desenvolvimento atual, ou seja, em reconstruí-la segundo um modelo antigo de caráter mítico;
- 5) os regionalistas: estes preconizam o desenvolvimento autônomo de sua região a qualquer grupo e mediante o recurso de qualquer meio, uma vez que consideram asfixiante o centralismo estatal.

Esses tipos apresentados estão representados por diferentes grupos no Sertão e em outras regiões brasileiras, delineados por meio das suas territorialidades, as quais serão discutidas no desenrolar deste estudo.

Os indivíduos buscam resguardar no território o seu espaço de luta/de vida, no qual desfrutam juntamente com os seus vizinhos, parentes e amigos das inter-relações, organizam atividades com o seu próximo com o objetivo da permanência. Outros, por sua vez, deslocados ou descolados do território, procuram preservar símbolos da identidade territorial, traços conferidos na busca de atributos que referenciam especificidades culturais e materiais. Alguns atributos (alimentos, músicas, danças...) estão eivados de identificações estereotipadas da identidade, no caso aqui focado como “sertaneja”.

A crescente motivação das lembranças registradas na memória expressa, o temor pelo esquecimento do passado surgem motivados pelas transformações abruptas e aceleração do tempo, nesse sentido, grupos e indivíduos (re)inventam referenciais esquecidos, adormecidos e silenciados. Assim, o trabalho da memória é a (re)invenção de um passado comum, que oferece a sustentação para que os homens analisem o presente e projetem o futuro, edificando, continuamente, suas identidades. A respeito da construção das identidades, Castells (2000b, p.23) esclarece: “vale-se de matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia,

instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais” [...] Entretanto, esses elementos são processados pelos sujeitos de forma individual ou grupal sendo paulatinamente reorganizados seus significados de acordo com uma propensão social, cultural enraizada em sua estrutura. Ou seja, aproveitam as potencialidades existentes e, ressignificam atividades com o apoio das redes de sociabilidades ou redes sociais<sup>4</sup> que emergem impulsionadas pela identidade dos participantes (parentesco, vizinhança, amigos) e estruturam o processo.

Ao discutir essa identidade territorial, faz-se necessário adentrar na história da ocupação humana na tentativa de compreender os processos, as razões da preservação, do sentimento de pertencimento enraizados no sertanejo, cristalizado nas atividades econômicas do meio rural. Inicia-se com a ocupação do Sertão nordestino, palco da sobrevivência das práticas culturais que imprimiram marcas eivadas de significados.

### **1.1 A pecuária e o desenho da ocupação do Sertão nordestino.**

O Nordeste semiárido caracteriza-se pelo clima tropical, com duas estações: uma muito seca e outra com chuvas moderadas, pode ocorrer neste período chuvoso a ausência da pluviosidade por um ano ou mais, denotando o fenômeno da seca. A respeito dessa sub-região nordestina Ab´Saber (1985, p.44) esclarece:

O Nordeste seco do Brasil é uma província fitogeográfica das caatingas, onde dominam temperaturas médias anuais muito elevadas e constantes. Os atributos que dão similitude às regiões semi-áridas são sempre de origem climática, hídrica e fitogeográfica, baixos índices de umidade, escassez de chuvas anuais, irregularidade no ritmo das precipitações ao longo dos anos, prolongados por períodos de carência hídrica solos problemáticos tanto do posto de vista físico quanto geoquímico do solo (solos salinos, solos carbonáticos) e ausência de rios perenes sobretudo no que se refere às drenagens autóctones[...].

---

<sup>4</sup>Segundo SHERRER-WARREN, (2005, p.30) a construção das “raízes conceituais das redes sociais foram realizadas nas ciências sociais, existindo duas vertentes principais”: a primeira como sendo uma rede de relações realmente existentes que evidenciava a estruturação social (Radcliffe-Brown a partir de 1940); a outra que encontrava nesta noção uma forma para descrever as relações sociais primárias do cotidiano, à constatação empírica de diferentes formas ou intensidades de relações sociais num determinado campo social- parentesco, amizade, vizinhança. (BARNES, 1987). Optou-se pela segunda concepção e a tomou como referência para essa análise. De acordo com a concepção de Barnes, (1987, p. 167) “a rede social é um conjunto de relações interpessoais concretas que vinculam certos indivíduos a outros”.

Submetidos às variações climáticas, são encontrados nesse domínio climático prioritariamente os rios temporários. Esquivam desse regime os rios São Francisco e o Parnaíba.

A peculiaridade dos signos que expressam o Sertão nordestino está relacionada às questões envolvendo a semiáridéz, a vegetação de cactáceas, o movimento migratório e a pobreza da população. A literatura, a música, as artes plásticas registram e ilustram por meio dos seus personagens o fenômeno climático marcante. Outro fato notável, embora restringindo-se paulatinamente, condiz à confiabilidade e à busca das experiências, isto é, os prognósticos do tempo, detectados no meio ambiente e que indicam a relação do homem com a natureza e a esperança dos homens na chegada da chuva de inverno nessa região. Esses fatos demonstram pelos seus enredos a importância dos signos identificados na natureza como um respaldo para a sua continuidade na área.

Mas o Sertão não significa exclusivamente um estereótipo negativo, posiciona-se Rodrigues (2001, p. 28): “o sertão não é sinônimo de miséria, ignorância e isolamento; também é uma realidade a ser vista a partir dos pares riqueza-miséria, secas-chuvas, coronelismo-compadrio, atraso-progresso, embora neles estes conteúdos sociais façam-se presentes”. Para essa autora, existe uma diversidade de personagens, espaços, formas, signos, que aparecem de modo contraditório integrados, constituindo o sustentáculo de um sistema de exploração vigente. A assertiva de Rodrigues (2001) entende-se como pertinente nesta tese.

Afora os estereótipos negativos, depara-se com representações da cultura sertaneja nas festas, na alimentação e nas formas de aproveitamento econômico do espaço, persistindo a tradição da criação de gado; com essa atividade aparece a figura do vaqueiro. Esse ator social resiste no território sertanejo em meio às variações climáticas, bem como às transformações resultantes das adaptações ao meio e, também, às alterações nas atividades induzidas pela implementação das políticas públicas.

A criação de gado e a figura do vaqueiro impingiram o processo de ocupação das terras do sertão nordestino<sup>5</sup> a partir dos centros irradiadores Bahia e Pernambuco (ANDRADE, 1986).

Essa atividade foi iniciada na Bahia no governo de Tomé de Souza. Segundo Abreu (1969, p.93): “as primeiras vacas que foram para a Bahia, escreve Gabriel Soares, foram

---

<sup>5</sup> Na análise do processo de ocupação do sertão nordestino - foram utilizados os referenciais de autores como: Antonil (1959), Capistrano de Abreu (1930, 1969), Josué de Castro (1965), Luis de Câmara Cascudo (1956, 1977, 2004), Celso Furtado (1982), Manoel Correia de Andrade (1986) e Caio Prado Júnior (1992).

levadas de Cabo Verde e depois de Pernambuco”. Outra versão, defendida por Simonsen (1977), enfatizava que D. Ana Pimentel, esposa e procuradora de Martim Afonso de Sousa, donatário da Capitania de São Vicente, providenciou e introduziu, em 1534, o gado bovino nessa capitania. Tomé de Sousa utilizou a caravela Galga para levar parte desse gado da Ilha de São Vicente à Bahia. Esses animais, tendo se aclimatado ao ar seco e saudável, alimentavam-se das gramíneas naturais existentes.

Prado Júnior (1992) e Abreu (1969) são enfáticos ao discorrer sobre as dificuldades para a alimentação do rebanho. Eles afirmaram que a forragem encontrada no meio da caatinga não apresentava alto potencial nutritivo, mas propiciava a subsistência dos rebanhos rústicos e resistentes, adaptados às dificuldades e a reduzida taxa de ocupação/ animal.

O mesmo Prado Júnior (1992), ao abordar a criação bovina, assinalou que o gado no Sertão encontrava-se entregue aos cuidados da natureza. Os tratos executados pelos homens referiam-se ao não extravio ou perda de uma ou mais reses e em juntá-lo em momento de necessidade para a comercialização ou separação, a chamada apartação.

Os motivos impulsionadores justificavam a expansão do gado no referido espaço. Aludiu-se ao pouco esforço para constituir uma fazenda; o pequeno número de trabalhadores (o vaqueiro e alguns ajudantes); o pequeno número de construções de habitações (residências e curral(is)) ; o reduzido uso do capital se comparado às atividades agrícolas de exportação; a demanda de carne para a alimentação da população e animais para o trabalho nas áreas litorânea e mineradora.

Para Simonsen (1977), a expansão da pecuária estava relacionada à atividade monocultora do litoral de forma contraditória, e o crescimento de uma atividade significava a exclusão ou o afastamento espacial da outra. Elas não podiam conviver pacificamente na mesma área. Os graves conflitos decorrentes do avanço dos animais nas áreas da lavoura canavieira impeliram os proprietários a exigirem do governo português a proibição da criação de gado no litoral. Tais proprietários asseguraram essa conquista por meio da Carta Régia assinada em 1701, que proibia a criação de gado a menos de dez léguas da costa. Em virtude das dificuldades relativas à existência de animais nas proximidades das áreas produtoras de açúcar, os bovinos foram empurrados para o interior.

Outra análise a respeito da separação entre lavoura canavieira e pecuária, Prado Júnior (1992) assinalou como uma característica marcante da época colonial, o qual corrobora com o pensamento de Castro (1965) que considerou essa divisão funesta para o solo ocupado com a cana. A retirada do gado expropriava da terra o esterco animal ideal para a fertilização.

Oprimida na Zona da Mata nordestina, a pecuária passou a ser praticada no Sertão. Houve a formação de explorações extensas, necessária ao desenvolvimento da atividade, nas quais o gado era criado solto, sem grandes cuidados. Esses animais, denominados de crioulos ou *pé-duro* devido a sua rusticidade e ausência de raça específica, resistia ao clima semiárido e a vegetação da caatinga.

Quanto ao povoamento do Sertão, de acordo com Capistrano de Abreu (1930), deveu-se ao instinto de liberdade e aventura do homem à procura de ouro e pedras preciosas que os induziu a essas terras longínquas do litoral. Inexistindo tais riquezas e a dificuldade na adaptação dos cultivos de altos rendimentos como a cana-de-açúcar, a pecuária se enraíza como primeira atividade econômica. Nesse bojo, as terras sertanejas localizadas às margens do Rio São Francisco eram citadas pelos viajantes, no período colonial, suas riquezas enaltecidas nas fábulas as quais atraíam “povoadores” (ibid., 1969). Esse elemento natural, o rio, era considerado como uma referência na delimitação das sesmarias. Essas terras eram distribuídas de acordo com as posses do futuro proprietário. Recebida a gleba de terra, estabeleciam as fazendas. Entre as fazendas deixava-se uma légua de terras devolutas utilizada como divisa entre as propriedades sem qualquer uso econômico.

Prado Júnior (1992) asseverou que um dos fatores multiplicadores das fazendas foi o sistema de pagamento do vaqueiro, trabalhador responsável pela fazenda. A cada cinco anos o fazendeiro repassava ao vaqueiro um quarto das crias acumuladas durante esse período como forma de remunerar pelo seu trabalho, denominado como sistema de *quarteação*. A importância desse sistema de pagamento foi comentada igualmente por Abreu (1969), Simonsen (1977), Andrade (1986) que enfatizaram: ao receber numerosas cabeças de gado a cada cinco anos o vaqueiro trocava-as por terras, para posteriormente estabelecer-se por conta própria, formando as modestas propriedades rurais. Corroborando este pensamento, Furtado (1982, p. 59) realça esse sistema de remuneração existente na região sertaneja: “tudo indica que essa atividade era muito atrativa para os colonos sem capital, pois não somente da região açucareira, mas também da colônia de São Vicente muita gente emigrou para dedicar-se a ela”. Observa-se que a atividade pecuarista atraía, convergindo para a área homens de várias partes.

Desta forma, a pecuária transformou-se em uma porta de entrada para o desbravamento das áreas interioranas brasileiras, motivando o povoamento. Contudo, essa ocupação humana distribuída de forma irregular resultou na formação de reduzidas aglomerações urbanas e distantes umas das outras (PRADO JÚNIOR, 1976).

Os elementos naturais, particularmente a água, isto é, aqueles espaços próximos aos rios, às lagoas, aos minadouros ou as aguadas, eram atrativos e contribuíram para a fixação dos moradores nos domínios do clima semiárido. Esse fato foi evidenciado em pesquisa realizada por Almeida e Vargas (1998) nos municípios do Sertão Sergipano do São Francisco nos quais a toponímia de povoados e de alguns municípios evoca a relação do homem com o elemento água. Acrescentam-se ao estudo daquelas autoras que os topônimos das denominações Lagoas Redonda, Funda, Comprida e Olhos d'Água foram detectados praticamente em todos os municípios sertanejos, como nomeação de um povoado, de uma localidade, de vila e de distrito.

Tal arremetida para os sertões proporcionou, igualmente, o surgimento de núcleos de povoamento nos pontos de passagem ou entroncamentos nos quais eram realizadas as feiras de gado. Esses núcleos evoluíram e posteriormente originaram muitas das cidades sertanejas. Abreu (1930) ressaltou que a experiência adquirida durante a trajetória da comercialização de gado entre Sertão e a capital da Província (Salvador) e Recife provocou o estabelecimento de povoações ao longo dos caminhos. O gado, diferentemente dos outros produtos, era conduzido pelos boiadeiros ou “tangerinos” a pé para tais localidades onde existiam abatedouros (ANDRADE, 1986).

Nessa trajetória, os vaqueiros percorriam léguas e léguas entretendo-se com os seus aboios, canto triste e melancólico pelos caminhos. Posteriormente, tais caminhos transformaram-se nas atuais estradas pavimentadas ou permaneceram como dantes, empoeiradas utilizadas como ocasionais caminhos do gado.

Esse processo de ocupação reflete na toponímia das cidades interioranas as quais apresentam nomes relacionados aos aspectos naturais, sobretudo à água, como citado anteriormente, e à temática da criação de gado. Temos como exemplos: Feira de Santana na Bahia, Feira Nova, Malhada dos Bois, Malhador e Estância em Sergipe e as primeiras denominações de algumas povoações como Curral de Pedras, atualmente Gararu, e Campos do Rio Real, hoje Tobias Barreto. Estas duas últimas tiveram suas nomeações alteradas de acordo com interesses políticos. A respeito dessas mudanças, Cascudo (1956, p.14) explana: “uma pesquisa na toponímia daria a influência da pecuária”. O autor é enfático na sua crítica às alterações de centenas de topônimos e ratificou o desaparecimento à ação de interesses escusos. Restaram, somente, os nomes de aspectos geográficos como dos cursos fluviais e das formas de relevo como as serras que conservam os nomes de outrora. A despeito da modificação na toponímia, Rodrigues (2001, p.162) considera os “topônimos como fontes vivas da história dos lugares e dos homens”.

O domínio da pecuária, nomeada de *Época do Couro*, por Capistrano de Abreu (1930), perpassava pela priorização da atividade criatória na área. Além da importância econômica no fornecimento de carne e animais, utilizava-se o couro na confecção de bens, utensílios domésticos e materiais de uso pessoal. Ao analisar esse complexo econômico/cultural, o referido autor (1930, p.71) ilustrou a diversidade de usos dessa matéria-prima:

[...] de couro era a porta das cabanas; rude leito aplicado ao chão, e mais tarde a cama para os partos; de couro todas as cordas, a borracha para carregar água, o mocó ou alforje para levar comida, a mala para guardar a roupa, a mochila para milhar cavalo, a peia para prendê-lo em viagens, as bainhas de facas, as brocas e os surrões, a roupa de montar no mato, os bangüês para cortumes ou para apanhar sal [...].

Espelha-se desse modo a consonância do homem com o couro utilizado nas díspares atividades diárias. Essa diversidade de itens obtidos com o aproveitamento do couro nos mostra a relevância da atividade. Tal discussão encontra respaldo em Antonil (1950) que ressaltou a produção de couro no Sertão nordestino no período do Brasil Colonial para embalar os rolos de tabaco para exportação. Cada pacote encourado envolvia oito arrobas<sup>6</sup>. “Na Bahia eram encourados vinte e cinco mil arrobas a cada ano; logo se vê a quantidade de couro necessária pra envolver o fumo” (ibid. p. 259). A exportação de fumo ou tabaco remete à importância da produção de couro no Nordeste e à primazia da pecuária no sertão.

As fronteiras das fazendas inexistiam e, ou estavam demarcadas pelos recursos naturais como os rios, lagoas e a vegetação. Na insuficiência destas, construía as denominadas cercas ou muros de pedras. As deficientes fronteiras não impediam que o gado se embrenhasse na caatinga e embaralhasse com os de outros fazendeiros. Nesse ínterim, no período das chuvas ou no momento da comercialização, o fazendeiro proporcionava festejos para reaver os animais perdidos. Convocava vaqueiros da própria fazenda e de outras circunvizinhas, com o objetivo de aproveitar o conhecimento decorrente da lida diária desses atores para reaver e, ou selecionar o seu gado.

---

<sup>6</sup> Arroba- é uma medida constituída por 14,689kg, porém, em algumas áreas interioranas essa medida rotineiramente é utilizada, sobretudo na pesagem de animais e traduzida por um valor de 15 kg.

### 1.1.1 As vaquejadas: traço cultural da identidade dos “sertanejos resignados e tradicionalistas”

Para adentrarem na caatinga, os vaqueiros, montados sobre seus cavalos, usavam chapéu e guarda-peitos de couro, gibões, perneiras. Utilizavam largos peitorais e cabeçadas para proteger os animais no contato com a vegetação nativa. A entrada na caatinga não consistia em mero ato rotineiro do dia de trabalho, mas também um momento que os vaqueiros tinham para demonstrar a sua coragem, força e agilidade. A vitalidade, destreza e fortaleza dos sertanejos na lida com o gado na caatinga foi retratada por autores brasileiros como Euclides da Cunha (1963) em *Os Sertões*, e José de Alencar (1969) no romance *O Sertanejo*, que expressaram de forma detalhada essa representação cultural sertaneja.

Manuel Correia de Andrade (1986), ao abordar a criação de gado no Agreste e Sertão, explanou as diferenças entre a apartação e vaquejada. No dizer desse autor, a apartação significava uma festa proporcionada pelo fazendeiro para tentar recompor parte do seu rebanho, com a procura dos animais bravios na caatinga. Essas investidas, posteriormente, transformaram-se em rituais festivos e de sociabilidade; organizados pelos fazendeiros, atraíam as comunidades próximas e distantes. Da apartação do gado e da busca de animais na caatinga nasceu a vaquejada, uma festa rural popular em todo o Sertão nordestino. Sobre a ocorrência dessas festas, Cascudo (1979) destaca não reconhecer registros antecedentes a 1870. Contudo, exprimiu que as vaquejadas precedem a esta data, um reflexo da exploração pecuarista que antecedia tal período.

Nessa festa popular, alguns animais, considerados selvagens, temidos pelas suas peripécias, incitavam os vaqueiros ao desejo de dominá-los. Tais animais eram enaltecidos<sup>7</sup> na literatura de cordel, bem como em romances de vários autores brasileiros como *O Sertanejo* de José de Alencar (1969) como o boi Dourado e o Ruço. Da mesma forma, em *Os Contos Populares no Brasil*, Silvio Romero (1954) destaca os versos populares as façanhas dos bois Epitácio, Surubim e da Vaca Burel. Esses animais alcançaram sua fama em praticamente toda a região nordestina. A fama de outros não ultrapassava as áreas circunvizinhas. As proezas do boi e a “glória” ou honra do vaqueiro ao conseguir domar os animais famosos, lendários foram exaltados por cantadores e inspiraram os versos dos cordéis de autores regionais.

---

<sup>7</sup> Os animais eram enaltecidos ou exaltados na literatura de cordel, em romances e nas canções populares pelas suas peripécias, considerados como os mais temidos e que não se deixavam arrebatar ou derrubar após implacável investida dos vaqueiros. À medida que as acometidas são fúteis, os comentários do público presente propagavam-se nas cercanias, e, nas próximas vaquejadas, aquele(s) animal(is) eram motivo de desejo pelos vaqueiros na tentativa de alcançar dessa forma a fama com a derrubada ou a doma dos mesmos. Quanto maior o número de investidas dos vaqueiros sem sucesso, maior a fama do animal.

No contexto, o labor torna-se festa, a seriedade do trabalho como cumprimento da obrigação, torna-se alegria. Essa alegria se revestia no encontro com os amigos, na demonstração da habilidade, da destreza e do vigor físico dos vaqueiros.

No presente, a vaquejada da caatinga restringe-se a espaços circunscritos e não apresenta como objetivo a apartação do gado. Essa festividade é praticada durante alguns dias nos turnos matutino e vespertino, comumente entre as terças e quintas-feiras. Logo, a escolha dos referidos dias espelha uma relação com a feira semanal frequentada por esses atores e usualmente realizada em dias alternados nos municípios circunvizinhos. Esse encontro para os vaqueiros é considerado como ímpar, incomparável, momento de descontração e de rever os amigos, mostrar sua habilidade e, ou recordar os feitos passados. Como cita Machado (2002 p.344), “a festa é um dos momentos de realizar o encontro com as raízes fundantes de estabelecer parceiros, de (re)construir uma humanização perdida”. A vaquejada é considerada como um jogo para alguns dos participantes e, ou como uma brincadeira fato esse constatados nas pesquisas de Maia (2000) e Menezes e Almeida (2008).

A simbologia da vaquejada está disseminada no imaginário do sertanejo, como um ritual de interação social e entretenimento, amplamente divulgado pelos nordestinos. Essa tradição está arraigada na memória e constitui um dos exemplos da identidade territorial. Todavia, essa festa tradicional apresenta algumas mudanças. Os bois são soltos em direção da caatinga; anteriormente iriam os vaqueiros procurar os bois que estavam embrenhados no mato. Entretanto, ainda são utilizados animais rústicos denominados popularmente *pé duro*, muitos desses criados praticamente para este fim. De acordo com relatos de agricultores e ex-participantes da disputa, esses animais rústicos são ainda mantidos em seus estabelecimentos rurais, seu objetivo é contribuir e reforçar a continuidade da brincadeira. Esses atores sociais contribuem na logística da festa e praticamente nada auferem com a utilização dos seus animais. Geralmente, eles recebem uma ajuda ou auxílio para o deslocamento do gado, um valor simbólico

Os vaqueiros, guardiões da memória, narram as mutações da festa no decorrer do tempo. As alterações no conjunto de predicados existentes durante a brincadeira, com relação às festas e às distribuições de alimentos, evidenciam as dificuldades econômicas para a organização e manutenção na atualidade. Rotineiramente são encontrados idosos que participaram dessa festa e que, impossibilitados da disputa efetiva, repassam os ensinamentos aos seus familiares. Eles, muitas vezes, contribuem efetivamente com recursos financeiros para o pagamento da inscrição a fim de que os vaqueiros descapitalizados demonstrem o seu

talento com a lida do gado. Esses fatos remetem à discussão de Haesbaert (2007, p. 51) sobre a identidade e o retorno às territorialidades mais exclusivistas ao assinalar:

Diante da aparente perda de referenciais identitário-territoriais e/ou frente a uma crescente fragilização material e simbólica, ou ainda através de uma avaliação crítica (por aversão ou temor) em relação à velocidade das transformações e multiplicidade desses referenciais, muitos grupos se apegam às suas raízes identitárias, que se tornam assim uma espécie de último “capital” simbólico[...].

Esse pretense apego às raízes, nos referidos atores abnegados, reflete-se como uma prerrogativa da identidade manifestada pelo temor, pela insegurança e imprevisibilidade da sua festa como uma marca identitária, um retrato da posição social e econômica dos participantes e organizadores na atualidade. Os vaqueiros, de acordo com a identidade tipificada por Bassand (1990), foram considerados por Almeida (2008) como resignados e tradicionalistas.

Essas vaquejadas tradicionais, em virtude da rusticidade das áreas nas quais são realizadas (caatinga fechada), dos tipos de animais - cavalos e bois, e da premiação<sup>8</sup> distribuída aos vencedores, raramente atraem categorias cidadinas. Os advogados, médicos e outros profissionais que poderiam ser considerados como os *neorurais* participam das festas organizadas nos parques de vaquejadas localizados nas fazendas e nos centros urbanos. Nessas festas organizadas em parques, os cavalos utilizados são geneticamente superiores, de alto valor comercial (quarto-de-milha) e o local de realização dessas vaquejadas (re)inventadas são pistas construídas nas quais o cavalo correrá sobre a areia sem nenhum obstáculo (MAIA, 2000). A tradicional pega do boi na caatinga consiste em festas locais, cujos atores principais e seus coadjuvantes são homens simples, cuja história está associada à criação ou lida com o gado e que perpetuam essa prática lúdica com seus descendentes, como uma legítima “identidade do grupo pelo laço territorial, indestrutível” (HAESBAERT, 2007, p. 53).

Em Sergipe, a pega do boi na caatinga continua viva no Sertão Sergipano do São Francisco. Menezes e Almeida (2008) relatam a tradição dos sertanejos com a criação do gado, sustentáculo da sua família; têm nessa brincadeira um momento de confraternização entre os seus pares e a maneira de demonstrar sua força, vitalidade e coragem.

---

<sup>8</sup> A premiação nas vaquejadas da caatinga está imbuída por um valor simbólico. Muitas vezes o valor da inscrição é superior ao prêmio recebido. Esses prêmios: bezerros, miunças (carneiro e ovelha), selas, botas e garrafas de bebidas, são adquiridos por meio da rede de sociabilidade com doações feitas pelos amigos, vizinhos, parentes e outros.

Esse sertanejo, no decorrer do tempo, deixa as suas marcas por meio das práticas desenvolvidas no meio ambiente, enfrentando as dificuldades e aproveitando as benesses oferecidas pela natureza. As práticas empreendidas pelos sertanejos e o significado das suas marcas no território auxiliam no conhecimento do modo de vida, as tradições e atividades econômicas dominantes no Sertão Sergipano. Em sequência, adentra-se na área específica da pesquisa empírica para apreender as atividades econômicas, suas alterações e as permanentes tradições.

## **1.2 Sertão Sergipano do São Francisco: configuração do domínio pecuarista**

A região do Sertão Sergipano localiza-se em uma área de confluência dos Estados nordestinos de Alagoas, Bahia e Pernambuco e o Estado de Sergipe. De acordo com a sua localização geográfica, em Sergipe é regulada pela Zona de Convergência Intertropical (ZCIT), que resulta em temperaturas elevadas no decorrer do ano. Predomina o clima semiárido com sete a oito meses secos, temperatura superior a 20°C, chuvas distribuídas irregularmente concentradas nos meses de abril a julho isto é, no outono-inverno. A não ocorrência regular da pluviosidade nesse período resulta no fenômeno da seca, que pode se prolongar por dois ou três anos. As precipitações pluviométricas variam de 365mm a 630mm anuais. Outra característica do clima semiárido é a elevada evaporação que implica a deficiência hídrica, especialmente no período de primavera-verão, podendo de igual modo se prolongar por todo o ano.

Quanto ao relevo, reflexo da ação do clima e da estrutura geológica, a região está assentada sobre o Pediplano Sertanejo, caracterizado por “superfícies dissecadas e aplainadas que se elevam de leste para oeste”(FRANÇA et al, 2007, p.78). Esse relevo é plano e apresenta uma ondulação forte na zona de entalhe do rio São Francisco bem como nas áreas drenadas pelos seus afluentes. A monotonia do relevo é quebrada com a presença do relevo residual denominado de *inselbergs* e das serras localizadas no município de Poço Redondo a Serra da Guia com altitude inferior a 600m, e a Serra Negra, ponto mais elevado do Estado de Sergipe com 750m de altitude. Em decorrência da acentuada erosão, visualizam-se rochas magmáticas e metamórficas formadas no pré-cambriano como os gnaisses, migmatitos, granitóides e matacões.

Essa região é banhada pela bacia do rio São Francisco e seus afluentes, constituindo-se esse como único rio perene. Aproveitam suas águas para o abastecimento humano em todos os municípios da referida área e outras distantes por meio da instalação de várias

adutoras. Encontram-se territorializados os perímetros irrigados Projeto Califórnia e Jacaré-Curitiba, os quais estão destinados à produção de hortaliças, frutas como a banana, e cereais nos municípios de Canindé do São Francisco e Poço Redondo. Entretanto, a principal função econômica das águas desse rio é a produção de energia elétrica com o Complexo Xingó, promotor de modificações profundas e irreversíveis na região. Os demais rios afluentes apresentam-se intermitentes e suas águas padecem de uma elevada salinidade. Logo, se tornam impróprias para o consumo humano e irrigação. Assim, restringe-se somente ao consumo dos animais nos períodos críticos de escassez de chuvas.

Como reflexo das condições climáticas, predomina o bioma da caatinga, nas áreas mais secas do tipo hiperxerófila; enquanto nas áreas mais úmidas, o tipo hipoxerófila. Com a exploração acentuada para diversos fins, essa vegetação encontra-se bastante devastada (SANTOS e ANDRADE, 1992; FRANÇA et al. 2007).

Após esse quadro natural da região sertaneja apresenta-se a ocupação humana. Diferentemente dos outros estados do Nordeste oriental, no Estado de Sergipe a pecuária sobreveio como primeira atividade, posteriormente suplantada em termos de importância econômica pelo cultivo da cana-de-açúcar. Felisbello Freire (1977) enfatiza que as fazendas de gado principiaram a povoação nos domínios dos tupinambás; antes de o sergipano ser lavrador, foi pastor.

A ocupação do Sertão Sergipano do São Francisco<sup>9</sup> encetou no século XVI com a doação de grandes e pequenas glebas de terras pela Coroa Portuguesa, visando firmar a posse, então ameaçada pelas invasões holandesas. Nesse bojo, os indígenas são empurrados para outras terras, processo violento e perverso no qual tribos inteiras foram dizimadas. Nesse sentido, Simonsen (1977, p. 152) afirma que “em 1589, Cristóvão de Barros ocupou a costa até o São Francisco expulsando os selvagens. Iniciaram-se também as distribuições de sesmarias no sentido ascendente do rio”. Aqueles que participaram das lutas contra os indígenas solicitavam sesmarias e alegavam que seriam utilizadas para a criação de gado e roças com cultivos de subsistência. A dimensão dessas glebas de terras, isto é, das sesmarias, variava de acordo com as possibilidades de sua utilização econômica, como também por sua localização e facilidade de acesso.

A prosperidade da Capitania de Sergipe foi interrompida de forma abrupta com a invasão das tropas holandesas. As lutas entre os invasores holandeses e os portugueses prejudicaram o desenvolvimento da incipiente economia sergipana. Nesse período (1637-

---

<sup>9</sup> Este estudo será lastreado pelos estudos realizados por Freire (1979), Teixeira da Silva (1981), Santos & Andrade (1992), Woortmann (1995) Diniz (1996) e Almeida e Vargas (1998) França et al. (2007) dentre outros.

1645), de acordo com Santos e Andrade (1992), Sergipe contava com centenas de currais de gado que foram em sua grande parte abatidos e, ou transportados para a margem esquerda do São Francisco. Alguns poucos engenhos existentes, casas e conventos foram destruídos incendiados na disputa do território. Segundo esses autores, “o domínio holandês deixou como saldo positivo a exploração e o reconhecimento do interior sergipano” (ibid, p.23).

França et al. (2007) afirmam que a retomada da distribuição de sesmarias, pós-metade do século XVIII, atraía novos moradores, o que contribuiu para o crescimento da ocupação das terras litorâneas e agrestinas. A economia da Capitania estava fundamentada na criação de gado, produção de mandioca, cereais e fumo. A partir do século XVIII, impulsionada por fatores como a elevação dos preços do açúcar, a Revolução Industrial que proporciona um aumento no poder de compra na Europa e o crescimento demográfico impulsionaram os proprietários de terras à formação dos engenhos de açúcar dominando os vales dos rios: Real, Piauí, Vaza-Barris, Cotinguiba, Sergipe e Japarutuba.

O povoamento passou a ser interiorizado “através dos caminhos do gado” a partir da denominada penetração baiana (FRANÇA et al, 2007, p.22). Igualmente aos demais espaços sertanejos nordestinos, conforme exposto anteriormente, a criação de bovinos torna-se uma atividade importante na área sergipana no que concerne ao povoamento.

Entretanto, deve-se ressaltar que com a expansão da pecuária não ocorreu o surgimento de uma formação urbana relevante. Surgiram pequenas vilas e povoações refletindo o domínio da atividade criatória de forma extensiva.

O Sertão do São Francisco nos séculos XVII, e em parte do século XVIII, não constituía uma fronteira econômica pelo Estado, nesse período denominado por Teixeira da Silva (1981) Terra de Refúgio. Essa denominação refletia a pequena ocupação e o domínio de índios, negros e homens pobres evadidos de outras regiões. No tocante às comunidades negras encontradas no sertão, elas revelam o movimento dos antigos escravos ou de negros alforriados oriundos de outras regiões que adentravam rumo ao interior. A toponímia de algumas localidades denominadas de Mocambo e Brejo dos Negros indica a relação com movimento de interiorização dos grupos de afrodescendentes.

Esclarecendo a ocupação efetiva dessa região, Diniz (1996) assinala que, embora tenham participado outras categorias no povoamento, o Sertão tem no vaqueiro um dos agentes precursores da ocupação. Esse autor enfatiza o papel dos vaqueiros na ocupação das áreas sertanejas em Sergipe: “utilizando-se da *quarteação*, acabou por se transformar em criador, dando origem a uma estrutura de pequenos pecuaristas que persiste até os dias atuais” (ibid. p.52). O referido sistema de pagamento persistiu em grandes propriedades no

município de Poço Redondo até 1985, fato esse evidenciado em pesquisas realizadas por Costa Menezes (1985) e extinto na década de 1990.

Quanto ao padrão de apossamento da terra, Teixeira da Silva (1981), em pesquisa realizada no município de Porto da Folha, esclarece que a ausência da demarcação dos limites das terras foi constatada em documentos, que muitas vezes aparecem de forma conjunta por vários proprietários. Esclarece que “quase 90% dos assentamentos constantes no Livro de Registros de Terras do Porto da Folha, de 1856, referem-se a esse regime” (ibid. p.46). Continua ele a enfatizar que o apossamento das terras se dá principalmente pela herança, tanto pelos grandes quanto pelos pequenos proprietários. Vale ressaltar que este sistema pródigo foi encontrado, segundo Teixeira da Silva (1981), no período colonial no sertão e na região canavieira entre os senhores de engenho e os lavradores.

Woortmann (1995) a esse respeito afiança que, nos dois casos, a terra tem um significado de patrimônio. Na verdade, para essas diferentes categorias, a terra constitui não exclusivamente um valor econômico: a sua posse é o valor da honra da família, no caso dos mais afortunados como o Senhor de Engenho. No que concerne aos lavradores, esta autora (1995, p. 225) identifica a terra como patrimônio no sentido de que “podia se tratar de preservar uma unidade de parentesco e os circuitos de reciprocidade que nela e por ela operavam, assim como de uma concepção moral de relação com a terra”. A terra, para os agricultores familiares, é considerada como terra de trabalho lugar no qual o homem tem o seu trabalho realizado, independência e a sua realização como pessoa humana.

Quanto ao uso da terra, além da criação de gado, os agricultores no Sertão dedicavam-se aos cultivos de milho, feijão, mandioca e algodão, abastecendo as grandes propriedades e a população urbana que crescia em outras áreas. De acordo com o uso da terra, Castro (1965) nomeou o sertanejo semeador de pequena escala. Seus produtos direcionavam-se ao mercado interno, por conseguinte, tratados com desdém pelos Senhores de Engenho do litoral, detentores da valorizada monocultura destinada ao mercado externo.

Aqueles sertanejos que não possuíam área suficiente estabeleciam com o grande proprietário uma relação indireta no uso da terra pagando em renda-trabalho e/ou produto. Quando os grandes proprietários não cediam a terra, os trabalhadores transformavam-se em posseiros, ocupando novas áreas. Porém, a produção de alimentos não se constituiu na atividade mais importante do sertão, como destaca Andrade (1986, p.155):

[...] a agricultura não foi a atividade principal; desenvolveu-se mediocrementemente à sombra dos “currais”, devido à grande distância que separava aquela zona do litoral e ao elevado preço que os gêneros atingiam após o transporte por dezenas de léguas.

Cascudo (2004), ao analisar as atividades econômicas no Nordeste, destaca o domínio da cana-de-açúcar no litoral no solo de massapê e o gado nos domínios sertanejos. Este autor enfatizou a simbologia do gado para o sertanejo ao citar ditos populares enfocados pela população, enaltecendo a relação com o sistema criatório: “O interior cria gado. Quem gado não cria, não tem alegria”(ibid, p. 801). Tal alusão à criação de gado demonstrava a importância da criação para os sertanejos. Essa alegria com a dedicação à pecuária significava a possibilidade de posteriormente estar livre do patronato, por meio do sistema de *quarteação*. Esse dito popular citado por Cascudo (2004) persiste como objetivo principal do sertanejo. Ele está respaldado na fala dos atuais agricultores familiares que atribuem à pecuária a independência. “Com a criação de gado, não preciso trabalhar de aluguel para terceiros, não tenho patrão, sou eu mesmo o patrão”(J.M. R. Entrevista, Gararu, agosto/2008).

O trabalho autônomo e independente do vaqueiro foi retratado por Furtado (1982) e Prado Júnior (1992) que assinalaram a redução do número de escravos no sertão em decorrência da atividade pecuarista. Essa recrutava pequeno número de trabalhadores, o que a diferia da Zona da Mata.

Paralelamente à criação de gado, desenvolvia-se a cultura de algodão presente principalmente nos pequenos estabelecimentos sertanejos. Entretanto, a sua visibilidade econômica deu-se após meados do século XVIII e no século XIX. Nesse período, ocorreria uma grande expansão dessa lavoura, proporcionada pela demanda externa em razão da Guerra da Secessão que desarticulou a produção de algodão nos Estados Unidos.

No Sertão, essa cultura, presente nos estabelecimentos do agricultor familiar, despertou o interesse também do grande proprietário. Tal feito respaldava-se na vantagem do uso da rama do algodão, juntamente com a palha do milho, como uma ração suplementar para o gado nos meses mais secos. Com esse objetivo, os grandes proprietários passaram a ceder terra aos trabalhadores desprovidos desse bem em troca do restolho das culturas. Nesse contexto, a lavoura do algodão apresentava um caráter mais democrático que a cana-de-açúcar, uma vez que todos poderiam plantar, mesmo os agricultores sem-terra (ANDRADE, 1986). Conseqüentemente, houve uma revitalização da pecuária, surgindo novas perspectivas para o Sertão.

No período da 1ª Guerra Mundial, a cotonicultura outra vez se expande, em virtude da demanda do mercado interno e igualmente pelo direcionamento de políticas públicas, o que incentivou a ocupação em áreas despovoadas agrestinas e sertanejas.

A inserção da cultura algodoeira na grande propriedade realizava-se por meio do sistema renda-trabalho: a formação de roças plantadas em pequenas glebas cedidas pelos latifundiários visava ao uso posterior do restolho dos cultivos. As lavouras eram formadas com a derrubada e queima da caatinga, seguida do plantio. Passos Subrinho (1987, p. 80) enfatiza a existência “de indícios que, em Sergipe, o algodão foi predominantemente uma “lavoura de pobres”. Em decorrência da escassez de capital desses agricultores, do uso de técnicas rudimentares nos cultivos, resultava em baixa produtividade ocasionando o abandono da área plantada. Para esse autor, essa lavoura aproximava-se de uma prática “natural”, portanto, as dificuldades na produção cresciam.

Para tentar reduzir os obstáculos nessa cultura, o Presidente da Província Graccho Cardoso (1922-1926) elaborou diversos projetos de políticas públicas, tendo em vista a modernização do cultivo. Foram criados vários órgãos para aumentar a produção, como a Estação Experimental. Com essa investida, o governo visava melhorar a qualidade, distribuindo sementes selecionadas do algodão herbáceo e a isenção de impostos para o algodão de qualidade superior (SANTOS e ANDRADE, 1992). Porém tais medidas não surtiram o efeito esperado devido impossibilidade de investimentos do agricultor.

O arrefecimento da cotonicultura, a partir da década de 1970, se deu em consequência do acometimento das pragas e da desvantajosa concorrência com a produção de estados como São Paulo. Naquele Estado, a cultura estava pautada no uso de tecnologia que assegurava alta produtividade e redução dos preços no mercado. Não acompanhando o avanço tecnológico dos outros Estados; essa cultura, paulatinamente, foi erradicada no Estado de Sergipe. Em meio às dificuldades impostas, os sertanejos são impelidos a abandonar o cultivo do algodão. Contudo, ele era considerado por esses agricultores e exclamado pelo cancionista popular como “ouro branco do Sertão”<sup>10</sup>. Com a sua decadência, passaram a se dedicar aos cultivos de subsistência e à criação de gado.

A pecuária, a despeito de significar a principal atividade, até a metade do século XX, apresentava-se ainda pouco intensiva, sendo os bovinos criados soltos, pouco modificando a

---

<sup>10</sup> Algodão – essa música foi composta por Zé Dantas e Luís Gonzaga em 1953, a pedido do Ministro da Agricultura, João Cleofas. Essa solicitação foi motivada pela redução do plantio desse produto na década de 1950. A letra dessa canção retratava a importância do cultivo do algodão, enaltecia a força do sertanejo na lida desse produto e a alegria da família no tempo da colheita. Os autores consideravam como um ouro branco que proporcionava renda por ser o produto de valor comercial.

vegetação nativa. Constatada sua limitada produtividade, o estado articulou e fomentou políticas públicas com o objetivo de expandir a pecuária, atividade geradora de maior rendimento e perdas reduzidas quando comparada à agricultura. Para compreender esse processo, envereda pelo desvelamento das políticas de desenvolvimento implementadas pelo Estado na área e a repercussão das mudanças no meio rural sergipano.

### **1.3 A refuncionalização do meio rural: entre os conjuntos de ações políticas e as condutas do sertanejo**

A economia sertaneja constituía uma das preocupações principais da SUDENE (1959-2001). Foram elaborados e desenvolvidos planos diretores inicialmente com o objetivo de reduzir as disparidades regionais e os entraves estruturais existentes na região. A partir de 1964, com a reestruturação do sistema político no Brasil, as proposições iniciais do grupo de trabalho criador da SUDENE foram abandonadas em favor do aceleração das formas capitalistas de produção. A execução de planos diretores não promoveu resultados significativos para a melhoria do nível de vida da maior parte da população das áreas sertanejas. Andrade (1970, p.118) assinala os seguintes investimentos do órgão direcionados ao modelo produtivo:

A SUDENE deu ênfase a investimentos capazes de intensificar o fomento à cultura do algodão arbóreo, pela multiplicação de sementes selecionadas, e à pecuária bovina, através de programas de multiplicação de gramíneas, de fomento a palma forrageira e o do aumento da oferta de água, mediante a perfuração de poços.

Os resultados foram modestos na reorganização da economia no semiárido nordestino, como reconheceu expressamente a Superintendência “a escassez de recursos próprios e a ausência de um esforço coordenado dos órgãos públicos impediram que esses programas obtivessem o êxito desejado (SUDENE, 1968, p.90 apud. ANDRADE, 1970, p.114).

As questões que afligiam a população da região, como o atraso econômico; a pobreza crescente nas suas sub-regiões passa a ser alvo de novos projetos. Nesse contexto, foi elaborado o II PND – Plano Nacional de Desenvolvimento. Esse programa ressaltava a necessidade da erradicação dos focos da pobreza absoluta, sobretudo no semiárido. Para tanto, deveria se investir em Programas de Irrigação do Nordeste e do Programa Especial de Desenvolvimento direcionado à população do meio rural.

Na década de 1970, o Estado direcionou ações com o objetivo de extirpar os obstáculos que impediam e limitavam o desenvolvimento agrícola. Para concretizar seus objetivos, foram criados os Projetos PROTERRA, POLONORDESTE e SERTANEJO.

As linhas de atuação do PROTERRA - Programa de Redistribuição de Terras e de Estímulos à Agroindústria do Norte e Nordeste criado em 1971- versavam o apoio ao agricultor familiar, com pequeno estabelecimento ou desprovido de terra. Em tese, os objetivos anunciados desse programa consistiam de um lado na desapropriação da terra, por meio de indenizações pagas em espécie aos proprietários para cumprir a meta de interesse social e, por outro lado, a promoção da agroindústria do Nordeste.

A sua atuação, prevista em normas, direcionava o apoio ao pequeno produtor minifundista e a implantação de programas que pretendiam modernizar a atividade agropecuária e agroindustrial por financiamentos em longo prazo e a juros baixos. Entretanto, esse programa revelou-se como uma fonte de crédito rural que beneficiava os médios e grandes produtores, contribuindo na modernização em detrimento da distribuição de terras no Nordeste. Isto é, significava a captura do Estado em prol dos referidos grupos a despeito dos demais grupos de pequenos produtores e, ou daqueles produtores sem terra. Essa política provocou transformações no uso da terra; com a inserção das pastagens plantadas, refletiu-se na redução de terras disponíveis para os cultivos agrícolas nos estabelecimentos e proporcionou a expulsão de parte da população rural sem terra (SANTOS, M. 2008; COSTA MENEZES, 1999; OLIVEIRA, F. 1993). Por apresentar descrédito, não atingindo sua meta, isto é, modificar o nível social do pequeno produtor como propunha, sobretudo com a distribuição de terra, o PROTERRA passou a ser desvalorizado e finalizado em 1974.

Em 1974, foi criado o POLONORDESTE - Programa de Desenvolvimento de Áreas Integradas com o objetivo de fomentar polos rurais de desenvolvimento na região, transformados em campos experimentais para demonstração das experiências com efeito multiplicador. Essas políticas estavam fundamentadas nos denominados “Pólos de Crescimento” de François Perroux (1960)<sup>11</sup>. Suas metas consistiam na fixação do homem no meio rural e na modernização das atividades. Porém, à medida que viabilizava a modernização do pequeno e médio estabelecimento rural, contraditoriamente promovia a valorização da terra e por sua vez, a concentração.

---

<sup>11</sup> François Perroux reuniu os seus principais trabalhos numa coletânea denominada *L'Économie du XXème siècle* (1960), elaborou a Teoria da Unidade Econômica Dominante que, posteriormente passou a ser conhecida como Teoria dos Pólos de Crescimento.

Interesses territoriais distintos aos da pluralidade dos agricultores, vinculados aos padrões diferenciados, tendo em vista a reprodução do capital, promovem e viabilizam projetos de irrigação construídos com recursos do Estado, propiciando a instalação de grandes empresas agropecuárias na região do vale do São Francisco, selecionadas pela CODEVASF (Companhia de Desenvolvimento do Vale do Rio São Francisco). Nesse ínterim, foram assentadas diminutas parcelas de agricultores familiares em perímetros irrigados, com o objetivo de transformá-los em empresários a partir do uso de moderna tecnologia.

Sorj (1986), analisando a atuação do POLONORDESTE-1974, tece críticas ao referido projeto e assevera que, igualmente ao PROTERRA, o POLONORDESTE se transformou em um mecanismo de fortalecimento dos grandes e médios produtores e provocou o crescimento do êxodo rural ao impossibilitar a reprodução social dos agricultores com pouca terra e os sem-terra. M. Santos (2008) considera as ações dos referidos projetos e os seus efeitos nas relações sociais, configuradas nos deslocamentos territoriais dos grupos excluídos como o “desenvolvimento espacial desigual” (SMITH, 1988).

A SUDENE, desde a concepção do POLONORDESTE, não concordava com suas ações, e elabora, em 1976, o Projeto Sertanejo. Esse atua em uma restrita área diferentemente do programa anterior. O Projeto SERTANEJO – Programa Especial de Apoio ao Desenvolvimento da Região Semiárida do Nordeste, foi criado em agosto de 1976 e vigorou até 1986. Essa política pública visava interferir nessa área nordestina, para tornar a sua agricultura resistente às secas e explorar suas possibilidades de desenvolvimento. Para tanto, priorizava a política da água nos estabelecimentos rurais com a construção de pequenos açudes e poços e buscava cumprir a função social de atingir o maior número de famílias. Entre aqueles que foram beneficiados por esse projeto destacaram-se os médios proprietários com até 500 ha.

Esse projeto contribuiu de igual modo para o crescimento da pecuária, atuando na viabilização das reservas alimentícias para os animais nos períodos de estiagem, funcionando como linha de crédito destinada a investimentos fixos, semifixos e de custeio. Ainda, desenvolveu ações que proporcionaram a implantação de pastagens, mecanização e tração animal, conservação de açudes e solos. Assim, de forma crescente, foram introduzidas na área sementes selecionadas como a do *buffel* (*Cenchrus ciliaris*), pangola (*Digitaria decumbens* S) e a braquiária (*Brachiaria decumbens*), além da utilização de máquinas agrícolas modernas (como tratores) na aração das terras.

A partir da década de 1970, a pecuária em Sergipe, localizada principalmente no Agreste e Sertão, tem seu crescimento acelerado. Esse crescimento é uma consequência de

alguns fatores favoráveis como melhores estradas, clima propício às pastagens, menor incidência de doenças no rebanho bovino e uma política de crédito agrícola voltada principalmente para a região semiárida.

Com a inserção dessas mudanças na agricultura e o incremento da pecuária, os proprietários rurais utilizavam reduzida mão de obra no trato com o gado como no passado. Na formação das pastagens plantadas, recorrem à renda-trabalho para semear o capim, cedendo a terra por um a dois anos aos agricultores familiares sem-terra. Por sua vez, os agricultores cultivavam suas roças e deixavam, em troca do uso da terra, o pasto formado (DINIZ, 1996). Desse modo, esse trabalhador, sem-terra ou com terra insuficiente, passou a se deslocar em busca de novas terras.

Aliando-se a esses fatores, têm-se os efeitos da legislação trabalhista, que, ao onerar os proprietários na manutenção dos trabalhadores residentes no âmbito do estabelecimento rural, optou pelo emprego da mão de obra temporária, proporcionando a desterritorialização daqueles que ocupavam o estabelecimento rural. Nesse contexto, a cidade atraía o homem do campo estimulado pelo desenvolvimento industrial e a maior oferta de serviços. Contudo, a oferta não se apresentava compatível com a demanda de postos de trabalho, em virtude da velocidade do crescimento populacional urbano, e simultaneamente impõem-se restrições a esses grupos não capacitados para a ocupação de postos do setor formal. Destarte, com a problemática vivenciada, resta a determinados grupos de trabalhadores migrantes sertanejos a sujeição ao circuito inferior da economia urbana.

Como afirma Santos (2004, p. 202):

O circuito inferior constitui uma estrutura de abrigo para os cidadãos, antigos ou novos, desprovidos de capital e de qualificação profissional. Esses encontram bem rápido uma ocupação, mesmo que seja insignificante ou aleatória.[...]o fracionamento infinito das tarefas e das empresas, multiplicam os empregos: sapateiro, alfaiate, pequenos merceeiros e vendedores ambulantes, carroceiros e motoristas de táxi, pedreiros, e engraxates[...]e domésticas de todos os tipos.

Parcelas dos migrantes sertanejos em decorrência da desqualificação educacional e profissional buscam a sua reprodução social nas referidas ocupações citadas por Santos (2004). Essa situação descrita em Sergipe, na década de 1970 e 1980, refletiu-se no crescimento da população urbana, acompanhada do acentuado êxodo rural com destino à capital do Estado, Aracaju (Tabela 01).

**Tabela 01**  
**Sergipe – Aracaju**  
**Evolução da População**  
**1940-2007**

Anos	Sergipe	Aracaju	Participação em Sergipe%
1940	542.326	59.031	10,88
1950	644.361	78.364	12,16
1960	760.373	115.713	15,22
1970	911.251	186.838	20,50
1980	1.156.642	299.422	25,89
1991	1.491.867	401.676	26,92
2000	1.874.475	461.534	25,88
*2007	1 939 426	520 303	26,82

Fonte: FRANÇA. V. L. A. et al. Atlas Escolar de Sergipe: espaço geo-histórico e cultural.2007.  
 \_\_\_\_\_. Contagem da População\*. .2007.

Nesse bojo, apreende-se o desempenho das políticas públicas apresentadas como impulsionadoras das correntes migratórias, que, aliadas à expansão do setor secundário, contribuíram para acelerar a urbanização de forma concentrada. Segundo França et al. (2007), esse deslocamento para a capital é facilitado pelas novas e pavimentadas rodovias que integram com rapidez as áreas produtoras aos recentes mercados, expandindo o domínio de Aracaju sobre praticamente todos os municípios sergipanos.

Em meio ao avanço dos setores terciário e secundário, observou-se o declínio do poder do setor primário e, no tocante ao agricultor familiar, ocorre a derrocada do cultivo do algodão nesse Estado, devido à praga do bicudo - *Anthono-musgandis* – que teve reflexos na perda do seu produto de valor comercial. Nesse contexto, contraditoriamente verificou-se o crescimento da pecuária, nos estabelecimentos pertencentes aos agricultores familiares do Sertão Sergipano, alicerçados pelo leite, produto com inserção no mercado.

O pequeno estabelecimento rural (com até 50 ha), ocupado anteriormente com a lavoura de milho, feijão, mandioca e algodão, consorciados, transformou-se com a inserção das pastagens direcionadas para o gado leiteiro. A permuta do cultivo agrícola pela pastagem decorreu do rendimento mais estável e seguro da pecuária e viabilizava a persistência familiar, criando, dessa forma, uma estratégia de reprodução social.

Woortmann (1995, p.286), ao estudar municípios sertanejos em Sergipe, faz uma análise comparativa da criação de gado. Enquanto, no grande estabelecimento, a pecuária tem

como principal objetivo o lucro, no pequeno estabelecimento no Sertão e nos sítios do Agreste sergipano, o significado é outro como expressa a autora:

No sítio o gado é “criação” e corresponde a uma atividade meio. Seu significado é basicamente o de uma reserva de valor; garantia contra os efeitos da seca, à qual ele resiste mais que a lavoura; o de uma forma de acumulação ou de poupança, destinada à aquisição de terra, inclusive para possibilitar a herança.

Esta assertiva procede e reflete a realidade vivida pelos agricultores familiares sertanejos igualmente na atualidade. Reporta-se, nesse caso, à discussão de territorialidade vista como uma simples “qualidade indispensável para ser ou para se fazer território” (HAESBAERT, 2007, p.112). Nos relatos desses agricultores, é contundente a importância da transformação do uso da terra que viabiliza a sua continuidade no território e a independência diante outras atividades com sujeição ao patronato. Muito embora a criação de bovinos constitua o principal objetivo dos agricultores, ainda observaram-se criações de outros animais, com elevado valor simbólico nos pequenos estabelecimentos.

O gado bovino, nesses estabelecimentos, está restritamente relacionado com o sexo masculino e os espaços do seu domínio, “o pasto,” e conforme Woortmann (1995, p.286), indica “a capacidade do pai de família de criar ou manter um patrimônio, as galinhas revelam uma dona de casa caprichosa”. No caso, essa criação de pequeno porte (aves) apresenta uma taxa de reprodução elevada, cuja renda semanal pertence ao sexo feminino; sua comercialização ocorre nas feiras locais com a venda dos animais vivos e de ovos. O espaço físico utilizado para a criação é o quintal, onde as aves se alimentam com o milho, pequenos animais e com restos da alimentação humana.

A criação de miunças, considerada de médio porte, nos pequenos estabelecimentos, é de responsabilidade das crianças e mulheres. Ela faz parte do que a autora denomina de “ciclo evolutivo da criação”<sup>12</sup> (ibid, p.287). Em casos excepcionais, a família poderá utilizar ou se

---

<sup>12</sup> Ciclo evolutivo da criação – no dia do batismo, geralmente a criança recebe do padrinho um animal, que é denominado “semente”, termo usado popularmente pelos sertanejos ao referir-se ao gado bovino, caprino ou ovino. A representação simbólica desse presente manifesta o desejo de que o afilhado seja um criador e que tenha a sua independência financeira posteriormente com a aquisição de terras. Outras crianças, quando os seus padrinhos não têm grandes posses, não recebem tais presentes, mas são encorajadas pelos pais ou outros parentes a iniciarem sua atividade criatória com as aves. O propósito é, na fase adulta, criar o gado bovino. Ao atingir esta última etapa, isto é, no momento em que adquirem bovinos, esses são comercializados e a renda é utilizada para a aquisição de terra.

apropriar dos bens e recurso financeiro do(a) filho(a) tendo porém o compromisso moral de ressarcir-lo posteriormente.

A comercialização dos animais é realizada nas feiras semanais de gado (no mesmo dia da feira do município). Além do comércio de animais e terra, constitui em um ponto de encontro ou um local de sociabilidade dos sertanejos.

Com as frequentes secas e a conseqüente perdas da lavoura, foram também induzidas as referidas mudanças no uso da terra, uma vez que, antes de ocorrer a perda total dos animais, precede-se à comercialização do rebanho ou de parte deixando, nesse caso, o que os agricultores denominam também de “sementes”. Para o agricultor familiar consiste em uma tradição não comercializar um casal de animais (sementes) com o objetivo de retomar a criação de gado no período pós-secas.

A execução de políticas públicas, financiamentos, abertura e melhoramento das estradas, infraestrutura e ampliação dos serviços de energia elétrica e construção de redes de abastecimento de água repercutiram na valorização das terras do semiárido sergipano. Entrementes, os agricultores com até 50 hectares, em decorrência das intempéries climáticas, da crise do cultivo da cotonicultura e para resistirem às ofertas norteadoras de compra e venda de suas terras, transformam igualmente seus estabelecimentos com a inserção de pastagens. Os agricultores, com o seu saber, criam estratégias conduzidas pela sua identidade sociocultural, caracterizada pela sua concepção sobre a terra como um lugar de vida e do trabalho (WANDERLEY, 2001). Esta estratégia de reprodução contribuiu, também, para a expansão da atividade pecuarista e corrobora a tradição sertaneja da criação de gado.

Contrariando os prognósticos que enfatizavam o desaparecimento do agricultor familiar, ele sobrevive. Ativo, contrapõe-se ao paradigma da empresa rural que tem como objetivo expandir seus cultivos e absorve muitas vezes as terras desses agricultores.

Outro fato que comprova o aumento da agricultura familiar no Sertão está relacionado com os movimentos sociais do campo. No Sertão do São Francisco, como em todo o território sergipano, observa-se uma concentração das terras nas mãos de reduzido número de proprietários e a fragmentação excessiva dos estabelecimentos rurais, o que as torna insuficientes para a sobrevivência (DINIZ, 1996; FRANÇA et al, 2007). Tal concentração motivou as lutas sociais em defesa da posse da terra pelos trabalhadores rurais sem-terra ou com reduzida área.

Na década de 1980, expande-se a ação dos movimentos sociais no Sertão, iniciado com a CPT (Comissão da Pastoral da Terra – Diocese de Propriá). Posteriormente, com as mudanças na direção da Diocese, o movimento passou a ser organizado prioritariamente pelo

MST-Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra. Com a organização dos trabalhadores liderados pelo referido movimento, incrementou-se a luta pela reforma agrária. A ocupação da terra pelos trabalhadores e a sua transformação, *a posteriori*, em projetos de assentamentos rurais, fomentam o crescimento populacional nos municípios do Alto Sertão Sergipano<sup>13</sup>. A repercussão da ação dos movimentos sociais espelha-se, especialmente, com o crescimento da população rural fruto dos movimentos sociais e da distribuição da terra, a partir da reforma agrária nos municípios de Poço Redondo, Canindé do São Francisco, Porto da Folha (Tabela 02).

Excetuando-se o município de Gararu, os demais apresentaram o crescimento da população urbana com índices variados. Em alguns deles, esse crescimento foi proporcionado pela cristalização de políticas de planejamento de caráter nacional, alterando a paisagem geográfica. Como exemplo dessas transformações, Canindé do São Francisco apresentou um expressivo crescimento populacional na área rural e urbana, propiciado pelo avanço dos movimentos sociais no campo e pela instalação do complexo hidrelétrico de Xingó. A construção do referido complexo atraiu migrantes de outras áreas do Estado e de municípios dos Estados de Alagoas, Bahia e Pernambuco. Com o fim das obras, grande parte dessa população fixou residência na área urbana, do que resultaram um crescimento abrupto da população e a problemática como a multiplicidade identitária com os diferentes habitantes.

Quanto a Nossa Senhora da Glória, o crescimento populacional está relacionado ao melhoramento da infraestrutura viária, à localização da sede municipal às margens das rodovias que fazem a ligação ao noroeste do Estado e à construção da usina hidrelétrica de Xingó. Ainda pode ser creditado esse crescimento à concentração de instituições públicas e privadas instaladas que atraem para essa sede municipal a população circunvizinha em busca da prestação de serviços. Essa aglutinação de instituições reforçou o seu papel como um polo regional e motivou o crescimento de outros setores como o comércio e a prestação de serviços, constituindo, atualmente, o maior centro comercial do Sertão Sergipano do São Francisco.

---

<sup>13</sup> Território do Alto Sertão, regionalização utilizada pelo MDA(2003) formado pelos municípios do Sertão do São Francisco- Canindé do São Francisco, Poço Redondo, Porto da Folha, Monte Alegre de Sergipe, Gararu e Nossa Senhora da Glória, que se apresentam como principais áreas de conflitos sociais e com assentamentos da reforma agrária .

**Tabela 02**  
**Território do Alto Sertão**  
**População Total, Urbana, Rural**  
**1970, 1980, 1990, 2000, 2007**

Ano	Canindé do São Francisco	Poço Redondo	Porto da Folha	Monte Alegre de Sergipe	Nossa Senhora da Glória	Gararu	Total
<b>População Total</b>							
<b>1970</b>	<b>2.837</b>	<b>9.298</b>	<b>15.924</b>	<b>6.730</b>	<b>13.716</b>	<b>10.689</b>	<b>59.194</b>
<b>1980</b>	6.157	16.741	22.863	8.599	20.432	11.284	86.016
<b>1990</b>	11.473	20.155	23.476	9.589	23.478	10.465	98.636
<b>2000</b>	17.754	26.022	25.664	11.587	26.910	11.363	119.300
<b>2007</b>	21 806	28 969	26 520	13 199	29 546	11 606	131646
<b>População Urbana</b>							
<b>1970</b>	<b>376</b>	<b>784</b>	<b>4.085</b>	<b>1.413</b>	<b>3.116</b>	<b>1.705</b>	<b>11.479</b>
<b>1980</b>	360	1.808	6.114	2.957	8.076	2.081	21.396
<b>1990</b>	5.322	4.682	7.078	5.030	13.675	2.379	38.166
<b>2000</b>	9.303	6.360	8.712	6.468	17.137	2.988	50.968
<b>2007</b>	11970	7255	9493	7.512	18.914	2.800	57.944
<b>População Rural</b>							
<b>1970</b>	<b>2.461</b>	<b>8.514</b>	<b>11.839</b>	<b>5.317</b>	<b>10.600</b>	<b>8.984</b>	<b>47.715</b>
<b>1980</b>	5.797	14.933	16.749	5.642	12.356	9.203	64.680
<b>1990</b>	6.151	15.473	16.398	4.559	9.803	8.086	60.470
<b>2000</b>	8.451	19.662	16.952	5.119	9.773	8.375	68.332
<b>2007</b>	9836	<b>21.714</b>	<b>17.027</b>	5.687	10.632	<b>8.806</b>	73.702

Fonte: IBGE. Censos Demográficos.1970;1980;1990; 2000.

\_\_\_\_\_. Contagem da População. 2007.

A terra, nos assentamentos sertanejos, está direcionada para os cultivos agrícolas de milho, feijão, mandioca e, principalmente, para as pastagens voltadas para a pecuária leiteira, fato esse evidenciado no diagnóstico elaborado por técnicos do INCRA (2003, p.77):

O avanço da pecuarização é um processo tão nítido e intenso que, já em 1985, nos lotes dos projetos de assentamentos do INCRA localizados no Sertão (Pedra Grande e Barra da Onça) ocupavam-se as terras com plantio de pasto e de palma forrageira para alimentação de um pequeno criatório.

Os animais no Sertão do São Francisco alimentam-se das pastagens plantadas nos meses chuvosos e nos meses secos, fazem uso da silagem de milho, da palma forrageira com o complemento de ração (soja) adquirida no mercado.

Nesse contexto, a pecuária leiteira se apresenta como uma estratégia para a sustentabilidade do agricultor familiar, criando uma nova forma de renda semanal, com a comercialização do leite. Tal fato pode ser comprovado através das informações censitárias de 1985, 1995/1996 e 2007, que evidenciam a concentração desses animais no Sertão do São Francisco (Tabela 03).

**Tabela 03**  
**Sergipe**  
**Vacas Ordenhadas**  
**1985-1995/1996-2007**

<b>Microrregiões geográficas</b>	<b>1985 Cabeças</b>	<b>1985 %</b>	<b>1995/1996 Cabeças</b>	<b>1995/1996 %</b>	<b>2007 Cabeças</b>	<b>2007 %</b>
<b>Sertão Sergipano do S. Francisco</b>	<b>34973</b>	<b>30,0</b>	<b>52318</b>	<b>37,5</b>	<b>73.630</b>	<b>37,3</b>
<b>Carira</b>	<b>12436</b>	<b>10,7</b>	<b>13894</b>	<b>9,9</b>	<b>17.815</b>	<b>9,0</b>
<b>Nossa S. Dores</b>	<b>5880</b>	<b>5,0</b>	<b>8408</b>	<b>6,0</b>	<b>18.666</b>	<b>9,4</b>
<b>Agreste Itabaiana</b>	<b>7524</b>	<b>6,5</b>	<b>8404</b>	<b>6,0</b>	<b>11.171</b>	<b>5,7</b>
<b>Tobias Barreto</b>	<b>10873</b>	<b>9,4</b>	<b>11836</b>	<b>8,5</b>	<b>15.151</b>	<b>7,7</b>
<b>Agreste Lagarto</b>	<b>8833</b>	<b>7,6</b>	<b>7931</b>	<b>5,7</b>	<b>11.116</b>	<b>5,6</b>
<b>Propriá</b>	<b>6223</b>	<b>5,4</b>	<b>8981</b>	<b>6,5</b>	<b>11.684</b>	<b>5,9</b>
<b>Cotinguiba</b>	<b>4849</b>	<b>4,2</b>	<b>2443</b>	<b>1,8</b>	<b>7.500</b>	<b>3,8</b>
<b>Japarutuba</b>	<b>1572</b>	<b>1,4</b>	<b>3795</b>	<b>2,7</b>	<b>8.597</b>	<b>4,4</b>
<b>Baixo Cotinguiba</b>	<b>5017</b>	<b>4,3</b>	<b>6294</b>	<b>4,5</b>	<b>3.760</b>	<b>1,9</b>
<b>Aracaju</b>	<b>2189</b>	<b>1,9</b>	<b>1944</b>	<b>1,4</b>	<b>1.820</b>	<b>0,9</b>
<b>Estância</b>	<b>4614</b>	<b>3,9</b>	<b>4672</b>	<b>3,3</b>	<b>6.197</b>	<b>3,1</b>
<b>Boquim</b>	<b>11315</b>	<b>9,7</b>	<b>8608</b>	<b>6,2</b>	<b>10.446</b>	<b>5,3</b>
<b>SERGIPE</b>	<b>116.298</b>	<b>100,0</b>	<b>139.528</b>	<b>100,0</b>	<b>197.553</b>	<b>100,0</b>

Fonte: IBGE. Censos Agropecuários. 1985,1995/1996. Pesquisa da Pecuária Municipal<sup>14</sup>, 2007.

Os resultados dessa tabela refletem as consequências das políticas públicas direcionadas à expansão da pecuária, à mudança no uso da terra nos estabelecimentos

<sup>14</sup> Utilizou-se as informações da Pesquisa da Pecuária Municipal (IBGE, 2007) em decorrência da não publicação e divulgação do Censo Agropecuário de 2006, constituindo esses os dados mais recentes existentes sobre a região.

familiares e à expansão desses estabelecimentos com os projetos de reforma agrária. Observa-se uma variação crescente com um percentual de 110,5% entre os anos 1985 e 2007 no número de vacas ordenhadas no Sertão do São Francisco. Na pesquisa da pecuária municipal, essa microrregião concentra esses animais em relação às demais áreas do Estado, totalizando percentual superior a 37%.

O crescimento do número de vacas ordenhadas, reflexo do avanço na produtividade dos animais pelo melhoramento genético, se deu, inicialmente, com a inserção de matrizes holandesas oriundas do município de Batalha (Alagoas) em Nossa Senhora da Glória. Posteriormente, as suas crias são repassadas pelos agricultores na sua rede de sociabilidade, havendo uma mestiçagem com os animais zebuínos.

Quanto à produção de leite no Sertão Sergipano, verifica-se uma variação ascendente superior a 366% no volume produzido, no período de 1985 a 2007, absorvendo, em 2007, 57,4% do total produzido no Estado, constituindo a maior bacia leiteira de Sergipe (Tabela 4).

**Tabela 04**  
**Sergipe**  
**Produção de Leite (mil litros)**  
**1985-1995/1996-2007**

<b>Microrregiões geográficas</b>	<b>1985 vol.</b>	<b>1985 %</b>	<b>1995/1996 Vol.</b>	<b>1995/1996 %</b>	<b>2007 Vol.</b>	<b>2007 %</b>
<b>Sertão Sergipano do São Francisco</b>	<b>30948</b>	<b>33,2</b>	<b>54746</b>	<b>43,4</b>	<b>144.371</b>	<b>57,4</b>
<b>Carira</b>	<b>10047</b>	<b>10,8</b>	<b>15067</b>	<b>12,0</b>	<b>15.930</b>	<b>6,3</b>
<b>Nossa Senhora das Dores</b>	<b>4341</b>	<b>4,7</b>	<b>7027</b>	<b>5,6</b>	<b>20.773</b>	<b>8,3</b>
<b>Agreste de Itabaiana</b>	<b>5853</b>	<b>6,3</b>	<b>6865</b>	<b>5,4</b>	<b>7.226</b>	<b>2,9</b>
<b>Tobias Barreto</b>	<b>6430</b>	<b>6,9</b>	<b>7973</b>	<b>6,3</b>	<b>10.203</b>	<b>4,0</b>
<b>Agreste de Lagarto</b>	<b>6441</b>	<b>6,9</b>	<b>6539</b>	<b>5,2</b>	<b>7.266</b>	<b>2,9</b>
<b>Propriá</b>	<b>5480</b>	<b>5,9</b>	<b>8620</b>	<b>6,8</b>	<b>12.771</b>	<b>5,1</b>
<b>Cotinguiba</b>	<b>3088</b>	<b>3,3</b>	<b>3507</b>	<b>2,8</b>	<b>7.699</b>	<b>3,0</b>
<b>Japarutuba</b>	<b>1218</b>	<b>1,3</b>	<b>2372</b>	<b>1,9</b>	<b>9.488</b>	<b>3,8</b>
<b>Baixo Cotinguiba</b>	<b>6672</b>	<b>7,2</b>	<b>2926</b>	<b>2,3</b>	<b>3.152</b>	<b>1,3</b>
<b>Aracaju</b>	<b>1618</b>	<b>1,7</b>	<b>1737</b>	<b>1,4</b>	<b>1.865</b>	<b>0,7</b>
<b>Estância</b>	<b>3041</b>	<b>3,2</b>	<b>2933</b>	<b>2,3</b>	<b>3.805</b>	<b>1,5</b>
<b>Boquim</b>	<b>8007</b>	<b>8,6</b>	<b>5802</b>	<b>4,6</b>	<b>7.076</b>	<b>2,8</b>
<b>SERGIPE</b>	<b>93.148</b>	<b>100,0</b>	<b>126.114</b>	<b>100,0</b>	<b>251.625</b>	<b>100,0</b>

Fonte: IBGE. Censos Agropecuários. 1985,1995/1996.  
Pesquisa da Pecuária Municipal. 2007.

Esse crescimento progressivo da produção de leite reflete o melhoramento no padrão genético dos animais e o avanço da criação de gado de leite nos estabelecimentos rurais dos agricultores familiares em decorrência das razões especificadas anteriormente, é acentuado nas últimas décadas com a política de reforma agrária implementada na região.

Ao analisar as informações censitárias, observa-se que as atividades agrícolas, sobretudo a criação de gado, contribuem para a sustentabilidade do agricultor familiar, espelhada no substancial crescimento da produção de leite no sertão sergipano.

O desenvolvimento da pecuária leiteira promove e incita novas atividades, construídas a partir da oferta do leite existente na região, transformando-o em derivados nas pequenas unidades de produção. Tal evidência vai ao encontro do posicionamento de Wanderley (2001, p. 38) que afirma “a agricultura ainda é, e será por muito tempo, a atividade principal, a fonte principal de ocupação e renda, a base para a criação de novas alternativas econômicas e para o desenvolvimento de atividades de transformação e comercialização”. Essa pesquisa trabalha com a hipótese de que a agricultura está direcionada também à criação de gado, atividade econômica preponderante no Sertão sergipano.

A produção de leite é considerada como uma potencialidade aproveitada pelos agricultores que criam estratégias fortalecidas pela identidade, resgatam a memória e o saber-fazer local e (re)inventam produtos. Analisar os sistemas alimentares significa entender um dos traços da identidade cultural sertaneja e as relações homem/meio. No item a seguir, apresentam-se os valores que marcam essa identidade sertaneja e as alterações existentes.

#### **1.4 Alimentação sertaneja uma referência cultural no/do território**

Os homens são portadores de valores culturais em permanente evolução, com os ensinamentos que receberam e experiências que adquiriram. Durante sua trajetória de vida, tais valores estão imbricados com os sistemas coletivos, integrados aos sistemas simbólicos que dão sentido à vida de cada um e ao grupo, constituindo concomitantemente semelhanças e diversidades e gerando a identidade (CLAVAL, 1999).

A evolução das atividades econômicas e culturais se processa de forma gradual, cumulativa e histórica. Para desvendá-las, faz-se necessário averiguar os significados para as comunidades atuais bem como as passadas. O processo evolutivo implica o acréscimo de novos padrões, não ocorrendo a eliminação de modo totalitário dos padrões então existentes, salvo em casos extremos. Desse modo, devem ser considerados os atores e suas ações na elaboração das culturas, assim como as “novas” alterações impostas ou construídas por eles.

Na análise das atividades construídas no território estudado na geografia, surgem questões diversas como a forma de obtenção de certos alimentos, a experiência do sabor (gosto) dos alimentos associada em menor ou maior incidência com os lugares. Geertz (1978) afirma que a cultura está presente não só nos conhecimentos e nos produtos, mas também na ação. Assim, cada ação tem um significado para os homens de determinada cultura. Decifrar tais atividades, as ações e as relações do(s) alimento(s) com o paladar da população possibilita compreender os aspectos culturais e, por extensão, econômicos, que incutirão marcas ao/no território.

Na história da alimentação, Flandrin & Montanari (1998) observaram que da nutrição ao sabor são desenvolvidas técnicas, receitas, histórias e tradições culinárias. Os homens alimentam-se de acordo com a sociedade a que pertencem, uma evidência de que as escolhas alimentares são influenciadas pela cultura. A cultura alimentar é aqui compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Pela abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, apenas um objeto necessário para manutenção fisiológica, uma vez que contextualiza a/na história de vida dos grupos sociais. Assim, vinculam-se as estratégias utilizadas desde a produção até o consumo características essas inerentes aos grupos sociais. A esse respeito, Coimbra (1982, p. 02) salienta:

Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico.

Tem razão o autor ao enfatizar a importância atribuída ao alimento e aos seus desdobramentos; à medida que se identifica uma cultura alimentar, as atividades exercidas na área, suas rupturas e permanências, fundamentais nos estudos dos grupos sociais são igualmente reveladas. Nesse sentido, La Blache (1921) afirmava que os recursos alimentares constituem uma das forças mais tenazes, ligando o homem ao meio. Corroborando esse pensamento, Levi Strauss (1979) esclarece que a cozinha constitui uma forma de linguagem de uma dita sociedade, revelando de forma inconsciente a sua estrutura, uma vez que o processamento dos alimentos está atrelado às relações ocorridas anteriormente nas atividades vividas.

Compete neste estudo procurar as razões da linguagem alimentar dominante ou preservada no Sertão Sergipano, o que levará a uma discussão das “novas” atividades econômicas e suas raízes no meio em que se encontram. Segundo Fischler (1995), os hábitos alimentares resultam da influência de um conjunto de fatores: econômicos, culturais, ecológicos, sociais. Porém, para esse autor, o sistema alimentar nas diferentes culturas apresenta normas, representações e práticas variáveis. Tal variabilidade constitui hábitos alimentares que muitas vezes definem identidades. Por sua vez, as identidades podem ser construídas ou atribuídas, revelando a cultura em que cada um está inserido, visto que há comidas relacionadas a povos, grupos e nações em particular. Existe algo próprio em cada jeito de se alimentar. Esse “particular” pode ser traduzido em um hábito alimentar, ou em gosto, construído de acordo com o que a cultura de uma sociedade ou grupo determina como aceitável.

Nesse contexto, faz-se uma discussão a respeito da identidade produzida a partir de aspectos culturais entre eles, da produção de gêneros alimentícios, que permanecem como ingredientes essenciais na dieta alimentar dos sertanejos sergipanos. Entretanto, não se deve esquecer o migrante que busca, por meio da incorporação do consumo de certos alimentos uma das variáveis possíveis ou compatíveis à preservação da sua identidade. Dessa forma, o alimento constitui uma representação simbólica que, contribui para reatar com o seu território à medida que se encontra distante em outras terras. A alimentação está envolta aos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período que perpassam por esta experiência cotidiana.

O alimento é muito mais que um veículo de nutrição orgânica, é um resultado de fatores “socioculturais” que influenciam os hábitos alimentares (CASTRO, 1965). Logo, a escolha de alimentos ou gêneros alimentícios não se apresenta isenta dos aspectos culturais. Para Da Matta (1984, p.55) esses aspectos expressam uma identidade.

A alimentação sertaneja consiste em uma das representações simbólicas mais autênticas da sua cultura. Os delineamentos dessa culinária, as suas peculiaridades estão espelhadas no cotidiano dos sertanejos mesmo em áreas distantes do seu habitat. A observação dos traços culturais da alimentação sertaneja, tal como se apresentava no passado e na atualidade, proporciona uma compreensão mais ampla dos sertanejos. Esta pesquisa faz uma incursão na história desses atores, o que contribuirá para entender a alimentação como uma marca identitária desses homens e mulheres.

Almeida e Vargas (1998, p. 470) priorizaram em suas pesquisas a reconstituição das tramas do imaginário espacial e procuram compreender os gêneros de vida por meio de suas práticas e os resultados como: “a identificação da relação sertanejo/caatinga através do aproveitamento e exploração de seus recursos naturais; hábitos alimentares”.[...]. Destarte, o sertanejo, no seu modo de vida, exhibe uma relação íntima com a exploração das espécies vegetais existentes na caatinga. Para eles, o “mato serve para tudo” (ibid. p.475); podem extrair produtos ou espécies medicinais<sup>15</sup>, alimentos, madeira/lenha. Entretanto, como foi mencionado anteriormente, essa área foi alvo da devastação em virtude do avanço da pastagem plantada e, como reflexo, as espécies baraúna (*Schinopsis brasiliensis Engl.*) pereiro (*Aspidosperma pyrifolium Mart.*) barriguda (*Ceiba pentandra (L.) Gaertn.*), angico (*Anadenanthera macrocarpa*,) que eram utilizadas para a produção de portas, carros de boi, peças para a construção de habitações e a catingueira (*Caesalpinia pyramidalis*), utilizada para a produção da lenha de madeira, praticamente desapareceram da paisagem.

Não obstante, os sertanejos costumavam e ainda costumam deixar algumas espécies que apresentavam valor simbólico e econômico como o angico, a barriguda no que concerne aos valores medicinais e para a produção de cercas, geralmente encolhidos em frações de áreas nos estabelecimentos rurais.

No Sertão Sergipano, a variedade de frutas encontradas estava reduzida aos denominados brejos localizados nas áreas elevadas e às margens dos rios permanentes e temporários, com uma diversidade de árvores frutíferas como as mangueiras (mangifera indica), cajueiros (*Anacardium occidentale*), goiabeiras (*Feijoa sellowiana*) e coqueiros (*Cocos nucifera L.*). Porém, essas áreas eram consideradas como de exceção, uma vez que predominavam nesse espaço rural árvores dos denominados frutos silvestres como o umbu (imbu), cajá, cajarana e o juá. Destas, a mais apreciada até o presente é o umbu consumida sob diferentes formas como *in natura*, em sucos ou na forma de umbuzada (fruta cozida e batida ao leite e açúcar ou rapadura). Em Sergipe como reflexo do desmatamento, o umbuzeiro (*Spondia tuberosa Arr. Cam.*) espécie vegetal, denominada por Euclides da Cunha, (1963) como “árvore sagrada do sertão”, definha. Os frutos comercializados nas feiras livres nos bairros e nos mercados municipais da Capital provêm de Estados como a Bahia adquiridos por meio de intermediários.

---

<sup>15</sup> Espécies medicinais obtidas na caatinga usadas para a preparação de chás, xaropes, lambedores, banhos e compressas. Usam-se as folhas, as sementes, as entrecascas e a raiz das plantas. As receitas são passadas de geração a geração. A Pastoral da Saúde da Diocese de Propriá/SE, após pesquisa de campo, elaborou uma cartilha denominada “Saúde em nossas mãos,” resgatando receitas e informando à população principalmente urbana o uso de espécies vegetais e os cuidados que devem ser postos em prática com os remédios caseiros.

Poucas frutas fazem parte do “cardápio” por uma questão de hábito, de prática ou por não exprimirem, simbolicamente, o tipo de alimento correspondente aos valores que norteiam a percepção simbólica dos sertanejos. Isso decorre muito mais pelo significado que o alimento representa socialmente e culturalmente e não pelas características intrínsecas que ele apresenta (CONTRERAS, 1995). O reduzido uso desses alimentos estava relacionado até a década de 1970, à dificuldade no transporte de outras áreas, problema resolvido com a melhoria do sistema viário, encontrando frutas oriundas de outras regiões de Sergipe e de outros Estados no sertão sergipano.

Os pratos típicos da culinária sertaneja apresentavam simplicidade, segundo Castro (1965), dominados quase por traços portugueses e, ou de mamelucos. Mas, de acordo com Castro (1965) e Freyre (1981), expressaram algumas semelhanças com a alimentação norte-africana, principalmente na elaboração de iguarias baseadas no milho, a exemplo do cuscuz.

Na alimentação cotidiana, verifica-se ainda o domínio dos produtos de origem animal de forma arraigada em todas as classes sociais. Entre esses produtos destacam-se a carne bovina acrescidos dos derivados do leite (a coalhada, o queijo, o requeijão e a manteiga).

As classes menos favorecidas, muitas vezes, são privadas do uso do elemento carne e de outros, em virtude das dificuldades econômicas.

É comum nos municípios sertanejos a prática da identificação de posses pelo consumo do alimento de origem animal, sobretudo a carne bovina. Considera-se, assim, que estão presos a lógica social da distinção, ou seja, são reveladores da posição social dos sujeitos consumidores (BOURDIEU, 2000).

A importância do consumo desse alimento está arraigada e a população carente, ao receber sua remuneração, tem como um objetivo primordial a sua aquisição. Além disso, nas feiras semanais ou nos momentos de comercialização de outro produto agrícola ou artesanato, pôde-se perceber que o preço é afixado de acordo com o valor da arroba do boi ou com o preço do quilo da carne bovina.

De acordo com as crenças, tabus, esses alimentos são “fortes”, proporcionam “sustância”, logo o não consumo enfraqueceria os homens. Para o sertanejo, o consumo desses produtos faz-se necessário para obter o vigor físico, a coragem e a força necessária na realização das suas atividades diárias. Situação idêntica foi retratada por Brandão (1981) ao analisar o município de Mossâmedes em Goiás. Alimentos “fortes são aqueles que saciam a fome e o desejo de comer por mais tempo, proporcionam e preservam a energia destinada ao trabalho braçal” (ibid, p.110).

A mandioca também continua largamente consumida e fornece ingredientes utilizados na elaboração dos beijos, bolos, pés de moleque, bolachas de goma e a farinha. Na produção dos quitutes e da farinha, procede-se a um ritual de sociabilidade entre os membros das comunidades rurais. Esse ritual comumente é alicerçado pelas redes de sociabilidade formadas por vizinhos, parentes e amigos que cooperam com sua força de trabalho no processamento da mandioca em determinados períodos do ano pós-colheita, com o objetivo de produzir iguarias ou quitutes citados e farinha. Entretanto, atualmente como ressaltou Silveira (2006) os proprietários das “casas de farinha”<sup>16</sup>, exercendo uma relação de poder, cobram um valor de acordo com a produção em espécie, por vezes utilizam o sistema de meia ou ainda arrendam o espaço para os produtores rurais. Esse alimento (farinha), considerado essencial na dieta sertaneja e juntamente com o feijão e a carne, não deve faltar à mesa nas refeições.

Entre as iguarias consumidas à noite no jantar, é comum o cuscuz com o feijão ou com o leite e a carne do sol e, ou charque, e, na falta da carne, com ovos. Almeida e Vargas (1998, p.481) narram o uso generalizado do “ribacão: arroz cozido com feijão dentro, acompanhado de farinha e carne”, e destacam ainda o reduzido consumo do pescado restrito às áreas ribeirinhas ou aos dias santos da quaresma<sup>17</sup>.

Os tabus alimentares e os denominados alimentos remosos estudados por Brandão (1981) em Mossâmedes-Goiás foram identificados de igual modo por Almeida e Vargas (1998) no Sertão Sergipano. Esses alimentos são considerados quentes e não devem ser consumidos por pessoas que apresentam determinados problemas de saúde. Exemplos destes, a carne de porco, as aves como pato e peru, os peixes de couro, o limão e a pimenta.

Nas datas “importantes,” festivas, constituíam referências identitárias na gastronomia sertaneja o consumo de buchadas (preparadas com as vísceras dos animais, carneiro ou bode), galinha cozida acompanhada de pirão, ou com farofa e arroz. As sobremesas formadas por compotas de doces de leite em calda, de banana, goiaba e de outras frutas faziam parte e ainda acompanham as refeições.

Existiam também pratos típicos, culturalmente estabelecidos por crenças a respeito do seu valor nutricional. No período posterior à década de 1970, com as transformações

---

<sup>16</sup> Casas de farinha – local utilizado para a produção desse gênero alimentício com fornos de tijolo com os respectivos tachos, que são utilizados para aquecer a farinha, o motor e o ralador para ralar as raízes da mandioca, uma prensa de madeira, peneiras de palhas conhecidas como *arupembas* e cocho de madeira.

<sup>17</sup> Quaresma: ritual praticado pela Igreja Católica durante sete semanas, nas quais são revividas a paixão de Cristo. Muitos idosos, no referido período, as quartas e sextas-feiras não consomem carne bovina, como pagamento de promessas ou por uma tradição mantida por suas gerações. Esse ritual não é observado pela geração mais jovem.

observadas no meio rural que refletiram no acirramento do movimento migratório, essas regras foram paulatinamente desobedecidas, fato ocorrido com a alimentação no pós-parto. Constituía uma tradição sertaneja a alimentação diferenciada das parturientes. As mulheres alimentavam-se de comidas *não carregadas* baseadas na carne de galinha acompanhada de pirão e arroz, restringindo outras aves como os perus e uma diversidade de alimentos. Tradicionalmente, serviam uma sobremesa, denominada espécie,<sup>18</sup> preparada por algum membro da família ou presenteada pelas comadres e vizinhas.

O consumo desse doce tinha como finalidade aumentar a produção de leite ou facilitar o aleitamento materno. Porém, seu consumo não se restringia exclusivamente às parturientes, compartilhava-se com toda a família. Segundo a memória dos sertanejos idosos, comumente fazia parte da tradição o agricultor plantar o gergelim para o preparo do referido doce. Cabia às mulheres fazer a criação de aves(galinhas), escolher algumas para a engorda e, posteriormente, alimentar-se no pós-parto. As famílias geravam anualmente um filho, o que resultava em uma grande prole, explicada como força de trabalho essencial para a reprodução. Como parte da tradição no ritual do pós-parto, era oferecida aos visitantes antes de servir o almoço a meladilha<sup>19</sup>.

Vale salientar, ao descrever esses sabores, que na elaboração desses pratos e bebidas típicas são contemplados ingredientes e preparos culturalmente difundidos pelos grupos étnicos brancos, índios e negros com a interação dos seus saberes.

Essa tradição desfaz-se após a década de 1980 com a redução das taxas da natalidade e o êxodo rural. A acentuada migração destacada no item 1.3, as práticas de controle da natalidade por meio do uso de contraceptivos e, a inserção da mulher no mercado de trabalho, essas transformações refletiram-se na decadência da tradição. Tais mudanças, adotadas inicialmente na zona urbana, são postas em prática no meio rural, refletindo-se assim, na redução das taxas de natalidade.

Quanto à elaboração de alimentos, é feita a partir do repasse do saber de geração a geração, constitui um símbolo apropriado por um grupo que fortalece a identidade territorial. Muchnick (2004) refere-se ao registro familiar da comida e considera que esse registro

---

<sup>18</sup> Espécie: doce produzido a base de gergelim, ou amendoim, utiliza-se ainda como ingredientes a farinha de mandioca e, na calda, açúcar ou rapadura, a pimenta do reino, o cravo e a canela. Esta mistura resultará em um sabor adocicado e quente da pimenta.

<sup>19</sup> Meladilha- uma infusão de mel de abelha com cachaça maturada durante vários meses. Em algumas áreas, adotavam a prática do uso de folhas dentro da infusão como a erva-cidreira, o capim-santo, juntamente com cravo, canela e pimenta-do-reino. Ainda outros sertanejos utilizavam as folhas da arruda no preparo que, segundo as suas crenças, tinha a finalidade de retirar os “olhos ruins” da casa e da criança recém-nascida.

também é memória de aromas e gostos da infância, que é responsável pela transmissão, por meio de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. A prática do seu processamento funciona como elemento aglutinador.

A divisão de trabalho nos municípios sertanejos sempre foi definida pelo homem, cabendo à mulher a tarefa de transformar os produtos do roçado ou os mantimentos em alimentos comestíveis. Woortmann & Woortmann (1997, p. 37) afirmam que, contrapondo a posição masculina, a mulher ocupa um lugar determinado: “a casa, núcleo simbólico da família”. Nessa direção, Claval (1999, p. 85) afirma: “a carga afetiva da casa é forte. Ela aparece como um território onde a presença feminina é particularmente forte. Ao homem cabe controlar os espaços produtivos externos à casa, cabe à mulher o governo da mesma”. Essa assertiva encontra respaldo também na leitura da dominação masculina discutida por Bourdieu (1999, p. 18), que afirma: “a estrutura do espaço opondo o lugar da assembléia ou de mercados, reservados aos homens, e a casa, reservada às mulheres”.

Ao subtrair do sexo feminino o valor do seu trabalho de forma quase exclusiva, restando os espaços do lar ou suas cercanias, a atividade feminina é considerada geralmente como ajuda, por estar vinculado às tarefas domésticas pouco valorizadas. As mulheres sertanejas, com as raras exceções, estiveram geralmente reclusas ao lar, expandindo o seu domínio em alguns períodos no campo, sobretudo até a década de 1970/1980. Responsáveis pela alimentação da família, aproveitavam das potencialidades existentes no meio para elaborar iguarias até a década de 1970 em virtude da (quase) inexistência de produtos industrializados no meio rural.

Nas pesquisas elaboradas por Castro (1965), eram investigadas as causas naturais e sociais que condicionavam o homem àquele tipo de alimentação; avaliou os problemas decorrentes do tipo de alimentação nos grupos estudados, distinguindo as regiões com o domínio de população subnutrida e outras onde predominavam os tipos de fome: endêmica e epidêmica. Para esse autor, a alimentação incorreta estava relacionada aos fatores socioculturais isentando os de natureza geográfica. Ao estudar a alimentação diária dos sertanejos nordestinos, ele destacou os trabalhos de Câmara Cascudo, Nina Rodrigues e Cleto Seabra Veloso, nos quais são abordados a importância e o domínio da cultura do milho, base alimentar do sertanejo.

As variadas formas do uso do milho combinadas com o leite, conforma, no dizer de Castro (1965), numa “combinação feliz”. O autor ainda enfatizava o leite como um ingrediente consumido de várias outras formas a exemplo da coalhada fresca ou escorrida, ou

sob a forma de derivados, principalmente manteiga fresca e requeijão, tipo de queijo gordo de que o sertanejo faz expressivo uso.

Diferentemente das demais regiões produtoras de leite e derivados no Brasil, o Sertão nordestino, em virtude das dificuldades nas vias de locomoção, do reduzido mercado consumidor e a expressiva produção nos estabelecimentos rurais, resultou na constância desse alimento em todas as classes sociais. Castro (1965, p. 189), ao abordar a dieta sertaneja enfatiza:

Na carne de bode, leite e no queijo do sertão estão boa parte das justificativas biológicas que respaldam a hoje famosa frase de Euclides da Cunha, que o “sertanejo é antes de tudo, um forte”. Realmente, só um povo forte pode “exibir esta força, esta resistência surpreendente às fadigas e às vicissitudes mais exacerbadoras, esta disposição incansável ao trabalho, esta constituição férrea, que o torna sobranceiro às intempéries, aos reveses, às endemias, e o leva a cometimentos titânicos.

Em suas pesquisas, o referido autor comparava a dieta sertaneja às demais regiões produtoras de leite do país como as existentes nas regiões Sudeste e Sul. Ele esclarece que o leite e seus derivados, nas demais regiões, destinavam ao mercado facilitado pelas vias de escoamento e comercialização eficientes, conseqüentemente, os trabalhadores não podiam consumir tais derivados em virtude do direcionamento total para o comércio. Logo, os sertanejos apresentavam um grau elevado de proteínas na alimentação diferentemente das outras regiões produtoras de derivados em virtude das deficiências da infraestrutura local, resultando em um padrão alimentar superior. Esse fato ressaltado pelo autor refere-se exclusivamente aos espaços industrializados, deslembrou o autor de especificar a produção artesanal de queijos nos estabelecimentos familiares na região Centro-Sul.

Castro (1965) confrontou a dieta dos trabalhadores da Zona da Mata a sertaneja e enfatizou a superioridade do padrão alimentar dessa última, excetuando nos períodos de secas, nos quais esse padrão alimentar é modificado, em virtude da escassez de alimentos, o que nomeou de fome epidêmica. Andrade (1986) corrobora o estudo realizado por Castro (1965) e esclarece que os alimentos sertanejos citados acrescidos da rapadura são cotidianamente inseridos e têm valor nutritivo superior aos alimentos utilizados pela população da Zona da Mata nordestina.

Essa configuração do padrão alimentar e a produção dos derivados do leite no sertão nordestino abordados por estes autores perduram também no Sertão Sergipano até a década de 1960/1970, nas quais podiam ser visualizadas as relações destacadas.

Posteriormente, com o avanço do setor industrial e o melhoramento do setor de transportes, são acrescentados à dieta sertaneja outros elementos. Entretanto, a base alimentar constituída do feijão, farinha, carne, produtos a base do milho, o leite e seus derivados persiste. Esta persistência está arraigada como um conjunto de valores enraizados na história dos sertanejos e o acompanha em seus movimentos migratórios, o que proporcionará a demanda dos derivados do leite no mercado urbano. Com a expansão da pecuária citada anteriormente, os agricultores familiares resgatam o referencial cultural existente, aproveitam a matéria-prima e elaboram produtos utilizados na sua dieta alimentar, com vistas ao abastecimento do mercado consumidor intraestadual e interestadual.

O tradicional queijo de coalho e o requeijão da fazenda continuam produzidos no interior do estabelecimento rural, no entanto, na década de 1970 e no período pós 1980, direcionam ao mercado como uma estratégia de geração de renda. Como já exposto, a produção de derivados artesanais constitui o foco desta tese, a conformação dessa atividade em Sergipe e a sua configuração na contemporaneidade serão analisadas no quarto e quinto capítulos.

Entretanto, essa produção artesanal de queijos não se apresenta uma exclusividade da região Nordeste. Com um olhar local/territorial, ressalta-se aqui a necessidade de pesquisar essa atividade no âmbito regional com o objetivo de analisar similaridades, dessemelhanças, os avanços e os entraves que envolvem, com um enfoque geográfico. Portanto, na segunda parte da tese, centralizam-se as análises sobre a geografia dos queijos artesanais no Brasil, sua configuração e a dimensão na reprodução social dos agricultores e na conformação dos denominados territórios queijeiros apropriados pelos atores sociais.

## **PARTE II**

### **GEOGRAFIA DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL: (RE)CONHECIMENTO DE UM ATIVO TERRITORIAL**

## **Apresentação**

A história da produção queijeira no Brasil pode ser considerada recente se comparada com as experiências dos países europeus. A técnica de produção do queijo foi iniciada pelos portugueses nos primeiros anos da Colônia. “O regime pastoril produziu relações sociais e econômicas próprias e delas existem, ainda, com algumas modificações, em tempos atuais, caracterizando a apropriação do território” (ALMEIDA, 2003, p. 78). A pecuária e a produção artesanal de derivados do leite se apresentavam como atividades complementares, interligadas, como um meio de conservação da matéria-prima. Deste modo, essa arte desenvolvida consistia em uma alternativa complementar no estabelecimento rural e o consumo de queijo está arraigado em um contexto socioeconômico e cultural dos brasileiros, como um dos alimentos imprescindíveis no seu cardápio diário, em determinados territórios.

A tradição do consumo desse alimento – queijo - está enraizada nas populações de todas as classes sociais e, com os movimentos migratórios refletido no crescimento da população urbana justifica a grande e crescente demanda desse produto nesses mercados urbanos como resposta ao vínculo cultural que o alimento traz ao seu território de origem. O queijo artesanal no Brasil significa um desses alimentos que atravessa fronteiras locais, estaduais e regionais, conquista mercados tradicionais e novos nichos, geralmente de forma clandestina. Com variedades no sabor, nas características físicas, no tempo de maturação, eles são apreciados nas áreas rurais e urbanas. Nessas últimas, vinculadas à representação simbólica identitária que o alimento carrega.

Nessa linha de raciocínio, procura-se estudar não exclusivamente o alimento, mas as relações que os envolvem e apoiado no pensamento de Claval (1999, p.84) que assim se expressa: “a geografia da alimentação não constitui em um aspecto importante da geografia somente para entender as atitudes a respeito dos corpos e as condições nas quais eles se desenvolvem”. Percebe-se que, ao estudar determinados tipos de alimentos, não se deve buscar somente o aspecto orgânico, mas também as formas de produção. Esse autor reafirma a sua posição ao destacar essa função geográfica da alimentação “nos introduz a uma das formas mais ricas de interações humanas”. Os homens não devem ser compreendidos como meros consumidores, pois estão inseridos dentro de grupos sociais. Esse, pelo ato alimentar, perpetuam sua história, reforçam seus laços sociais, conduzem e impulsionam a configuração de atividades que se apresentam inter-relacionadas com o meio geográfico e traduz em estratégia de permanência no meio rural.

Pleiteia-se na segunda parte da tese apresentar um panorama geral da produção queijeira artesanal nas regiões brasileiras, repartidos em dois capítulos que focam as regiões Centro-Sul e Nordeste respectivamente.

Uma hipótese a ser testada nesses capítulos é que a prática de elaboração dos queijos artesanais configura-se em decorrência de processos socioculturais nas distintas regiões brasileiras, articulados em diferentes escalas de produção, eivado pelas inter-relações espaciais, modeladas pela territorialidade dos atores apresentando similitudes e discrepâncias conformando distintos SIALs .

Parece indiscutível que a diversificação das atividades no meio rural, para além das atividades agrícolas ou a partir de atividades complementares, é positivamente crescente. A relevância da produção artesanal de queijos constitui um exemplo. Ela encontra-se arraigada nos moldes dos séculos passados como um patrimônio cultural ou como em outras áreas renovadas, alteradas, ressignificadas e com a contínua importância social.

Identificar as configurações socioespaciais queijeiras no Brasil possibilitará o conhecimento da história desse alimento, as inter-relações dos agricultores, produtores de derivados, comerciantes, consumidores e os movimentos em defesa dessa cultura. Desvendar o queijo artesanal no Brasil implicará buscar as dicotomias assim como as similaridades e as dessemelhanças, as permanências e as rupturas, a tradição e a inovação, o rural e o urbano.

Por conseguinte, torna-se imprescindível desvelar a produção queijeira artesanal na escala nacional/regional e, a partir dessa configuração, compreender as nuances das ações coletivas e institucionais, as permanências, as (re)significações e as complexificações inerentes à produção, o dinamismo intrínseco e seu vínculo com o território. Delineia-se o desenho dessa atividade no segundo e terceiro capítulos expressos no mapa dos territórios queijeiros do Brasil. Para tanto, no segundo capítulo abordam-se os territórios queijeiros encontrados na região Centro-sul do Brasil. E no terceiro capítulo ressaltam-se os territórios queijeiros nordestinos.

## 2 – CONFIGURAÇÃO SOCIOESPACIAL DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS NA REGIÃO CENTRO-SUL DO BRASIL

Si se toma el caso de la leche,  
considerado en general  
como un producto genérico,  
se vuelve también un recurso específico  
y un activo de los territorios:  
su consistencia,  
calidad y características  
estarán íntimamente relacionadas  
a las zonas de producción –  
el território- y su saber -hacer  
estará condicionada por los actores  
que aquí se encuentran.  
Este recurso específico da así origen  
a toda una serie de quesos tradicionales  
conocidos por sus características  
que los consumidores relacionan  
a su territorio de origen.

(BOUCHER. F. **Agroindústria rural y sistemas agroalimentarios locales**, nuevos enfoques de desarrollo territorial: 2006, p.6).

## 2 – CONFIGURAÇÃO SOCIOESPACIAL DA PRODUÇÃO ARTESANAL NA REGIÃO CENTRO-SUL DO BRASIL

As controvérsias a respeito da produção artesanal de queijos, longe de seu fim, rendem interpretações contraditórias até mesmo quando do (re)conhecimento da atividade. Essas posições antagônicas, efêmeras e variadas mobilizam debates nos territórios queijeiros e/ou nos Estados produtores.

A polêmica que envolve a produção de queijos artesanais no Brasil está intrinsecamente relacionada à preservação de um alimento como identidade e sua contribuição na reprodução social do agricultor familiar e a controvérsia a respeito da informalidade e dos entraves, isto é, a problemática higiênico-sanitária no processo de produção e da legalização. Para acentuar o acirramento das discussões, esse produto artesanal confronta-se com a expansão do setor formal e a sua diversidade de derivados de leite homogeneizados. Analisar o enquadramento dessa atividade artesanal na (i)legalidade significa a proeminência de limites construídos por meio das normativas descompassadas ou excludoras que regem o exercício da produção agroalimentar artesanal. Considerando a dimensão dessas normativas, é mister deslindar a natureza dessas relações de poder fundamentadas na simetria e, ou na dissimetria, precedendo as análises do panorama dos queijos artesanais na escala nacional.

No Brasil, tradicionalmente os queijos artesanais são elaborados com leite cru e devem cumprir as normativas contidas no RIISPOA<sup>20</sup>. A comercialização desses queijos é realizada de modo informal, por não estar o produto legalizado de acordo com as normas vigentes. O cumprimento incomensurável das normativas vigentes - Lei 1.283/1950 - torna-se incompatível à pequena produção tendo em vista as discrepâncias de modelos impostos à pequena produção.

No bojo da elaboração dessa lei, a política do Estado mirou-se no setor agro-exportador, norteadada principalmente pelas exigências do mercado norte-americano e inversamente desconsiderou ou não reconheceu a pequena produção, o que se notabilizou como uma relação de poder dissimétrica. De acordo com Raffestin (1993, p. 36) “a dissimetria favorece o crescimento de uma estrutura em detrimento de outra e, num extremo, a destruição de uma estrutura por outra. [...] só reconhece a existência das suas necessidades”. Em contrapartida, a relação simétrica “é responsável pela diferença, pelo pluralismo”. Isto é,

---

<sup>20</sup> Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal elaborado em 29/03/1952. Esse regulamento estabelece que a comercialização de queijos feitos a partir de leite cru, permitida e regularizada pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que submetido a um tempo mínimo de 60 dias de maturação (BRASIL, 1952).

nesse tipo de relação, impede-se o crescimento de uma organização ou de uma estrutura em detrimento de outra. No caso em foco, não se reconheceu a pluralidade com a elaboração da citada normativa, o que se mostra como uma dissimetria.

Para legitimar a normatização e conduzir o setor agroalimentar de grande porte, foi criado o Sistema de Inspeção Federal- SIF, órgão fiscalizador da produção de alimentos. A respeito das exigências dessas normativas, Prezotto (2005, p.149) esclarece:

O modelo de inspeção previsto nesta legislação convencional segue uma filosofia de controle de qualidade vinculada essencialmente à grande estrutura física dos estabelecimentos. Neste sentido, ela atua com um caráter rigoroso em relação às exigências em grandes instalações e equipamentos, o que implica 'pesados' investimentos para implantação de agroindústrias.

Isto posto, fica patente a desconexão com a realidade da produção artesanal, refutando todas as intenções e possibilidades de legalização e formalização desse setor, limitando-os a informalidade. Mior (2005) corrobora Prezotto (2005) no tocante às exigências feitas e do teor impeditivo da legislação, dificultando o cumprimento pelas agroindústrias rurais de pequeno porte. Todavia, os dois autores ressaltam que esse paradigma da qualidade associado às grandes estruturas é defendido por muitos técnicos. Nessa direção, Wilkinson (2002, p.19) argumenta:

[...] noções variadas de qualidade estão em concorrência e contestação, revelando os distintos valores por trás da aparente neutralidade de normas e técnicas. O que para alguns são valores estéticos associados à produção artesanal, para outros são indicadores de ameaça à saúde pública. O que para alguns são os valores de eficiência, para outros são premissas na geração de externalidades inadmissíveis.

Essas externalidades inadmissíveis são verificadas em alguns posicionamentos de corporações de técnicos. Eles entendem que a pequena produção constitui um empecilho ao desenvolvimento, em virtude das limitações existentes relacionadas à deficiência na infraestrutura, ao aspecto higiênico-sanitário e ao gerenciamento da atividade. Em contraposição, outra vertente defende a viabilização da atividade artesanal, a partir do cumprimento de normas construídas para esse grupo e que foram facilitadas pós-1988.

Com a promulgação da Constituição Federal em 1988, os serviços públicos passaram por uma política de descentralização. Despontam normativas estaduais vinculadas à vigilância sanitária e aos Serviços de Inspeção Estadual-SIE ligadas às Secretarias de Agricultura. O

processo descentralizador suscitou a municipalização dos sistemas de inspeção com a criação dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM. Porém, esse serviço não se expande como modelo, exceto em algumas localidades nas regiões Sudeste e Sul do Brasil e nas capitais dos Estados. Alegam os gestores públicos como razões para a não implantação do SIM os custos gerados com o pagamento de profissionais especializados e os entraves como a restrição da área de comercialização ao espaço circunscrito do município. Ora, a produção artesanal em municípios interioranos em todas as regiões destina-se aos mercados consumidores intra-estaduais e/ou interestaduais, pelo simples fato do volume produzido superar o consumo local. Logo, delimitar geograficamente a área de comercialização significa restringir o processo produtivo, isto é, uma discrepância entre a lei e a realidade (PREZOTTO, 2005).

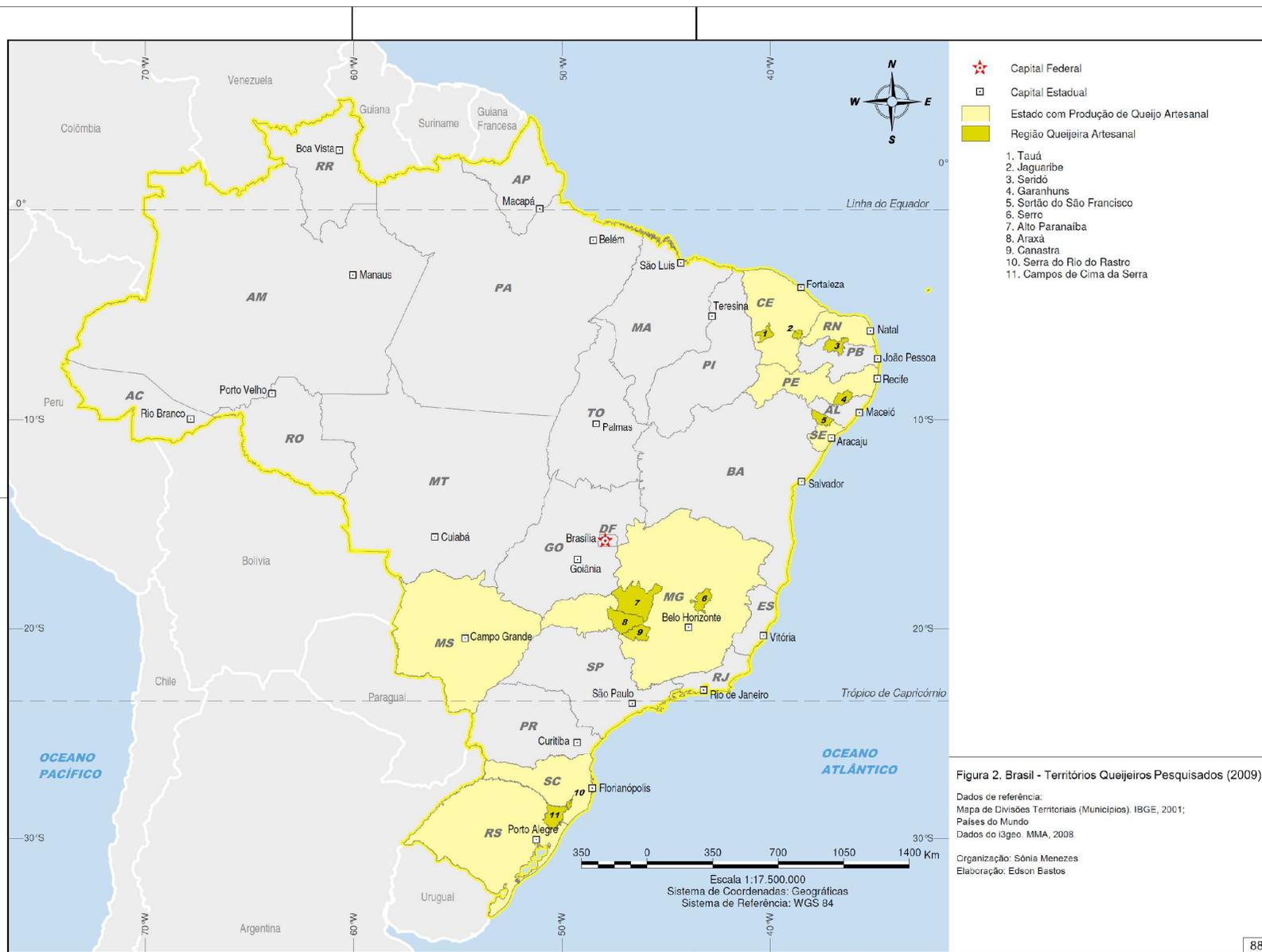
Essas alegações perderam consistência com a criação do SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária), regulamentado em 30 de março de 2006. Destarte, uma nova perspectiva descerra esse sistema de inspeção. Organizado de forma unificada, descentralizada e integrada entre a União (por meio do MAPA-Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que coordena o sistema, como Instância Central e Superior), os Estados e Distrito Federal (como Instância Intermediária) e os municípios como Instância Local, através de adesão voluntária. Prezotto e Silva (2007, p. 03) revelam o objetivo desse sistema “é garantir a saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços e a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos finais destinados ao consumo”.

Esse sistema descentralizado permite que o trâmite do registro dos projetos agroindustriais seja abreviado no que se refere ao tempo e aos custos. Outro ponto positivo refere-se à questão do controle da qualidade higiênico-sanitária, o que resultará na garantia de alimentos ofertados e comercializados. A inspeção fundamenta-se nos métodos universalizados e nas Boas Práticas de Fabricação-BPF. A criação desse sistema de inspeção equaciona a restrição da comercialização, e a formação dos consórcios favorecerá os pequenos e médios municípios na redução das despesas, particularidade que vai de encontro à alegação dos gestores sobre a municipalização e a falta de recursos para esse fim.

Contudo, esse sistema precisa ser discutido pelos técnicos e especialistas com a municipalidade com vistas à sua implantação nos pequenos e médios municípios. Observa-se que, de forma semelhante ao SIM, a implementação do SUASA ocorre em patamares distintos, gradativamente consolida-se em municípios nas regiões Centro-Sul do país e de forma morosa nas demais regiões brasileiras.

Antes e posteriormente à discussão e aprovação do SUASA em decorrência das dificuldades impostas pela normativa (Lei 1.283/1950) para a pequena produção, em alguns Estados foram instituídos instrumentos legais ou as denominadas normativas “desejadas”. Essas leis estaduais foram originadas por iniciativa do poder político e, ou como consequência de pressões sociais, principalmente das organizações dos agricultores familiares. Esse movimento aconteceu porque o queijo disputa o mercado e mantém uma imagem territorial, alimentando os vínculos em nível simbólico das características e, ou de práticas culturais e regionais (REQUIER.-DESJARDINS, et al, 2006). Esses fatos são analisados em sequência, quando da análise dos queijos artesanais no Brasil.

Tecer as análises a respeito do desenho das práticas socioculturais cotidianas fundadas na territorialidade é resgatar a história, os valores enraizados da atividade queijeira artesanal. No dizer de Maluf e Menezes (2000, p. 38), “é fundamental que cada sociedade possa conhecer sua história agrícola e alimentar e que este patrimônio seja valorizado”. Tendo em vista a necessidade de resguardar nos seus territórios o queijo artesanal ostentado como identidade territorial, que configura os espaços rurais, enfatizam-se nessa abordagem “os significados ligados a uma história, à produção social e simbólica dos seus habitantes” (ALMEIDA, 2003, p. 72). Em alguns momentos, ressalta-se que as narrativas estarão permeadas por visões antagônicas, obstinadas pelo reconhecimento essencialmente econômico. Trilha-se aqui, o (re)conhecimento cultural, social e econômico da produção queijeira artesanal localizada/territorializada expressa na figura 02.



## 2.1 – A geograficidade do Queijo Serrano – patrimônio da região dos Campos de Cima da Serra-RS e Serra do Rio do Rastro –SC.

No entendimento do processo histórico inerente às relações entre o homem e o meio ambiente se iniciam as reflexões perscrutando o contexto em que foi formatada e consolidada essa atividade queijeira artesanal no Sul do Brasil. Por esse viés, perpassa a noção de *geograficidade*<sup>21</sup> que expressa essa cumplicidade entre o homem e o meio, a partir das experiências recônditas que imprimem sentido e constituem bases e recursos das habilidades desses atores sociais. É nessa amplitude que se procura entender a dimensão imanente de alhures, a partir das “múltiplas e simbólicas espaço/temporalidades da ação humana” (CORREA, 2003, 174). A produção artesanal do queijo Serrano está associada aos valores associados à postura pela qual os atores sociais percebem e se relacionam no espaço apropriado transformado em território vivido.

Sequenciando apresentam-se as observações feitas *in loco* no município de São José dos Ausentes<sup>22</sup>, e, simultaneamente, se examinam as informações obtidas em estudos realizados nos outros municípios da microrregião dos Campos de Cima da Serra<sup>23</sup>/RS.

Essa microrregião está localizada ao nordeste do Estado do Rio Grande do Sul e, conforme Ambrosini (2007), apresenta as seguintes características: clima típico subtropical com temperaturas que variam de 7,9°C no inverno e 19,2°C no verão; vegetação de campos nativos (pampas) e resquícios de mata atlântica e araucária; seus solos são pobres, e seu relevo apresenta altitudes superiores a 1.000m. Tais características dificultaram a inserção dos cultivos vegetais de *commodities* e, tradicionalmente, a pecuária consta como principal atividade na região.

Predominam os mestiços do gado franqueiro e o crioulo que são resultantes das cruzas dessas raças com o gado zebuino. Verificaram-se, também, os cruzamentos com as raças *Charolês, Hereford, Angus e Devon*. Os agricultores não utilizam a raça holandesa produtora de leite em decorrência de alguns fatores: a escassez de alimentos na área ao referir-se à impossibilidade da pastagem nativa de alimentar esses animais no inverno, à incidência de doenças, à mudança no sistema criatório e, por conseguinte no seu modo de vida. Essas

---

<sup>21</sup> Geograficidade – termo utilizado por Eric Dardel em 1952 ao referir-se “às várias maneiras pelas quais sentimos e conhecemos ambientes em todas as suas formas, e, ao relacionamento com os espaços e as paisagens, construídas e naturais, que são as bases e recursos das habilidades do homem e para as quais há uma fixação existencial”.

<sup>22</sup> Foi realizado trabalho de campo no município de São José dos Ausentes no mês de novembro de 2008.

<sup>23</sup> Região dos Campos de Cima da Serra- formada pelos municípios de São José dos Ausentes, Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana e São Francisco de Paula.

peculiaridades são dessemelhantes às aquelas apresentadas no primeiro capítulo quando se analisou o Sertão do São Francisco em Sergipe, onde os agricultores modificaram a criação de gado com a inserção de animais direcionados à produção de leite e, concomitantemente, em alguns períodos ficam subordinados às lógicas do mercado, sobretudo, na compra de rações para alimentação do rebanho.

Nos Campos de Cima da Serra, os animais alimentam-se de pastagens naturais. Em algumas propriedades, observou-se a inserção de cultivos de aveia, azevém como reserva para a alimentação do gado na referida estação do ano, com a redução das pastagens nativas. Como forma de manejo das pastagens, faz-se o uso das tradicionais práticas da queima do pasto no final da estação com o objetivo de extirpar as plantas daninhas e proporcionar o rebrote das pastagens na primavera-verão, prática secular repassada pelos antepassados.

Esse sistema de produção está configurado na região e fundamenta-se na criação extensiva de gado de corte e na obtenção do leite em pequenas quantidades para a produção de queijos sem grandes alterações do período colonial. A prática queijeira foi disseminada por aproximadamente dois séculos e o saber-fazer transmitido pelas gerações, assemelhando-se à produção de vários tipos de queijos artesanais identificados na escala global, dentre eles o queijo Cotija, no México, abordada no sétimo capítulo desta tese.

De acordo com pesquisas realizadas pela rede institucional –EMATER/RS- observa-se a conformação e a dimensão econômica da produção do queijo Serrano, assinalam a configuração espacial, confirmando a existência de um território queijeiro formado pelos municípios da região dos Campos de Cima da Serra (tabela 05).

**Tabela 05**  
**Rio Grande do Sul - Campos de Cima da Serra**  
**Pecuaristas Produtores de Queijo Serrano**  
**2005-2006**

<b>Município</b>	<b>Total de estabelecimentos*</b>	<b>Produtores de queijo**</b>	<b>Produção anual (T) **</b>	<b>% Pecuarista produtores**</b>
<b>São José dos Ausentes</b>	603	250	75	41,46
<b>Bom Jesus</b>	1.218	250	183	20,53
<b>Cambará do Sul</b>	588	66	35	11,22
<b>Jaquirana</b>	515	150	45	29,13
<b>São Francisco de Paula</b>	2.188	250	365	11,43
<b>Total</b>	5112	966	703	8,6

\* Fonte: IBGE, 1995-1996 \*\* Fonte: EMATER/RS, 2005-2006.

Esse quadro evidencia a territorialização do sistema integrado pecuária de corte e produção de queijo nos Campos de Cima da Serra e, de acordo com os técnicos extensionistas atuantes na região, eles estão unificados. O queijo consta como uma renda essencial na reprodução social dos agricultores assegurada durante o decorrer do ano, diferentemente da comercialização dos animais, cuja renda é usufruída sazonalmente. Esses fatos foram evidenciados na fala de uma produtora de queijos em São José dos Ausentes, que expressou:

A criação de gado crioulo para o corte e o aproveitamento do leite para a produção do queijo é feito do mesmo jeito que os meus parentes faziam, tudo é natural. Esse jeito de criar e de fazer queijo é nosso, desta terra, essa é a nossa vida aqui, só o coalho compramos fora. As pessoas conhecem meu queijo, e essa renda ajuda no sustento da nossa família. (M.S. Entrevista, São José dos Ausentes/RS, 11/2008)

A produtora expressa a representação da sua identidade com o seu lugar, o denominado território queijeiro dos Campos de Cima da Serra. Remete-se à leitura de Bonnemaison e Cambrèzy (1996, p.10), que asseveram: “o território é um valor [...] a existência e mesmo a imperiosa necessidade para toda a sociedade humana de estabelecer uma relação forte, ou mesmo uma relação espiritual com seu espaço de vida”. Verifica-se o saber-fazer historicamente construído e a geração de renda para o sustento da família, na fala da entrevistada.

Esses atores sociais prosseguem reafirmando a cultura dos seus antepassados. Reporta-se aqui às análises realizadas por Almeida (2003, p.73) a partir das representações de sertão e dos sertanejos nas quais considerou o território vivido “frutos das relações tecidas entre os homens e o meio e os sentimentos de pertencimento; sentimentos que correspondem às práticas e às aspirações, estando estas relações codificadas por signos que lhes dão sentido[..] logo, eles refletem situações da experiência relacional de vida”. As referidas relações nos territórios dos Campos de Cima da Serra e no Sertão têm um sentido, um valor cultural, um espaço de vida.

Inicialmente, os tropeiros utilizavam esses queijos nas suas incursões às outras regiões do Estado e em Santa Catarina, os trocavam por outros produtos, o que denotava um caráter de moeda (CRUZ, 2008; AMBROSINI, 2007; KRONE e MENASCHE 2007). Nesse bojo, o queijo Serrano apresentava um formato circular e pesava até 20kg. Em decorrência da quantidade de massa, demandava de dois a seis meses para maturação. A sua enformagem era feita em cinchos (formas) redondos de lâminas de madeira. Esse tipo de forma “permitia a

fabricação de queijos de diversos tamanhos, pois conforme a quantidade de massa produzida podia-se abrir ou fechar a lâmina, na medida necessária para a fabricação do queijo” (AMBROSINI, 2007 p. 115). Em razão das dificuldades impostas pelos meios de transporte, esse produto ficava meses à espera da comercialização.

Entre as alterações submetidas nessa prática cultural, verificou-se a produção dos queijos com o formato retangular. De acordo com os produtores visitados em São José dos Ausentes, essa alteração foi motivada pela rede comercial e pelos consumidores, desse modo facilitou o transporte do produto e a utilização na elaboração de sanduíches.

No presente, as queijarias localizam-se nas adjacências da residência ou do local da ordenha nos estabelecimentos rurais, com o predomínio daquelas construídas de madeira. Logo após a ordenha no turno matutino, elabora-se o queijo com o leite obtido dos animais mestiços que produzem cerca de cinco a seis litros/dia, resultando de uma a três peças diariamente. Ambrosini (2007, p. 89) classifica o sistema de produção do queijo Serrano:

O tipo de produto que o sistema gera é classificado como artesanal-tradicional, já que os processos de produção são ‘antigos’ e ‘caseiros’, e, à exceção do coalho em pó industrial, que substituiu a coalheira de tatu, os demais procedimentos, incluindo os equipamentos, como o cincho de madeira e a prensa feita com pedras, permanecem praticamente inalterados.

As mesas de trabalho ou queijeiras são construídas de madeira, assim como as formas ou cinchos. A prensagem é feita com o auxílio de um sistema de alavancas, cujo peso é feito com rochas, identificados por Ambrosini (2007) e Krone e Menasche (2008) ou com sacos e/ou baldes contendo seixos como o verificado em São José dos Ausentes (Figuras: 03, 04,05, 06).

No processo de trabalho do queijo Serrano, verificaram-se as relações de gênero quanto à produção realizada aos domingos, denominada “queijo de final de semana” cuja renda é destinada às mulheres. Anteriormente, a produção realizada aos domingos pertencia aos agregados e constituía uma fonte de renda para eles. Com a redução desses trabalhadores, as vacas não eram apartadas (separadas dos bezerros/terneiros), no dia posterior (segunda-feira), os bezerros apareciam adoentados. A partir da década de 1970, passam a ser elaborados os queijos nesse dia regularmente, e uma marca os identifica. A respeito dessa produção, Krone e Menasche (2007, p. 118) salientam:

Talvez possamos intuir que, proibido pela religião, o trabalho realizado aos domingos, pecaminoso, seria considerado não-trabalho. E que o fruto desse trabalho, ou melhor, desse trabalho de menor valor, esse não-trabalho, o “queijo de final de semana”, não caberia àquele que usualmente se apropria do trabalho (o patrão) ou àquele que é considerado responsável pelo trabalho (o marido).

A renda da produção dos demais dias, embora a responsabilidade da sua elaboração continue nas mãos das mulheres, pertence ao chefe da família.



**Figura 03: Queijaria visitada-D. Maria  
Produção do queijo Serrano**



**Figura 04: Prensagem do queijo  
Serrano-queijaria D. Maria.**



**Figura 05: Queijaria visitada Sr. José,  
sistema de prensagem do Queijo Serrano  
Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo em São José dos Ausentes/RS. 11/2008.**



**Figura 06: Queijo Serrano em maturação.**

Cruz et al (2008) e Ambrosini (2007) assinalam a importância econômica, mas ressaltam concomitantemente as dimensões social, cultural e histórica do queijo Serrano.

Simultaneamente assinalam a problemática vivenciada pelos produtores com relação aos canais de comercialização formal. Esses produtores encontram-se rechaçados, uma consequência do uso de processos considerados inadequados pela legislação sanitária vigente. Em decorrência da fiscalização implementada, o tradicional queijo Serrano, elaborado nos estabelecimentos rurais, é comercializado de forma clandestina; privados do acesso aos mercados formais, recebem uma remuneração inferior aos preços daqueles produzidos nas agroindústrias. Configura-se, assim, uma tensão, tendo em vista a repulsão promovida pelo poder fiscalizador do Estado e/ou de municípios em resposta ao seu estágio informal da produção. Evidencia-se, dessa forma, a relação de poder assimétrica. Essa relação implica a submissão da produção/produtores às redes de intermediários, motivando posturas de indignação em alguns atores sociais e a resignação em outros com a situação de “reclusão territorial”<sup>24</sup> vivenciada, imposta pelas normativas.

A despeito da reclusão a que estão submetidos, verificaram-se entre os produtores sentimentos como o da valorização e da satisfação da prática da pecuária de corte e produção do queijo, referenciais territoriais da sua cultura, condensados simbolicamente na autonomia proporcionada pela atividade característica, que os difere dos agricultores integrados ao sistema de produção “moderna”. Constitui, desse modo, um gênero de vida defendido pelos atores, ou um marco identitário.

Ambrosini (2007, p. 15/16) afirma: “o queijo serrano, além de reconhecido e procurado por consumidores, tem potencial de gerar externalidades positivas, constituindo fonte de renda, ocupação, e contribuindo para manutenção de uma cultura e de um ecossistema”. Desse modo, o sistema de produção do queijo Serrano, contrapõe-se ao avanço da monocultura de *pinus*, contribuindo na preservação da flora e da fauna.

A sua altiva reputação, junto aos consumidores, incita a usurpação da denominação “queijo Serrano”, pelos produtores concorrentes. Porém, como não adotam o referido sistema de produção, as alterações processadas na lógica da criação repercutem nas características sensoriais do produto. Essa usurpação com o queijo Serrano, de igual modo foi detectada com outros queijos na escala global, impelindo os produtores desses derivados à sua organização coletiva, à criação de normativas específicas e às IG-Indicações Geográficas, fatos que serão abordados no sétimo capítulo.

---

<sup>24</sup> Reclusão territorial- se refere fundamentalmente a espaços onde a reclusão tem sentido muito mais estrito, ou seja, envolve os grupos sociais hegemônicos que de fato, pela reclusão a que estão sujeitos, não exercem efetivo controle sobre seus territórios, ou seja, vivenciam um processo de desterritorialização pela (relativa) imobilidade. (HAESBAERT, R. 2004b, 40)

De acordo com as pesquisas de Ambrosini (2007) e Cruz et al (2008), os consumidores buscam o queijo Serrano e identificam as dessemelhanças existentes entre eles e os queijos das agroindústrias de Caxias do Sul<sup>25</sup> que são certificados pelo Serviço de Inspeção Municipal. Nessa acepção, Ambrosini (2007, p. 69) destaca a percepção dos atores sociais envolvidos na produção e comercialização, os quais assinalam a visão dos consumidores:

Segundo produtores, intermediários e comerciantes, o consumidor percebe o sistema de criações dos animais ao justificar sua preferência pelo QS<sup>26</sup>, por ser um <sup>27</sup>“produto natural, sem conservantes”, onde “as vacas não são tratadas”, ou seja, não vivem em confinamentos. Os consumidores valorizam o fato do queijo ser de origem local, [...] Ainda, através da ênfase nas diferenças entre o QS e os produtos industrializados, existe a percepção e valorização do processo artesanal. O QS é apontado como um queijo “mais saboroso, macio, mais forte, que derrete fácil ao ser cozido”, que é “gostoso de comer puro”, diferente do industrializado, “borrachudo, sem gosto”.

Consta na pesquisa realizada por essa autora, a alegação dos comerciantes de que o queijo produzido no setor agroindustrial significa um queijo típico “colonial”. Esse queijo é indicado como uma atividade típica do povo italiano, produzido com leite menos gorduroso, obtido de gado holandês. Isso resultará em um queijo mais branco, “farelento” e menos macio que o Serrano.

Identificou-se, na referida pesquisa, o posicionamento dos produtores de queijos dos municípios de Bom Jesus e São Francisco de Paula a respeito dos projetos de legalização a exemplo do projeto COPAS<sup>28</sup>, executado em Caxias do Sul. Eles alegaram carência financeira

---

<sup>25</sup> Na localidade de Criúva no município de Caxias do Sul, se encontram pequenas agroindústrias familiares com certificação do SIM<sup>25</sup>. Elas produzem derivados de leite, utilizam a denominação do queijo Serrano e delimitam as seguintes características: assemelham-se às queijarias artesanais na utilização do leite cru produzido exclusivamente no estabelecimento familiar, no tocante às etapas do modo de fazer e na utilização da mão de obra familiar. Constituem alvos divergentes do queijo Serrano o emprego na criação de gado de raças especializadas para a produção de leite; com predomínio para o gado holandês e jersey; duas ordenhas diárias com o preponderância da mecânica; A queijaria é construída de alvenaria, separada do curral e da residência, dispo de uma infraestrutura das pequenas agroindústrias com equipamentos fabricados em inox como a queijeira e outros para prensagem, uso de formas plásticas, armazenamento do queijo em câmaras frias. Como resultado do sistema criatório distinto do tradicional queijo Serrano, esse tipo apresenta coloração mais clara e menor acidez.

<sup>26</sup> QS- Queijo Serrano.

<sup>27</sup> Grifos do autor.

<sup>28</sup> Projeto COPAS- Desenvolvido no município de Caxias do Sul (1997/2000; 2000-2003) visa à promoção da agroindustrialização. A ação baseia-se no estímulo ao surgimento da agroindústria de pequeno porte com inspeção municipal, aproveitando o conhecimento dos agricultores na produção de produtos coloniais. Esse Projeto conta com o financiamento do fundo rotativo municipal, assistência técnica e de comercialização, cursos

para implantar ou adequar instalações de acordo com a legislação vigente e simultaneamente ressaltaram sua preocupação com possíveis alterações no produto e o desejo da manutenção do modo de fazer (AMBROSINI, 2007). Esses sentimentos revelam o poder da identidade dos atores sociais, que foi manifestada pelo desejo da continuidade da atividade nos mesmos moldes dos antepassados. Ela é definida aqui de acordo com a classificação de Castells (2000b, p. 24), como uma identidade de resistência e assim o autor se pronuncia:

Criada por atores que se encontram em posições/condições desvalorizadas e/ou estigmatizadas pela lógica da dominação, construindo, assim, trincheiras de resistência e sobrevivência com base em princípios diferentes dos que permeiam as instituições da sociedade, ou mesmo opostos a estes últimos[...]

Apoiando a percepção dos agricultores produtores de queijo, cresce um movimento orquestrado por pesquisadores de universidades, instituições de pesquisa e com o apoio de ONGs a exemplo do *Slow Food* que defendem o processo de reconhecimento do referido queijo como um patrimônio cultural. A defesa da patrimonialização do queijo Serrano se dá motivada por sua configuração delineada por características similares ao longo do tempo de produção; condicionando a conservação das características organolépticas ao microclima; o saber-fazer repassado por gerações e a utilização do leite cru obtido de gado alimentado com pastagens naturais. Alega-se ainda a produção do alimento como uma arte, na qual o produto apresenta particularidades, características implícitas e explícitas, identificadas pelos consumidores.

A conquista do selo nos padrões de uma IG-Indicação Geográfica (discutida no terceiro capítulo) é contestada por alguns produtores e pesquisadores, ao afirmar o engessamento da produção, uma vez que deverá seguir as especificações contidas na definição do produto. Na sua análise, Ambrosini (2007, p. 138) considera esse queijo como “um produto que se define como patrimônio territorializado por excelência, já que expressa em suas características sensoriais as particularidades do meio natural, mas também de um saber-fazer específico, localizado”. A produção desse alimento desenha-se como o sistema agroalimentar do QS- queijo Serrano. Esse SIAL foi tecido pelos atores sociais fundamentado nas categorias território, territorialidade, identidade e no reconhecimento pelos consumidores, podendo-se imputar como um “sistema agroalimentar artesanal tradicional” (ibid, 2007).

---

de agroindustrialização, inspeção municipal e a redução da burocracia e custos na implementação da agroindústria (Caxias do Sul, s.d.). “O objetivo do projeto visa retirar os pequenos produtores da ilegalidade e proporcionar a manutenção do trabalho e incremento da renda”(RUCKERT, 2004, p. 172-173).

Coaduna-se a essa análise a *geograficidade* inerente às atividades desenvolvidas no âmbito da região dos Campos de Cima da Serra, cingidas não a um substrato. A singular forma de apropriação da natureza está envolvida por significados, imprimindo marcas, assegurando e resguardando tradições em relação aos referenciais de conservação do meio ambiente e da herança do saber-fazer, exprimindo um forte senso de permanência cultural no território. Para Haesbaert (2002, p.117), “essa geograficidade ou, em outras palavras a territorialidade, que vincula os homens ao meio, à terra, ao espaço para muitos, estaria sendo perdida”. Contraditoriamente, na região dos Campos de Cima da Serra, essa geograficidade permanece.

Nos mesmos moldes dos Campos de Cima da Serra/RS, o queijo Serrano é produzido na região da Serra do Rio do Rastro – Santa Catarina, caminho utilizado pelos tropeiros na ligação entre a região serrana e o litoral nos séculos passados. Os agricultores levavam até Laguna e outras cidades litorâneas charque, pinhão e o queijo serrano.

Essa produção artesanal, encontrada em 32 municípios das regiões citadas, localizadas no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, está sendo alvo de ações coletivas organizadas pela rede institucional e por alguns grupos de produtores. Eles solicitaram a consignação do selo de procedência para o queijo serrano, elaborado artesanalmente; sua delimitação geográfica abrangerá quatorze municípios na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e dezoito municípios em Santa Catarina.

O projeto de certificação foi iniciado em 2001 por meio do Programa de Qualificação e Caracterização do Queijo Serrano, lançado com a assinatura de um termo de cooperação técnica entre a Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural/Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (Emater/RS/Ascar) e a Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro). Participam do projeto as Prefeituras dos municípios envolvidos, produtores de queijo e a Universidade de Caxias do Sul.

Pleiteia, nesse sentido, aproximar os modelos a partir da demanda dos próprios agricultores. No entanto, como foi exposto, observou-se uma resistência dos produtores tradicionais do queijo Serrano em transpor o seu sistema de criação e adotar o modelo defendido pelos setores técnicos e de igual modo transformar a sua produção de queijos. Essa resistência significa mudar o ritmo de vida, transformar um sistema de criação do gado, adaptar-se aos novos parâmetros também na produção de queijos.

O desafio aqui posto é entender a realidade para além das aparências, significa pensar a *geograficidade*, isto é, entender o sistema de produção da pecuária de corte/produção do

queijo serrano como uma experiência vivida, arraigada na cultura de homens e mulheres que optaram por esse sistema como os seus ancestrais o faziam e concebem a terra como um lugar de vida, de trabalho, de manifestações em toda a sua plenitude.

### **2.1.1 - A produção de queijos nas agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul e Santa Catarina**

Como reflexo das ações coletivas, apoio das instituições de pesquisas e de extensão rural, verificou-se o crescimento das agroindústrias de caráter familiar no Estado do Rio Grande do Sul. Esse crescimento ocorreu principalmente nas décadas de 1980 e 1990, motivado pelas ações do Serviço de Extensão Rural, dos Movimentos Religiosos e dos Trabalhadores Rurais, que incentivaram a formação de associações, cooperativas, condomínios com vistas ao aumento da renda da população rural no sentido de evitar o movimento migratório.

No período de 1998 e 2002, vigorou o Programa da Agroindústria Familiar- PAF<sup>29</sup>, com o objetivo de apoiar e desenvolver iniciativas de processamento de produção de agricultores familiares, entre outras categorias, visando a agregar valor à produção primária, contribuindo, dessa forma para a promoção do desenvolvimento econômico, social, cultural e ambiental sustentável, com respeito aos saberes locais e práticas tradicionais (PREZOTTO, 2005).

O processamento de alimentos com valor cultural nessas agroindústrias possibilitou um incremento, na renda familiar, a ocupação de jovens fadados à “desterritorialização,” isto é, ao êxodo rural. Como limites na atividade, observaram-se as dificuldades financeiras para adaptação às normas sanitárias, os insumos e embalagens com valor elevado e as dificuldades na gestão administrativa.

Tremarin et al. (2007) ressaltam em sua pesquisa a importância do referido programa para o desenvolvimento dos agricultores familiares e a sua finalização como uma perda para esses atores no tocante às capacitações, financiamento e a formalização do selo Sabor Gaúcho.

Nesse Estado, tem-se uma atuação vigorosa da rede institucional, que pesquisa a produção artesanal e elabora modelos de infraestrutura sintonizados com a realidade dos produtores.

---

<sup>29</sup> PAF – Criado em 1999 pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul, pelo decreto n°40.079, de maio de 2000.

Nos últimos anos em Caxias do Sul, com a atuação dos órgãos oficiais de fiscalização sanitária, existe um programa de incentivo à instalação de agroindústrias familiares<sup>30</sup>, cujo produto recebe um selo de inspeção municipal SIM – Sistema de Inspeção Municipal, tendo sua comercialização legalizada dentro dos limites do município. Com a implantação do SUASA- Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária visa expandir sua comercialização as escalas intraestadual e interestadual.

Alude-se ainda à discussão das agroindústrias familiares do Estado de Santa Catarina, onde foram criados vários programas que buscavam flexibilizar as exigências no tocante às instalações, no intuito de valorizar a pequena produção. Os estudos de Prezotto (1999) Mior (2003) apontam para a importância das pequenas agroindústrias nesse Estado do Brasil. Os produtos da agricultura familiar, antes praticamente direcionados quase de forma exclusiva para o autoconsumo, legam novas funções como o de renda principal ou de renda complementar. A esse respeito, Mior (2005, p. 189) ressalta:

[...] produtos conservados para a subsistência (valor de uso) da família rural, para consumo na entressafra, o produto colonial processado passa a ser visto pelos agricultores como um produto comercial com um valor de troca e, portanto, como fonte de renda da unidade de produção familiar.

Igualmente, a assinalada descentralização do SIM, operou-se nesse Estado a partir da década de 1990. Nesse bojo, são formuladas legislações específicas direcionadas às agroindústrias artesanais e projetos voltados ao apoio dos estabelecimentos de pequeno porte.

Em 1997, foi elaborada e aprovada a Lei Estadual nº 10.610 de 1º de dezembro de 1997, regulamentada por meio do decreto nº 3.100 de 20 de julho de 1998. O processo da criação e regulamentação da referida lei ocorreu mediado por intensas polêmicas motivadas por patamares distintos, isto é, por relações de poder simétricas e dissimétricas explicadas no início desse capítulo conforme explanou Raffestin (1993). Aqueles que defendiam a concentração e o domínio dos grandes conglomerados agroalimentares contrapunham-se às normativas “desejadas” pelos defensores da regulamentação da agroindústria de pequeno porte. Com a criação da referida Lei, beneficiaram-se agricultores excluídos com a legislação vigente.

A escala reduzida da produção e a vinculação à dimensão cultural/tradicional do produto constituíram os critérios utilizados para classificar como agroindústria de caráter

---

<sup>30</sup> Agroindústria familiar- o beneficiamento de matéria-prima nesse caso do leite proveniente do estabelecimento rural. O controle da produção é de responsabilidade dos membros da família de acordo com suas divisões.

artesanal. O estabelecimento enquadrado como artesanal processará um volume no caso do leite de até 25 mil litros/mês e, quando associativo, o limite poderá atingir até cinco vezes o volume individual. Essas agroindústrias beneficiam o leite, transformando-os em queijo tipo colonial, manteiga; outros pasteurizam o leite, revendendo-o nas feiras locais e regionais. A recepção dessa nova lei pelas organizações de agricultores e instituições foi favorável e a consideraram um avanço no sentido de diferenciar esse tipo de agroindústria daquelas de grande porte (MIOR, 2005).

Com a instituição do Programa de Desenvolvimento da Agricultura Familiar Catarinense pela Verticalização da Produção – DESENVOLVER, financiado pelo Programa Tecnologias Adaptadas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (PTA-CNPq), disponibilizaram-se recursos humanos qualificados à organização de iniciativas de agricultores familiares. Para o cumprimento das contrapartidas da região, foram fundamentais os apoios das prefeituras municipais, da EPAGRI, além de outros órgãos das esferas estadual e federal.

O Programa atuou em trinta e dois municípios em todas as regiões do Estado, articulando ações de apoio à agroindústria de pequeno porte. Segundo o relatório do programa, além de fomentar o surgimento de agroindústrias, outro desdobramento foi o investimento tecnológico no sentido de respaldar a produção de equipamentos destinados a esses pequenos empreendimentos, até então escassos no mercado. De acordo com o relatório final, esse Programa imprimiu uma nova configuração socioespacial na região oeste do Estado com a instalação das agroindústrias de pequeno porte nos diversos setores agroalimentares e implicou o aumento significativo da renda dos agricultores familiares. Apoiado na discussão de Raffestin (1993) conformou-se para alguns atores sociais em uma tessitura “suportada” que maximiza o controle por um grupo. Para outros, essa nova configuração do oeste com o surgimento de agroindústrias familiares, moldou-se uma “tessitura “desejada,” aquela que tenta otimizar o campo operatório do grupo” (ibid p.154).

Mior (2005, p.202) assinala outro benefício direcionado aos agricultores enquadrados nos critérios do Pronaf proprietários de agroindústrias, com a instituição do Propagro<sup>31</sup> o qual formulou o “selo de qualidade “Sabor Colonial,” direcionado às empresas que atendam às questões legais, tributárias, ambientais e sanitárias, isentando-se de taxas públicas estaduais.”,

A constituição de políticas públicas direcionadas as pequenas agroindústrias consiste em uma forma de legitimar, valorizar e estimular os produtos da agricultura familiar na

---

<sup>31</sup> Propagro - Programa de fomento e de Desenvolvimento da Pequena agroindústria familiar e pesqueira; instituída com a aprovação da Lei Estadual n. 10.731, de março de 1998, regulamentada pelo decreto 3.526.

perspectiva de agregar valor conforme sua realidade ou mais próximo dessa realidade, fatos esses visíveis nos Estados mencionados. Esses modelos realçam relações de poder simétricas, que conseguem contrapor àquelas dissimétricas e conquistar normativas “desejadas” ou normativas estaduais, nas quais se verifica o reconhecimento da atividade agroalimentar de pequeno porte, por diferentes atores sociais. Portanto, na trajetória desta pesquisa dos queijos artesanais, envereda-se pelo Estado de Mato Grosso do Sul, onde se encontra o denominado queijo Caipira.

## **2.2 – O Queijo Caipira de Mato Grosso do Sul**

A conformação do território sul matogrossense foi pautada na lógica da exploração pecuarista vinculada à produção de carne destinada ao abastecimento dos mercados da região Sudeste do Brasil. Nesse bojo, os animais apresentavam baixa produtividade de leite, comumente aproveitado para a produção do denominado queijo Caipira, similar àquela encontrada na produção de queijos dos Campos de Cima da Serra /RS. Considerando as dificuldades de deslocamentos, no Mato Grosso do Sul esse produto endereçava-se ao consumo alimentar diário.

A partir da década de 1980, com o melhoramento da infraestrutura de transportes, a produção dos derivados alcança o mercado urbano e passa a compor a renda dos agricultores familiares que mantêm a cultura da elaboração do leite cru produzido no estabelecimento rural, assemelhando-se à forma descrita do queijo Serrano.

Análogo ao queijo Serrano, sua comercialização, por não ter registros nos serviços de inspeção, é considerado como produto clandestino, o que permite adentrar escusos no mercado. É comercializado, primordialmente, nas feiras livres e no mercado municipal da capital do Estado, “somente o Mercado Municipal de Campo Grande vende aproximadamente quatro toneladas do produto por mês”(CORREA. P. 2004).

Com o objetivo de regulamentar a produção desse derivado, tendo em vista a relevância para a renda dos agricultores e a necessidade do controle dos produtos artesanais na alimentação da população, justificou-se a elaboração de uma lei estadual endereçada à produção artesanal do queijo caipira. Segundo o parlamentar, a regulamentação possibilita a manutenção de uma atividade enraizada na história do Estado, em oposição a sua ilegalidade. Para o deputado Paulo Correia<sup>32</sup>, mentor do Projeto de Lei, quando se trata de alimentos há uma exigência do mercado consumidor atual que busca alimentos saudáveis e higiênicos.

---

<sup>32</sup> Deputado Estadual Paulo Correia – autor do Projeto de Lei que regulamenta o queijo Caipira no Mato Grosso do Sul foi eleito pelo PR- Partido da República.

Como foi exposto anteriormente, com as dificuldades do cumprimento das normativas sanitárias, direcionadas à grande escala de produção eclode nesse Estado a elaboração de normativa de igual modo, aos Estados já citados direcionada à pequena produção. Endossou o parlamentar que o agricultor familiar não poderia ser penalizado por não cumprir legislação vigente em consequência da situação financeira e, simultaneamente, o estado não deveria aniquilar a produção artesanal arraigada desde a sua conformação espacial. Verificou-se, nesse caso, uma relação de poder simétrica motivada por políticos em consonância com a vocação de grupos de atores sociais.

Após discussões, a referida normativa foi aprovada e posteriormente regulamentada pela Lei Estadual nº2.820, de 04 de maio de 2004, publicada no Diário do Estado de Mato Grosso do Sul, que dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal Caipira em seu Artigo 1º:

É considerado queijo artesanal Caipira o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

A Lei nº2.820/2004 destaca de forma minuciosa todas as etapas que deverão ser seguidas no processamento do leite para a obtenção do queijo Caipira, desde o processamento do leite; tempo regulamentado para a produção pós-ordenha, isenção de tratamento térmico, uso de culturas lácticas e o fluxograma com as etapas a serem cumpridas. (Figura 07)

O queijo Caipira, por ter características artesanais, deve recolher apenas 5% do valor da pauta de alíquota de ICMS, com o objetivo de estimular a regulamentação das queijarias. A aprovação da referida lei traduziu o reconhecimento pelo poder público da atividade artesanal. Desse modo, garante-se a especificidade e continuidade de um produto cuja configuração expressa a territorialidade dos agricultores e a manutenção de um modo de vida tradicional.



**Figura 07 – Mato Grosso do Sul – Fluxograma do Queijo Caipira.**

Fonte: <<http://www.dep.paulocorrea.com.br/editoria.php>>. Acesso em 11/11/2008.

Destarte, ultimamente são identificados movimentos que visam ao fortalecimento e enquadramento desses queijos considerados como um patrimônio cultural existente nos diversos territórios. Esse patrimônio é fruto de uma história construída pelos atores locais, sobretudo, de agricultores familiares que têm na produção de leite e derivados, bem como na sua comercialização uma estratégia de reprodução social no território.

Entre as iniciativas que admitem a importância da produção artesanal, destaca-se o reconhecimento feito pelo IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Queijo de Minas como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Portanto, nas trilhas dos queijos artesanais, aporta-se nas Minas Gerais à procura da história desse queijo e das lutas enfrentadas na busca do reconhecimento como um Patrimônio Imaterial do povo desse Estado e do Brasil.

### 2.3 - Queijo Minas artesanal – Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil

O Estado de Minas Gerais desponta como o maior produtor de queijos no território brasileiro, com um total aproximado de 215 mil toneladas segundo os dados da ABIQ- Associação Brasileira das Indústrias de Queijos (GLOBO RURAL, 2006). Essa atividade está disseminada nesse Estado, subdividido de acordo com a utilização de métodos e técnicas industriais e aquelas de caráter artesanal. Na sua teia de ações, consagrou-se como fonte geradora de renda para a agricultura familiar e está presente em 519 dos 853 municípios do

Estado. De acordo com os dados da EMATER-MG (2004b), cerca de 30 mil produtores de queijo artesanal totalizam, anualmente, um montante de 70 mil/toneladas. Delas, 33.570 toneladas são produzidas nas quatro regiões<sup>33</sup> tradicionais: Serro, Alto Paranaíba, Serra da Canastra e Araxá, gerando cerca de 26.870 empregos diretos (Figura 02). Consideram-se aqui essas regiões como territórios identitários, os quais não se apresentam “apenas como ritual e simbólico; é também o local de práticas ativas e atuais, por intermédio das quais se afirmam e vivem as identidades” (BOSSÉ, 1999/2004, p. 169). A respeito da produção artesanal de queijos nesse Estado, Silva (2007, p. 13) assim se pronuncia:

O modo artesanal de fabricar queijo é costume permanente e dinâmico que desperta sentimentos de orgulho pelos saberes construídos no passado. Além disso embasa a sobrevivência de numerosas famílias e de municípios e regiões.

Essa prática artesanal configurava os espaços interioranos, e sua continuidade revela-se no alimento enraizado nos laços de identidade da população, quer seja como produtor e/ou como consumidor. Indispensável se faz resgatar a historicidade desse queijo.

A origem da produção do queijo em Minas Gerais, posterior ao ciclo da mineração alegada por Cascudo (2004), é refutada por Coelho Meneses (2006) que a concebe como uma referência superficial e comprova que a produção de queijos existia antes desse ciclo, por meio de pesquisa em documentos históricos e por relatos contemporâneos.

A região do Serro iniciou a elaboração do queijo, com o processo de exploração e da atividade mineradora no Estado, quando os garimpeiros portugueses, adaptaram a receita de elaboração do queijo Serra da Estrela às características edafoclimáticas, tipo de pastagens e o coagulante, distinguindo da receita original. Pelas dificuldades de acesso, os produtores tinham que conservar o fermento, estabelecendo-se, assim, a prática da utilização do

---

<sup>33</sup>Municípios que compõem as regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal:

Serro: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulista, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Serro.

Serra da Canastra: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita, e localiza-se no Centro-Oeste do Estado, as margens do rio São Francisco, abrange uma área de 6.453 km<sup>2</sup>.

Alto Paranaíba: Serra do Salitre, Tiros, Varjão de Minas, Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo de Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo.

Araxá: Araxá, Campos Altos, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.

“pingo<sup>34</sup>”, processo utilizado pelos fabricantes do Queijo Minas Artesanal. Essa prática foi disseminada por outras regiões como a da Canastra.

O Queijo Minas, elaborado na Serra da Canastra, foi retratado por Rezende (2004), Joana Dias (2005) como uma das mais resistentes tradições no Brasil, registrada por mais de dois séculos, a partir do uso de ingredientes como o leite cru obtido exclusivamente no estabelecimento rural, o “pingo” e o coalho. Para Rezende (2004, p.27), “o grande diferencial do queijo da Serra da Canastra está na conservação da cultura lática natural da região através de gerações”. O fermento denominado de “pingo” permite a manutenção da “flora bacteriana da região, produzindo queijos diferenciados, perpetuando o *“terroir”* da região”. Conforme enfatizado também por Dias (2005).

A história desse queijo foi resgatada por Silva (2007) a partir dos estudos feitos pelo naturalista Auguste Saint-Hilaire em sua obra “Viagens às Nascentes do Rio São Francisco”, na qual descreve as características da região, os costumes, os hábitos alimentares, entre os quais salienta a produção do queijo artesanal. Silva (2007 p.07), cita também, que outro viajante, “Johan Emanuel Pohl (1976) descreve um rebanho bovino de raça grande e robusta, de cor castanha, cujas vacas produziam dois a três quatrinhos de leite, que era utilizado para a fabricação de um queijo seco”.

Quanto ao queijo da região do Alto Paranaíba, segundo as pesquisas realizadas, a elaboração ocorreu a partir da chegada dos colonos que adentraram nessa região juntamente com as “entradas e bandeiras” à procura de ouro (id, 2007). Com a construção da estrada de ferro na região, em 1916, tornou-se possível a comercialização desse queijo, o que resultou na “expansão da sua produção, também na microrregião da Serra do Salitre, tendo essa nomenclatura (queijo da Serra do Salitre) constituída uma forma de expressar a produção de toda a área do Alto Paranaíba”.

Igualmente estudada, a tradição queijeira de Araxá remonta a dois séculos de prática, da comercialização e do consumo, constituindo uma marca identitária da região. Araújo (2004, p.06) salienta, em sua pesquisa, que, no século XIX, mais precisamente no ano de 1845, o francês Saint-Adolph inteirou-se a respeito das atividades existentes nessa região “[...] eram ricas em pastos e que seus habitantes se ocupavam da criação de gado e da fabricação de queijos que eram exportados para outras vilas”.

---

<sup>34</sup> É definido como fermento resultante da dessoragem dos queijos já salgados e coletados de um dia para outro, sendo, portanto, um soro fermentado com certa quantidade de sal, que pode agir como inibidor de algumas fermentações indesejáveis e confere ao queijo características físico-químicas e organolépticas específicas. (FERREIRA, 2002).

Essas pesquisas reconhecem as temporalidades e espacialidades da prática artesanal de queijos, como uma estratégia, um constructo que contribui para a sobrevivência e permanência associada às raízes, com o *savoir-faire* transmitido por gerações. Os valores historicamente constituídos pelas populações, os vínculos sociais com o território estão permeados pelos laços identitários.

A prática queijeira artesanal em Minas Gerais continua a ser praticada nos mesmos moldes, transmitida por diversas gerações, transformando-se em uma herança culturalmente difundida na região. Ela exprime sentimentos vividos e valores, conformando uma das mais significativas e importantes manifestações, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano dos agricultores que configuram os territórios queijeiros.

Coelho Meneses (2006, p. 10) enfatiza a importância dos fatores físico-naturais típicos das citadas regiões, como as pastagens naturais que por sua vez propiciam o “desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas e dão a cada queijo aparência e sabores específicos”. Cabe lembrar, ainda, os fatores socioculturais que inventaram um saber-fazer característico no tocante à preparação do coalho, leite, massas, prensagem e maturação. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas ao espaço denominado por Dardel (1952) de *geograficidade*, assemelhando-se à prática do queijo Serrano, ao queijo Cotija e ao Turrialba na Costa Rica queijos esses retratados no sétimo capítulo.

Após a decadência da mineração, o queijo se estruturou na economia local. Tal produto, ao ser elaborado, passava a ser estocado em virtude da dificuldade de transportá-lo, da mesma forma como os queijos Serrano e Caipira. O queijo bem curado, com uma firme consistência, fazia-se necessário para não provocar danos no produto, guardado em canastras ou bruacas – malas de couro retangulares, levadas em lombo de burro pelas comitivas de tropeiros. Nesse contexto, conforme Leandro (1987), em algumas fazendas produziam-se queijos para o aproveitamento do leite, e quando levados na época à capital do Império, Rio de Janeiro, tinham boa aceitação e recebiam a denominação de Queijo de Minas.

A produção do queijo Minas artesanal realiza-se durante 364 dias do ano, com a interrupção somente da Sexta-Feira da Paixão, em respeito à tradição ou da forte religiosidade (católica) em Minas Gerais. A simbologia desse alimento emana de um rico conjunto de representações que o remetem a uma particularidade identitária do Estado de Minas Gerais e da sua população, manifestada no cotidiano de sua gente com as expressões e ditos populares, evidenciando esse alimento. Com uma demanda estável em decorrência da sua reputação, a

comercialização do queijo Minas Artesanal, realizada de forma clandestina, não inspecionada, dificultava o seu controle de qualidade.

No ano 2000, foi elaborado e lançado um Programa de Apoio ao setor queijeiro artesanal, tendo em vista as exigências da sociedade civil e das instituições públicas. Esse Programa foi uma continuidade do programa desenvolvido Selo Azul da Agroqualidade (*Label Bleu de Qualité*). O objetivo do programa consistia no melhoramento da qualidade e da produtividade das queijarias artesanais, com a finalidade de qualificar (BPF-Boas Práticas de Fabricação) e, ao mesmo tempo, valorizar a potencialidade da atividade no Estado. Direcionava tal programa a mobilização e organização dos produtores a partir de ações coletivas e da capacitação técnica dos produtores com referência à qualidade higiênico-sanitária, as normas de embalagens, à padronização dos produtos e, por fim, à certificação.

As pressões da sociedade civil e de órgãos e instituições públicas a respeito da falta de segurança alimentar de um produto pouco maturado, das condições inadequadas das instalações para a produção e comercialização, foram citadas como entraves desse setor, resultando na interdição da comercialização pelo Ministério Público em 2001. Tal decisão foi logo revogada, motivada pela pressão dos queijeiros organizados em associações, pelos políticos locais e regionais, que defendiam a manutenção dos produtores e, de forma concomitante, a melhoria do produto e de toda a cadeia produtiva. Essas manifestações da sociedade civil organizada, fortalecidas pelas relações de poder simétricas, referenciam os discursos identitários. No dizer de Haesbaert (2007, 44), essas:

[...] identidades territoriais, escolhem-se (ou concomitantemente, reconstroem-se) espaços e tempos, geografias e histórias para moldar uma identidade, de modo que os habitantes de um determinado território se reconhecem, de alguma forma, como participantes de um espaço e de uma sociedade comuns.

A identidade constitui um referencial do grupo e dos referidos territórios queijeiros. À medida que foram segregados, reconstroem os laços de identidade, resgata-se a singularidade da história do produto. Os produtores passam a se reconhecer como tais e nessa direção investem e (re)investem na luta de modo indissociável no processo de (re)conhecimento político da produção artesanal de queijos. Nesse contexto, os produtores de queijo passaram a se organizar em associações, fortalecendo as relações simétricas, com a finalidade de melhorar a qualidade do produto, na definição de padrões e na inserção de práticas sanitárias direcionadas ao rebanho, bem como procuraram dar ênfase à questão higiênica.

Esses novos imperativos de eficiência constituíram dispositivos, destinados a conformar o desempenho da atividade queijeira artesanal, tendo em vista as exigências legais. A produção artesanal de queijos, uma estratégia de apropriação do espaço tomado como um território, fortalecida pelas relações simétricas e, a partir do esforço de adequação das suas práticas artesanais às normas, visava resguardar a segurança do produto com relação aos consumidores. Para tanto, o trabalho foi realizado com o apoio de órgãos públicos e privados e de ONGs. Entre esses órgãos destacaram-se o IMA, a EMATER-MG, a UFV e a UFMG, além do CETEC.

Importante ressaltar o papel do Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA-MG- como o precursor do incentivo à qualidade do lácteo. De forma integrada à comunidade, ele investigou e interpretou o modo de fazer do queijo do Serro, registrando-o como patrimônio imaterial de Minas Gerais. Convém assinalar que tal feito se deu motivado pela ação da Associação dos Amigos do Serro-AASER que tornou suscetível o IEPHA-MG à demanda social pelo registro.

O referido movimento nasceu como resistência à retórica e aos clichês de que o consumo do queijo artesanal poderia ser prejudicial à saúde e, por isso, a produção desse alimento não deveria ser permitida. A exigência da pasteurização se confrontava com a tradição secular do queijo produzido com leite cru. Argumentavam os produtores que a inexistência dos chamados fermentos naturais alterava o sabor do produto. As associações se uniram numa luta contra a legislação restritiva e a favor da qualidade do produto. Com o embate entre as relações de poder dissimétricas constatadas nas ações movidas pelos defensores da tecnologia da pasteurização e as relações simétricas pelos produtores de queijo, alicerçados pelas redes de sociabilidade e institucional impele esses atores sociais a se engajarem em uma luta política.

Todo o processo de luta pela defesa da tradição e conquista do reconhecimento pautou-se nas disputas de relações de poder simétricas e dissimétricas. Nesse bojo, os produtores do queijo Minas artesanal conquistaram o reconhecimento desse queijo como um Patrimônio Cultural e a continuidade da prática artesanal. Esses atores sociais, igualmente àqueles produtores do queijo Serrano, podem ser considerados de acordo com a sua identidade como “tradicionalistas” (BASSAND, 1990 *apud* ALMEIDA, 2008, p.60). Cabe lembrar os produtores do queijo Minas conquistaram o projeto territorial reivindicado inversamente aos produtores do queijo Serrano. As representações dos queijeiros e o governo mineiro chegaram a um acordo, adotando padrões sanitários tanto para a criação do rebanho quanto para a higiene da produção do queijo artesanal.

Apoiando a demanda social e o trabalho do IEPHA-MG após o registro, a Assembléia Legislativa de Minas Gerais ratifica-o, aprovando a Lei 14.185 em 31/01/2002. A lei legitima a melhoria da qualidade sanitária do produto, bem como a preservação dessa tradição. Essa lei foi considerada pelos produtores de queijo artesanal de Minas Gerais igualmente aos dos demais Estados como uma normativa “desejada”. A referida normativa estabelece os parâmetros microbiológicos, os critérios de qualidade no processamento, na obtenção da matéria-prima, da água e adequação dos currais, queijarias, equipamentos, instrumentos de trabalho e manipuladores. Para legitimar e regulamentar a produção do queijo Minas artesanal, respaldadas nas boas práticas agropecuárias, foram expedidas portarias<sup>35</sup> pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

A partir da mobilização feita pela AASER, as autoridades responsáveis pelos setores da sanidade pública e da cultura foram sensibilizadas, o que resultou na criação da referida lei intimamente ligada “à vocação, aos costumes e aos interesses dos produtores rurais do Estado” (COELHO MENESES, 2006, p.18).

A importância da aprovação da Lei Estadual 14.185/2002, que regulamentou e concretizou as ações da produção do Queijo Minas Artesanal de acordo com as normas de segurança alimentar e incentivava a inserção do produto no mercado formal, foi enfatizada por autores como Joana Dias (2005), que se posicionou sobre a referida normatização, e Rezende (2004, p. 27), que assim ilustrou:

o governo de Minas Gerais deu um grande passo no sentido de capacitar e regulamentar a produção do queijo minas artesanal, por meio de decreto que prevê a regulamentação do produto e a criação de denominação de origem mediante a capacitação dos produtores.

Com a aprovação da lei, os órgãos públicos, apoiados pelas organizações dos produtores, instauram e programam ações que proporcionam mudanças na atividade e, nessa dinâmica, os saberes, as permanências continuam sendo valorizadas. Inserem-se, desse modo, mudanças no espaço de produção, nos instrumentos de trabalho, confere-se uma maior higienização do local, com a certificação dos órgãos competentes e, ao mesmo tempo, permanece a tradição do uso do leite cru e da técnica de elaboração repassada por gerações. O

---

<sup>35</sup> Portaria Nº 517, de 14 de junho de 2002, estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite e para a produção de queijo Minas artesanal; Portaria Nº 518, de 14 de junho de 2002, dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos; por fim, a Portaria Nº 523, de 23 de julho de 2002, institui normas sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de manipulação e fabricação.

objetivo dessas mudanças para Meneses (2006, p.59) “é conjugar a tradição da produção com boas práticas produtivas que visem a segurança alimentar dos consumidores de queijo artesanal de Minas”. A busca da qualificação dos produtos agroalimentares, faz-se necessária no equacionamento dos limites e a precariedade que, muitas vezes, apresentam os SIALs. Requier-Desjardins (2006, p. 08), atenta para a qualificação dos produtos: “[...] el vínculo con el consumo, através de la relación de proximidad física y biológica entre el consumidor y el producto, lo que explica la importancia de los procesos de calificación”. Nesse caso de Minas Gerais com a inserção de novas práticas tem como objetivo qualificar a produção e simultaneamente preservar o produto artesanal.

Com o registro realizado pelo de IEPHA-MG, continuaram as pesquisas a respeito do modo de fazer do queijo mineiro, tradição como Patrimônio Imaterial do Estado. A Secretaria de Cultura de Minas, o IEPHA, juntamente com a Associação de Amigos do Serro entregaram o pedido de Registro Imaterial ao IPHAN.

Para a execução do registro, o IPHAN realizou um extenso trabalho de inventário nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e de Araxá, identificando os principais produtores artesanais, reuniu acervo audiovisual e escrito sobre a prática e catalogou as etapas de elaboração do queijo Minas artesanal com o leite cru.

Após dois anos de trabalho, foi organizado um dossiê interpretativo.<sup>36</sup> Segundo o autor, “a interpretação desse patrimônio, que esse dossiê almeja desvelar, tem como premissa essa tarefa de dar visibilidade ao imaterial, materialidade ao intangível” (COELHO MENESES, 2006, p.16). O autor no dossiê fundamenta com o artigo 216 da Constituição Brasileira que amplia a noção de patrimônio cultural:

Os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, art. 216.

---

<sup>36</sup> Dossiê interpretativo compõe o Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN organizado pelo Professor da Escola de Veterinária da UFMG e historiador, José Milton Coelho Meneses, contratado por essa instituição (IPHAN), com o objetivo de avaliar os pedidos de registro de bens de patrimônio de natureza imaterial.

Com a ampliação no texto constitucional do conceito de patrimônio e com a regulamentação através do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, que “institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.” Tal peça legal determina o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”, constituído dos livros “I – Livro de Registro de Saberes; II – Livro de Registro de Celebrações; III – Livro de Registro de Formas de Expressão; IV – Livro de Registro de Lugares”. O autor ainda alega que a partir do surgimento do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) em 2000, pelo IPHAN, tem-se um instrumento legal que viabiliza a identificação, apreensão e documentação desses bens e possibilita apreender e interpretar sentidos e significados desse patrimônio, inserindo a participação da comunidade como parceira na preservação (ibid. p. 11).

Foi aprovado, em 15 de maio de 2008, o registro no Inventário Nacional de Referências Culturais que destaca a forma tradicional de fazer queijo nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, da Serra do Salitre ou Alto Paranaíba e Araxá. De acordo com Coelho Meneses, o registro da tradição técnica é uma vitória para o Estado. Essa classificação equivale ao título de Patrimônio Cultural do Brasil, a exemplo do título recebido pelas construções seculares e de relevância tradicional nacional. Com a preservação do seu modo de fazer artesanal, foi o primeiro de uma extensa lista das iguarias com certidão brasileira que recebeu a denominação de origem, devendo ser produzido exclusivamente nessas áreas.

Com o fortalecimento das Associações formadas no Serro, na Serra da Canastra e na serra do Salitre, em níveis municipal ou regional, buscam implantar a chamada Denominação de Origem Controlada – DOC, a partir do modelo europeu que resultará no controle, pelos próprios produtores, ou pelas associações da produção, padronização, reconhecimento e registro do produto, para a segurança do consumidor. Significa a conquista da resistência dos saberes. A cada dez anos, o registro de bens imateriais é revisto com o objetivo de verificar a continuidade da preservação pelas comunidades guardiãs da tradição (COELHO MENESES, 2006).

O território queijeiro paulatinamente passa a ter nova configuração com a construção de queijarias de acordo com as normas específicas no intuito de cumprir as exigências da legislação que visa oferecer ao mercado consumidor um produto confiável. Essas alterações no desenho dos territórios queijeiros foram consideradas, para alguns, como uma tessitura “desejada” e contraditoriamente para outros, como tessitura “suportada” (RAFFESTIN, 1993). Assemelhando-se àquela, nos Estados sulistas, alega-se a exclusão de alguns produtores por não cumprirem a nova legislação. Simultaneamente à elaboração da lei

estadual citada, foi orquestrado um movimento que valoriza a produção artesanal e busca por meio de ações educativas atender às exigências sanitárias. Para tanto, o IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) organizou uma planta de queijaria compatível com os recursos dos produtores artesanais, bem como com as prescrições da legislação implantada por esse Estado (Vide Anexo1).

As relações simétricas construídas com a rede institucional procederam à formatação de modelos adaptados a essa pequena produção de acordo com a realidade em oposição aos modelos defendidos pela legislação e por setores técnicos, como foi abordado no início do capítulo. O objetivo da rede institucional, nesse caso do IMA, é a produção de alimentos saudáveis para um mercado consumidor exigente em qualidade. De modo concomitante, há um esforço do Estado e dos órgãos envolvidos no controle sanitário do rebanho e isso também se refletirá na qualidade do queijo produzido (Figuras: 08/09/10/11).



**Figura 08: Queijaria modelo construída no município de Rio Paranaíba - Alto Paranaíba-MG:**



**Figura 09: Interior da queijaria: mesa de ardósia, tubulação utilizada para a introdução do leite.**



**Figura 10: Adequação às normas: formas plásticas; janelas teladas e traje da produtora.**



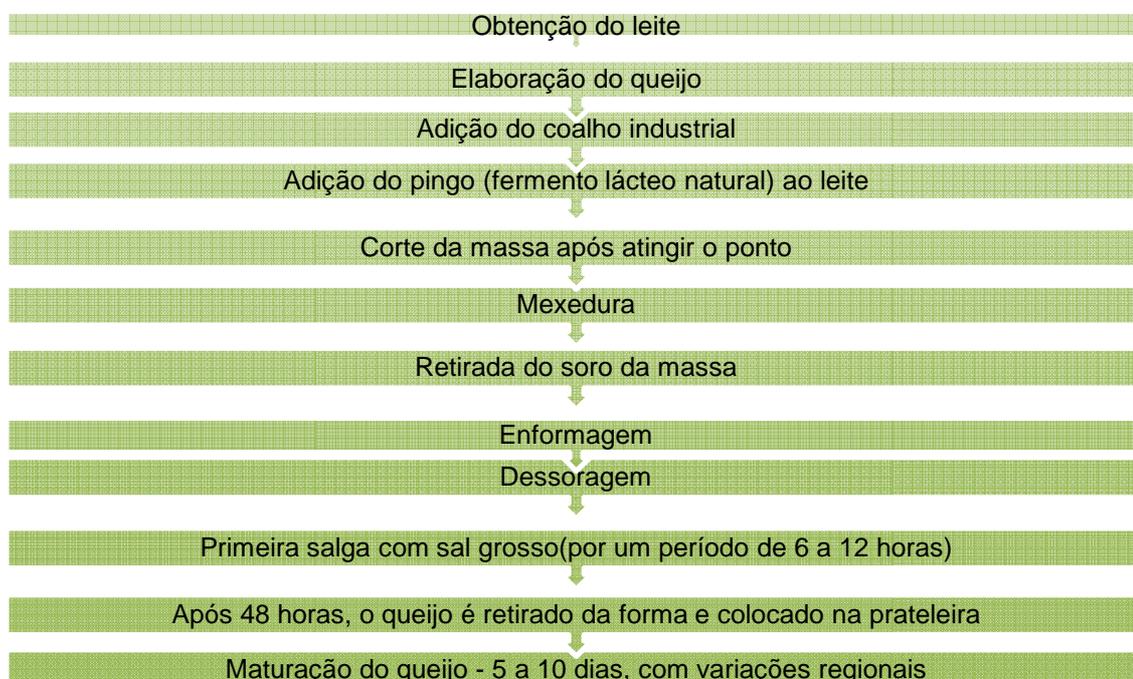
**Figura 11: Queijo Minas artesanal marca ou símbolo exigidos pelo IMA para certificar o produto artesanal.**

Fonte: Fotografias cedidas por Luciana Siqueira Rapini. 2008.

A visualização das figuras espelha a dimensão espacial desse modelo de queijaria e simultaneamente a preocupação com aspectos higiênico-sanitários, mas, conservam-se o saber-fazer e as características do produto.

Como instrumentos de trabalho nas queijarias tradicionais, como nos demais exemplos citados no capítulo, predominam as formas e queijeiras ou mesas construídas de madeira. Entretanto, nas novas queijarias, utilizam-se as formas plásticas e mesas ou bancas de ardósia, facilitando a higienização. O leite recém-ordenhado é filtrado e introduzido por meio de uma tubulação que interliga a recepção à sala de processamento da queijaria, onde é acondicionado em tanques plásticos (bombonas) para o seu processamento.

O coalho e o fermento endógeno “pingo” são adicionados e, após a coagulação, a massa é quebrada com o auxílio de uma pá de madeira. A massa coagulada, coletada com o auxílio de peneira plástica, é colocada em formas plásticas, onde a prensagem é realizada manualmente com a ajuda de um tecido (de algodão ou volta-mundo). Após a prensagem, os queijos são recobertos com sal grosso. Decorridas 24 horas, o excesso de sal é retirado, e os queijos transferidos para prateleiras, permanecendo nas formas por mais 24 horas. Os queijos são virados diariamente até a comercialização. As etapas da produção estão especificadas no fluxograma de produção (Figura 12).



**Figura 12: Minas Gerais - Fluxograma da produção do queijo Minas artesanal.**

**Fonte:** COELHO MENESES, José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil.** Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006, p.62.

Segundo Nobrega (2007), o tempo de coagulação da coalhada, a quantidade de coalho e fermento endógeno assim como o tempo de coagulação variam entre os produtores (ORNELAS, 2005; BORELLI, 2006). Fato semelhante também foi observado em outras regiões produtoras do queijo Minas artesanal, a exemplo de Araxá e Serro (ARAÚJO, 2004; PINTO, 2004). Na elaboração do queijo, predomina a mão de obra familiar com a participação prioritária das mulheres, seguida pelo chefe da família e as vezes, queijarias dos filhos(as), constituindo fonte principal de renda para grande número de produtores que se dedicam a essa atividade há mais de vinte anos.

Com a criação dessas normativas alternativas, pretende-se preservar as técnicas tradicionais e, de forma semelhante aos queijos artesanais, Serrano, busca-se conquistar selos de qualidade e a IG (Figura 24- ver página 145). Para tanto, são realizados estudos com o objetivo de delimitar o território produtivo, sua história, os modos de fazer, o controle de qualidade enfim, todos os aspectos que os diferenciam de outras áreas produtoras. Esse movimento está sendo organizado por diferentes instituições estaduais: os órgãos extensionistas, as instituições de pesquisa, o SEBRAE, entre outros.

À medida que a reivindicação marcou uma necessidade imbuída pela territorialidade dos atores sociais consubstanciada pelos interesses econômicos, culturais e sociais propiciou o desvelamento do sentimento de pertencimento e a organização política e coletiva dos atores sociais. Esses territórios queijeiros estão configurados a partir da apropriação do espaço transformado em território e a expressão direta da territorialidade no processo de construção diária e nos embates/alteridades na defesa da continuidade da produção artesanal.

Examinar os territórios queijeiros e mais precisamente a produção artesanal de queijos no Estado de Minas Gerais revelou uma ação política dos atores sociais fortalecidos pela sua identidade – os produtores de queijo artesanal- que, diante das dificuldades, mergulharam nas denominadas “re-significações e nas re-identificações”. As organizações espaciais, apoiadas nas relações de proximidade entre os produtores de queijo e a rede institucional, conformando uma relação de poder simétrica permitiu o avanço desse SIAL e demonstrou [...] “que a territorialização da produção não se limita à indústria tradicional ou àquela de inovação” (PECQUEUR, 2006, p.86). Na leitura do SIAL, essas articulações entre produtores de forma coletiva, a rede institucional e o reconhecimento do Estado constituem ações que possibilitam o desenvolvimento da atividade e, por conseguinte, do território. Essas ações servem como exemplos para incitar ações em territórios queijeiros que encontram em estado de morosidade. Em seguida, apresenta-se um quadro-resumo que evidencia a dimensão espacial, social, histórica e econômica dos referidos territórios queijeiros pela EMATER-MG.

<b>Região/área ocupada km<sup>2</sup></b>	<b>Início da produção</b>	<b>Número de produtores 2003</b>	<b>Volume de queijos produzido /mês</b>	<b>Empregos direto</b>	<b>Destino</b>
<b>SERRO</b>  6960 km <sup>2</sup>	Século XVIII - garimpeiros portugueses instalam-se na região e fabricam o queijo fundamentados nas técnicas da Serra da Estrela	1.050	3.100t	2.625	CEASA (Central de Abastecimento S.A.), Belo Horizonte São Paulo, Distrito Federal e Goiás
<b>ALTO PARANAÍBA</b>  27.486 km <sup>2</sup>	Século XVIII - entradas e bandeiras 1916- construção da estrada de ferro	6.491	15 .000 t	16.227	São Paulo, Belo Horizonte e Rio de Janeiro.
<b>CANASTRA</b>  6.453 km <sup>2</sup>	A elaboração e consumo do queijo na região da Serra Canastra estão associados à história do povoamento local com famílias oriundas de São João d'el Rei, Barbacena e do sul de Minas em busca de diamantes e outras pedras preciosas.	2.096	4.407t	5.227	São Paulo
<b>ARAXÁ</b>  13629 km <sup>2</sup>	Possui mais de dois séculos de tradição na prática de produzir queijo, comercializá-lo e consumi-lo como alimento. A qualidade e a marca consolidada do queijo de Araxá têm sido, ao longo desse tempo, entrelaçadas com a própria identidade da região	1.136	11.000t	2.840	São Paulo Rio de Janeiro

**Quadro01 - Síntese dos territórios produtores do Queijo Minas Artesanal.**

Fonte: EMATER/IMA, 2003. Síntese elaborada pela autora a partir da bibliografia utilizada no texto.

### **Não concluindo**

A análise da produção artesanal de queijos na região Centro-Sul do Brasil permitiu evidenciar a simbologia e os significados da atividade como uma identidade expressa na territorialidade nos movimentos em defesa da continuidade de uma cultura e possibilitou a recriação do território queijeiro, incorporando às proposições técnicas relacionadas às questões higiênico-sanitárias e à infraestrutura. A atividade queijeira delinea-se com um forte vínculo ao território, envolvendo diferentes atores que interagem e proporcionam a geração de renda e postos de trabalho. Essas alternativas fundamentadas na identidade territorial cristalizam uma cultura enraizada como um patrimônio cultural reconhecido no caso de Minas Gerais pela ação das relações de poder simétricas. E, no caso do queijo Serrano, inquire-se esse reconhecimento de igual modo àquele conquistado pelo queijo Minas artesanal. Verificou-se nos diferentes Estados da região Centro-Sul a elaboração de normativas consideradas como “desejadas” por meio das relações de poder simétricas direcionadas a essa pequena produção ratificando o descompasso da normativa em vigor.

As referidas práticas assemelham-se no tocante ao uso praticamente exclusivo da matéria-prima obtida no estabelecimento rural, na preservação do saber-fazer, na utilização prioritariamente da mão de obra familiar e como uma expressão cultural preservada do/no território. De modo díspar, constatou-se o arregimento da organização coletiva em Minas Gerais e em menor intensidade pelos produtores do queijo Serrano.

Sintetiza-se aqui a importância do princípio da territorialidade como o vetor essencial na constituição e no desenvolvimento da atividade queijeira artesanal, assim como nos movimentos político contrários à “desterritorialização” do queijo artesanal.

A expansão desse modelo de normativas “desejadas” é compreendida como a viabilização da produção do queijo artesanal, refletida na valorização de uma cultura e da economia local e dos referidos territórios queijeiros. É nessa amplitude que se procura entender a articulação dos produtores de queijo à rede institucional imbuídos no propósito da defesa da atividade, promovendo um novo sentido e, desse modo, afirmar uma nova e pragmática postura da rede institucional em determinados Estados definida a partir da argumentação econômico/social/cultural e, por consequência, essencial à vida dos atores sociais envolvidos diretamente. Os processos de normatização que amparam a pequena produção e as práticas artesanais repercutem e ganham notoriedade em outros espaços na escala nacional, o que denota a visibilidade da atividade. E no percurso investigativo, descortina-se no capítulo subsequente, a produção artesanal de queijos na região Nordeste.

### 3 – A TERRITORIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS DE LEITE NA REGIÃO NORDESTE

“A tradição [...] não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que no presente, constrói as possibilidades do futuro”.

( WOORTMANN, K. **Com parente não se negueia**: o campesinato como ordem moral 1990, p.17)

### 3 - A TERRITORIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS DE LEITE NA REGIÃO NORDESTE

A conformação da região sertaneja, como foi exposto no primeiro capítulo foi precedida pela atividade pecuarista, cristalizada no passado a partir dos grandes centros irradiadores Pernambuco e Bahia (ANDRADE, 1986). Essa atividade delinea-se no presente não mais direcionada de forma exclusiva à produção de carne e animais de tração, simultaneamente, os estabelecimentos rurais, sobretudo, os dos agricultores familiares, (re)configuraram-se para a produção de leite.

Essa transformação deriva da estabilidade imputada à pecuária em contraposição aos cultivos agrícolas de sequeiro. Corroborando com a discussão sobre as razões das alterações no uso da terra, Dubeux Júnior (1998) afirma que a pecuária leiteira deve ser tratada, no caso da região Nordeste, com relação à questão social. Ele enfatiza: “a atividade leiteira deve ser vista sob um prisma social em algumas regiões semi-áridas do Nordeste, contribuindo para aumentar a oportunidade de ocupação da mão de obra e remuneração do trabalho familiar sendo mais estável que a agricultura de sequeiro” (ibid, p. 65). Essa discussão já comentada anteriormente, quando se tratou do Sertão sergipano. De acordo com as informações censitárias observou-se nos últimos anos o crescimento da produção de leite em todos os Estados da região (Tabela 06).

**Tabela 06 - Região Nordeste- Produção de leite(mil litros)  
1985-1995/1996-2007.**

Estados	Anos		
	1985	1995/1996	2007
Bahia	666.718	633 339	965.799
Sergipe	42.800	134 392	251.624
Alagoas	102.815	188 172	242.740
Pernambuco	239.118	406 606	662.078
Paraíba	118.031	154 923	170.396
Rio Grande do Norte	72.683	158 815	214.044
Ceará	207.892	384 836	416.453
Piauí	32.957	73 459	76.409
Maranhão	91.989	139 451	335.744
<b>Total</b>	<b>1.575.003</b>	<b>2.273.993</b>	<b>3.335.286</b>

Fonte: IBGE: Censos Agropecuários, 1985, 1995/1996.  
\_\_\_\_\_Pesquisa da Pecuária Municipal. 2007.

Os números confirmam a expansão da produção de leite no Nordeste, motivada transformação dos estabelecimentos familiares, assim como traduzem o crescimento da produtividade em todos os tipos de estabelecimentos rurais. Esse avanço da pecuária leiteira, a partir dos anos 1985 até 2007, apresenta patamar inferior a 50% nos Estados da Bahia e na Paraíba, enquanto nos demais se constata uma variação superior ao índice dos 100%. Esse índice de crescimento atingido pelos referidos Estados não corresponde a demanda da população pelos queijos artesanais, para atender a procura dos consumidores se inserem nesses Estados as redes de comercialização dentre elas àquelas procedentes do Estado de Sergipe, fato esse discutido no sexto capítulo. Em Sergipe, a taxa de variação no referido período totalizou 488%. Essa acentuada progressão da produção de leite transcorreu motivada pelas alterações discutidas no primeiro capítulo com a transformação do estabelecimento dos agricultores familiares, as políticas públicas e a atuação dos movimentos sociais.

A produção de leite na região Nordeste é beneficiada por indústrias e informalmente pelas pequenas unidades artesanais. Em determinados territórios, esses dois tipos de unidade produtiva apresentam-se lado a lado na disputa da matéria-prima, noutros territórios predomina um tipo em detrimento do outro.

Nos territórios onde predomina a produção artesanal dos derivados do leite, a pecuária leiteira e as formas de aproveitamento dessa matéria-prima se apresentam como atividades complementares, interligadas, de forma heterogênea. Estão espelhadas na produção do queijo caseiro<sup>37</sup>, bem como nas unidades de produção artesanal denominadas fabriquetas de queijo em Sergipe, queijarias em Pernambuco e Ceará e queijeiras no Rio Grande do Norte. Enquanto isso, nos demais Estados predomina o beneficiamento do leite pelo mercado formal<sup>38</sup>.

Ao reportar a história dos queijos artesanais no Nordeste, Cascudo (2004) assinala que a preparação dos derivados do leite estava relacionada com a instalação das fazendas referenciada a partir da segunda metade do século XVIII. O autor esclarece que esse processo na região nordestina ocorre anteriormente à produção de Minas Gerais, que surgirá a partir da

---

<sup>37</sup> Queijo caseiro – elaborado nas residências pela mão de obra feminina e para a produção utiliza-se o leite obtido no estabelecimento rural.

<sup>38</sup> Maranhão, Piauí, Paraíba, Bahia e Alagoas não constituem em alvo dessa pesquisa, em decorrência da escassez de informações. Buscaram-se contatos com órgãos públicos de extensão rural; em universidades, pesquisas referentes à temática queijeira artesanal, não se tendo sucesso. A produção de leite desses Estados está direcionada principalmente ao mercado formal com a inserção de parques industriais a exemplo da bacia leiteira de Batalha –Alagoas com indústrias de médio e grande porte. Por meio de entrevistas com comerciantes de Alagoas foi destacada a produção do queijo de coalho caseiro na região de Batalha, porém essa produção, segundo eles, reduz-se diante da inserção do mercado formal.

segunda metade do século XIX com a decadência da mineração. Entretanto, essa afirmação foi refutada por Coelho Meneses (2006) no capítulo anterior, ao comprovar a existência da produção dos derivados de leite no século XVIII nas terras mineiras.

A prática cultural da elaboração dos derivados de leite no Nordeste foi transmitida pelos antepassados ao domínio feminino, e o interior das residências foi espaço destinado à sua produção, exclusivamente para o autoconsumo. Fazia parte da tradição do sertanejo presentear com um queijo os visitantes quer parentes, amigos ou compadres que habitavam os espaços urbanos e/ou outras regiões, nas suas passagens pelo Sertão. De tal modo, essa prática cultural acontecia quando da visita de um sertanejo às cidades. Isso era apreciado pelos recebedores, que a degustavam tal ingrediente, lembrando sua alimentação no meio rural ou na infância. Ainda hoje se observa tal costume.

Os derivados do leite passavam por um processo de maturação que resultava no prolongamento do período de consumo do produto. Utilizavam uma quantidade de sal elevada com o objetivo de conservar o alimento, refletindo as dificuldades de resguardar as características organolépticas do produto. Cascudo (2004) ressaltava que, ao viver no Sertão Velho, ele conheceu os processos de conservação de carnes, queijos e cereais, os quais eram “enfurnados nas meias-trevas das camarinhas suspensos em jiraus. As garrafas com manteiga ficavam em lugar fresco e de pouca luz” (ibid. p.428/429). Esses produtos processados pelas mãos femininas não recebiam nenhuma ajuda masculina, uma vez que a quantidade de leite processada era pequena, e a cozinha não “consistia em lugar de homem”. Com o aumento da produção de leite, as mulheres recebiam ajuda das filhas adolescentes para processar os derivados.

Intrinsecamente ligada à história e à forma como o espaço foi apropriado, adequado às necessidades de reprodução e sobrevivência, a produção artesanal de queijos desponta como uma estratégia alicerçada na territorialidade. De acordo com Raffestin (1993) a territorialidade refere-se “a um conjunto de relações que se origina num sistema tridimensional sociedade-espaço-tempo”. Deve ser ressaltado que a territorialidade imputada à grande parte dos produtores de queijos nordestinos apresenta dinamicidade e está passível de receber modificações no decorrer do tempo. Para concretizá-las, eles estão apoiados em redes diferenciadas como as redes sociais por vezes invisíveis, irreconhecíveis na contiguidade espacial que em suas relações criam convergências e também rupturas e divergências entre os indivíduos e grupos. A esse respeito, Castells (2000a) esclarece que as pessoas se socializam e interagem em seu ambiente local, seja no povoado, ou na cidade e constroem redes entre vizinhos. As referidas redes são fruto de histórias em comum, que

crecem no cotidiano de pessoas com objetivos semelhantes. Essas articulações no território envolvem diferentes atores, dinamizando as atividades, permitindo a junção de interesses entre as categorias que se aglutinam pelas relações de proximidade.

A concepção da estratégia de produção artesanal de queijos foi vislumbrada pela demanda de um mercado consumidor, ascendente nos espaços urbanos a partir da década de 1970, fortalecido pela identidade que os produtos expressam e que legitimará e fortalecerá o saber-fazer territorializado no Sertão e Agreste nordestino. A cultura queijeira artesanal, protagonizada pelos atores locais, deve ser ainda entendida como a construção e (re)construção das inter-relações historicamente edificadas a partir de saberes pautados e repassados por gerações no decorrer do tempo. Esta construção social está alicerçada na herança e em uma possível preservação dela mesma ou de atributos do grupo guardados na memória. Para tanto, a memória é considerada como um elemento constituinte do sentimento da identidade, uma vez que de forma individual ou coletiva, é um insumo importante do sentimento de continuidade e de coerência na identificação do grupo. Todavia, essa identidade não é algo petrificado ela é uma “construção social e histórica do indivíduo e do outro”(PENNA, 1992; ALMEIDA, 2008).

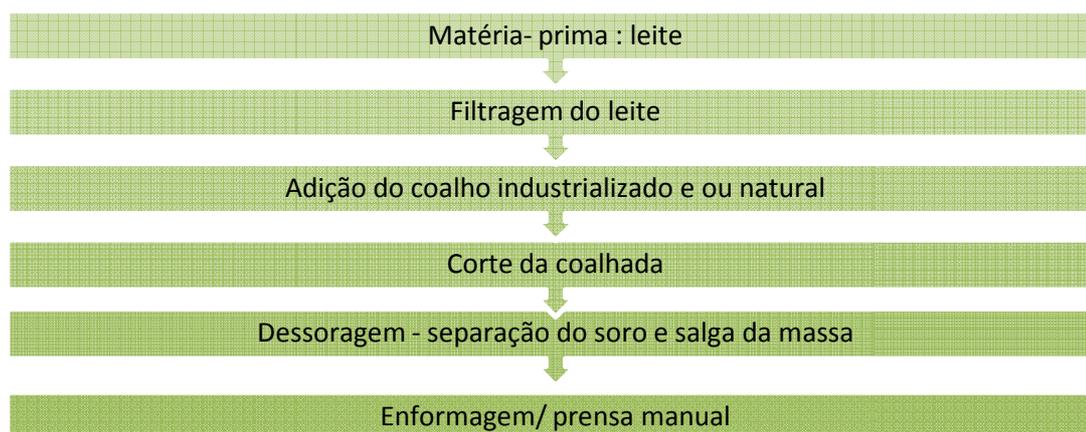
Estudar os recursos e os hábitos alimentares regionais torna-se um meio eficaz para o entendimento da identidade, modos de vida e da cultura de determinados grupos sociais; conforme Claval (1999), esse argumento contribui para os estudos sobre a constituição de uma atividade agroalimentar no território, alicerçada pela identidade cultural.

Diferentemente das experiências do queijo serrano, caipira e minas artesanal e do tipo Cotija, no México, na região Nordeste, esses saberes foram ressignificados desde a produção de leite à elaboração dos derivados na sua pluralidade. Pluralidade essa formada pelos tipos considerados tradicionais: o queijo de coalho, o requeijão ou queijo-manteiga, a manteiga em creme, a manteiga de garrafa denominada também de manteiga da terra ou ainda manteiga do sertão e o requeijão do sertão. E as inovações encontradas em determinados espaços, como o queijo pré-cozido, a mussarela e a ricota conformam um mosaico. Esse mosaico é resultante das mudanças na contemporaneidade, fruto das inter-relações homem/espaço, rural/urbano, local/territorial para além de uma atividade exclusivamente econômica, mas vinculadas à preservação de uma convivialidade, dos laços de identidades com o território. A diversidade de queijos encontrados nos territórios queijeiros nordestinos e as inovações assemelham-se à produção de queijos em Cajamarca no Peru, também com a elaboração dos queijos variados de Aculco no México, e a diversidade de queijos argentinos e uruguaios. Todos esses derivados constatados na escala global serão analisados no sétimo capítulo.

Nas queijarias nordestinas observam-se o domínio das relações de proximidade existentes entre os atores (agricultores, trabalhadores e comerciantes) a montante e a jusante e a produção de queijos facilitam a difusão tácita de saberes e denotam a constituição de SIALs ancorados em distintos territórios. Essa produção queijeira está simultaneamente marcada pela identidade que os produtos imputam à historicidade e ao domínio da reciprocidade nas inter-relações (PECQUEUR, 2006). Esses SIALs queijeiros não estão delineados de forma homogênea. Alguns guardam as especificidades da cultura queijeira, a partir do saber-fazer repassado pela memória coletiva, sem alterações, assemelhando-se em várias etapas ao queijo Serrano. Enquanto isso, noutros territórios queijeiros, o sistema agroalimentar apresenta-se múltiplo com a produção tradicional dos derivados com modificações tênues em relação com àqueles que evoluem em direção à agroindústria rural.

Entre os derivados do leite, o queijo de coalho destaca-se em todos os Estados; o seu consumo está incorporado à identidade cultural nordestina, absorvendo na sua produção volume superior aos demais derivados. A esse respeito, Cavalcante (2005, p.07) afirma: “estima-se que cerca de 40% a 50% da produção de leite na Região Nordeste seja destinado à produção do queijo coalho artesanal”. Todavia há uma carência de dados oficiais em decorrência do seu caráter predominantemente informal e do descaso da rede institucional em determinados espaços.

Esse produto de fácil assimilação prática, cujo saber-fazer foi repassado por gerações, “aprendido com o olhar”, apresenta as seguintes etapas na sua elaboração (Figura 13).

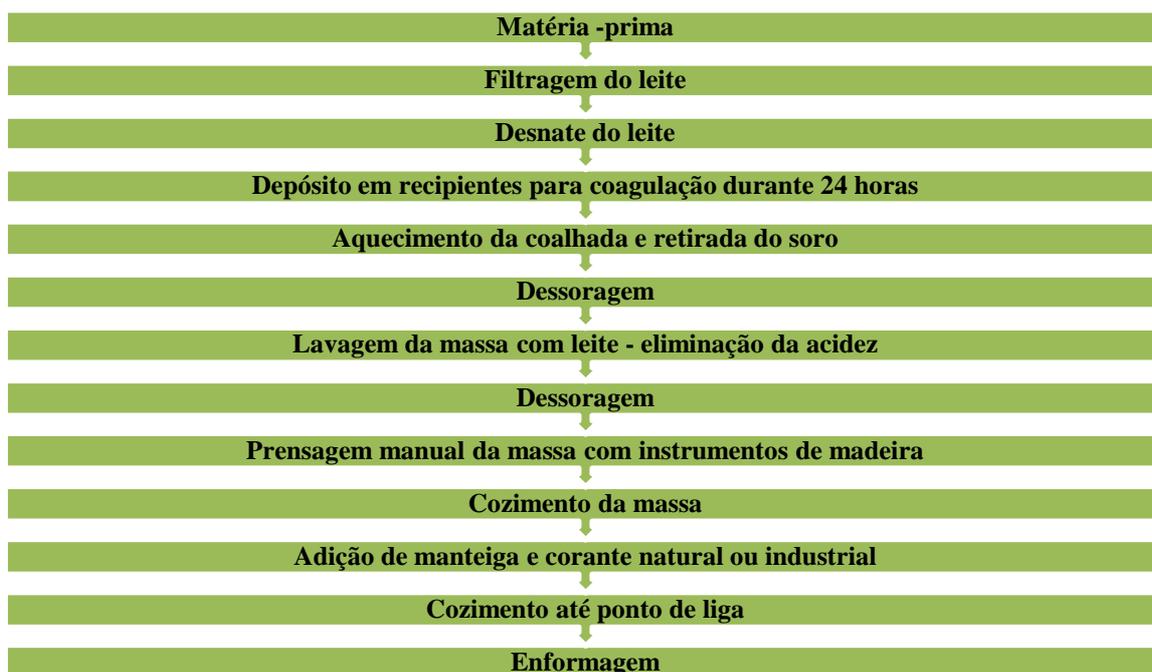


**Figura 13: Fluxograma da produção do queijo de coalho no Nordeste.**

Fonte: MENEZES. S. de S. M. (2001, p. 109).

Essas etapas são cumpridas nos territórios queijeiros, com pequenas diferenças no tocante à prensagem manual predominante e/ou no uso de prensas de madeira, ferro, inox geralmente construídas no território e/ou com rochas graníticas; prevalecem as formas de madeira, mas observa-se a inserção de formas plásticas e alguns instrumentos de inox.

Enquanto isso, nas queijarias ou fabriquetas que processam maior volume de leite e que disponibilizam de recursos para a compra de equipamentos industrializados como a desnatadeira produz o requeijão ou queijo manteiga, produto esse também identitário nos territórios queijeiros nordestinos. Desse modo, essas unidades de produção diversificam a produção com o queijo de coalho, o requeijão e manteiga em creme ou a manteiga líquida. As etapas do processamento do requeijão no Estado de Sergipe é cumprida de acordo com o fluxograma de modo idêntico aos demais Estados nordestinos (Figura 14).



**Figura 14: Fluxograma da produção do requeijão ou queijo-manteiga.**

Fonte: MENEZES. S. de S. M. (2001, p. 112).

Na produção da manteiga em creme, utiliza-se da nata retirada do leite desnatado para o requeijão conservado durante 24 horas em freezer. Para formar a massa o creme é retirado do freezer pela manhã e procede-se à batedura com o uso de espátulas de madeira, que resultará na separação dos glóbulos do soro. Após a retirada do soro, efetua-se a lavagem da massa com água fria na mesma quantidade do soro retirado. Sequenciando adiciona-se o sal para a conservação do produto. Por fim, acondiciona-se em recipientes plásticos fechados para evitar a exposição à luz, assim como a contaminação. Esses derivados são elaborados informalmente na região Nordeste em queijarias ou fabriquetas de queijo artesanais.

O processo de surgimento e de crescimento das queijarias de caráter artesanal objetiva o aproveitamento da matéria-prima dominante no interior da região. Os proprietários das fabriquetas de queijo ou queijarias processam o leite do próprio estabelecimento e adquirem simultaneamente de vários agricultores, fato esse díspar dos queijos Serrano/Rio Grande do

Sul e Minas artesanal, elaborados predominantemente com o leite obtido no próprio estabelecimento rural.

Nogueira Filho et al (2006, p. 72) enfatizam a importância dessas unidades de produção “na sustentabilidade e competitividade do sistema agroindustrial do leite da região”. A relevância dessas unidades de produção está associada à formação de capital e também se configura como o principal mercado consumidor de leite do pequeno produtor. Elas são empresas familiares que exigem pequeno investimento na criação das unidades e seus produtos destinam-se a nichos de mercados específicos locais e regionais (ibid. 2007). Essas unidades de processamento do leite apresentam as seguintes características, como destacou Nogueira Filho et al (2006, p.72):

As queijarias do Nordeste são classificadas como empresa familiar (95,00%), societária (3,00%) e cooperativada (2,00%). Talvez em consequência dessa classificação, a principal forma jurídica é a informal (71,6%); apenas 28,4% funciona como empresa.

A produção de queijos artesanais esboça-se em determinados territórios como uma atividade sazonal, ressentida pelas condições climáticas; em outros, está relativamente solucionada com o uso frequente de componentes alimentares adquiridos no mercado. Nesse bojo, alteram-se paulatinamente os tipos de animais com a inserção daqueles especializados na produção de leite, distinguindo-a do modelo praticado até a década de 1970 com características idênticas àquele evidenciado na região dos Campos de Cima da Serra/RS.

A seguir será feita uma análise dessa produção em Estados nordestinos que despontam com os seus territórios queijeiros, nos quais emergem os SIALs.

### **3.1 As queijarias no Agreste Pernambucano**

Historicamente o processo de formação e organização do Agreste pernambucano configurou-se com as atividades pecuaristas com animais direcionados à produção de carne, o leite era aproveitado para a produção de queijos no Estado de Pernambuco, assemelhando-se aos queijos serrano, caipira e aos demais derivados produzidos nos estados nordestinos.

Os agricultores familiares tecem seus laços de identidade com a produção artesanal de queijos por diferentes temporalidades, conformadas na espacialidade nas regiões dos rios Ipojuca, Ipanema e de Garanhuns (Figura 02-página 88). Esse sistema agroalimentar informal queijeiro configura-se como um dos sustentáculos econômicos, uma fonte de renda essencial

para a sustentabilidade desses atores sociais responsáveis por grande parcela da produção e comercialização dos derivados nesse Estado.

Sedimentado na tese da relevância da produção de queijos artesanais para a reprodução social de numerosos agricultores familiares no Estado em 19/12/2007, a Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco aprovou a Lei nº13.376 com a seguinte justificativa do proponente, Claudiano Martins<sup>39</sup>:

A fabricação do queijo artesanal (coalho e manteiga) é uma das atividades que mais gera renda e emprego no interior do Estado de Pernambuco, sendo que em determinadas regiões é fonte de sobrevivência da população. Estes fatos demonstram a importância econômica e social que a produção de Queijo representa para o nosso Estado, especialmente para os pequenos produtores do Agreste e do Sertão. Tal magnitude obriga toda cadeia produtiva adaptar-se às condições sanitárias para comercialização do queijo produzido em fazendas ou pequenas fábricas, fatos que exigem uma legislação específica, pois as normas atuais são simplesmente inalcançáveis pelos pequenos produtores ou fabricantes. (12/2007)

A referida lei, considerada como uma “normativa desejada”, de modo similar àquela conquistada pelos queijos da região Centro-Sul, explicita no seu bojo e define o queijo artesanal de acordo com a tradição do Estado. Isto é, produzido a partir do leite integral de vaca, fresco e cru, obtido e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem processamento mecânico similar às demais normativas aprovadas citadas anteriormente.

O Artigo 2º da citada lei destaca os procedimentos que deverão ser adotados para a produção do queijo artesanal: o processo de elaboração deverá ser iniciado com até 120 minutos após a ordenha; os ingredientes deverão ser naturais, a exemplo do pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal.

No seu artigo 3º, consta ainda sobre a qualidade do queijo artesanal e sua adequação para o consumo, que deverão ser asseguradas por meio da fabricação com leite proveniente de rebanho sadio inspecionado. O certificado das condições de higiene deverá ser emitido pela ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco, que ainda fiscalizará periodicamente a produção dos derivados do leite.

Com a sanção e publicação da Lei 13.376 pelo Governo de Pernambuco, garante-se a produção artesanal de queijo coalho com leite cru, pelos agricultores familiares nas pequenas queijarias com produção de até cem quilos diários em Pernambuco, apesar de proibida por

---

<sup>39</sup> Deputado Estadual eleito pelo PSDB/Pernambuco.

normativa federal. A referida normativa pretende assegurar a produção dos pequenos agricultores que não têm capacidade financeira para pasteurizar o leite antes da produção de queijo. Logo, constata-se um novo desenho para a produção artesanal de queijos, ou melhor, um movimento que começa a ser construído no espaço delineado pelas relações de poder imbuídas pela simetria. A lei sancionada possibilita a recriação do espaço para a produção artesanal de queijos de forma legal, sintonizada com a cultura local. Essas ações visam legitimar o produto cultural diante do desafio de vê-lo sucumbir perante as normativas vigentes.

Para compreensão do contexto em que se organizam políticas, é imprescindível auscultar a rede institucional atuante no setor queijeiro artesanal, plasmada na busca da valorização desses derivados artesanais considerados como potencialidade local. Para tanto, buscaram-se informações com responsáveis técnicos em instituições como o SEBRAE/PE, atuante na organização e certificação do queijo de coalho como uma IG. De acordo com as informações dessa instituição, cerca de 500 mil dos 1,3 milhão de litros ordenhados diariamente viram queijo. "Desse total, pelo menos 400 mil litros viram queijo de coalho" (M. D.<sup>40</sup>Entrevista, Garanhuns/PE, 01/2009). Essa narrativa corrobora as afirmações feitas anteriormente por Nassu (2003) e Cavalcante (2005).

O entrevistado enfatizou a importância da produção de queijos no Estado e a problemática existente na comercialização dos derivados locais, motivada pela inserção de queijos artesanais sobretudo, queijo de coalho e do queijo-manteiga, proveniente de outros Estados como Sergipe e Alagoas. Ele ainda afirmou a necessidade do desenvolvimento de modelos de infraestrutura e equipamentos adequados à pequena produção, como uma condição prévia, viabilizadora da inserção desses atores no mercado formal, ratificando a discussão feita por Prezotto (2005) e Mior (2005).

Quanto às mudanças existentes após aprovação da Lei 13.376, Dahrán enfatizou os esforços na organização dos produtores, visando ao melhoramento na questão sanitária, para posteriormente iniciar um trabalho de impedimento da entrada de queijos de outras regiões. Salientou ainda o referido técnico a relevância da feira do município de Cachoeirinha/PE como o maior centro de comercialização do Nordeste, que atrai queijos das demais regiões pernambucanas e de outros Estados.

---

<sup>40</sup> Entrevista realizada em 01/2009 analista do SEBRAE –Garanhuns –Pernambuco.

Nesse contexto, foi entrevistado o consultor técnico Benoit Paquerreau<sup>41</sup>, atuante no Estado de Pernambuco, sobre a produção de queijos artesanais. Ele afirmou a predominância da informalidade e a reduzida padronização na receita e apresentou os diferentes trabalhos realizados junto aos produtores de queijo artesanal no estado. Na organização dos produtores, fez-se um cadastramento, e posteriormente nas reuniões, com os produtores, discutiu-se com eles o que seria um bom queijo, quais as técnicas utilizadas; foram realizadas medições; análise da cor; textura, com vistas à padronização. Contudo, esclareceu Paquerreau (2009):

Essa padronização da forma e da textura deverá ser obtida após consenso entre os produtores. É importante dar voz aos produtores, à medida que eles levam os seus produtos, analisam o melhor tipo, a melhor forma, passam a se reconhecer como produtores e a importância da sua produção. (B.P. Entrevista, Garanhuns/PE 01/2009)

Nesse sentido, o discurso da relação de poder simétrica ganha força no século XXI, traz em si o estabelecimento de laços entre os agricultores produtores de queijo e a rede institucional a partir do seu reconhecimento como produtor, e do reconhecimento do produto como uma identidade. Dilui-se, desse modo, a idéia da “desterritorialização” imposta pelas normativas em vigor na escala nacional já apresentada.

Simultaneamente ao processo de organização dos produtores, o Estado, juntamente com a Universidade Federal de Garanhuns e a Prefeitura desse município, está investindo na construção de um centro de formação de técnico de laticínios para aprimorar a mão-de-obra regional e a construção do museu do queijo após o resgate da configuração histórica desse produto. O entrevistado ratifica que, paralelamente aos processos de organização dos produtores de queijo artesanal, aos investimentos no aprimoramento técnico e no resgate histórico, o Estado assegura a compatibilidade da atividade com a criação da normativa citada. A rede institucional fez a solicitação do selo de IG para a região de Garanhuns onde se produz o queijo de coalho com o “intuito de resguardar um produto típico, característico dos pernambucanos, um dos símbolos da sua identidade” (ibid, 2009). Foi constatado no diagnóstico das possíveis indicações geográficas no *site* do Ministério da Agricultura.(Figura 25 - página145). Isto posto, ficaram patentes as intenções, ou melhor, as ações mobilizadas pelo Estado e a rede institucional sintonizados na preservação de um produto identitário e essencial na sustentabilidade das famílias rurais.

---

<sup>41</sup> Entrevista realizada em 01/2009 com Benoit Paquerreau, pesquisador francês do Instituto Tecnológico de Pernambuco, em sua visita técnica à Secretaria de Planejamento da Prefeitura de Garanhuns/PE.

Essas ações políticas assemelham-se às aquelas destacadas na região Centro-Sul, as quais apresentam-se em um estágio superior no sentido do autorreconhecimento e da organização coletiva dos produtores de queijo em contraposição aos nordestinos, que começam, em determinados territórios, a trilhar na busca desse (re)conhecimento. Os referenciais simbólicos por meio dos quais os grupos se autorreconhecem no presente e no passado estão inter-relacionados à reprodução social. Para Hall (2001, p.76), todas as identidades “estão localizadas no espaço e no tempo simbólicos”[...] Essas identidades são moldadas, permeadas pelo sentimento de pertencimento, representam vínculos a lugares, eventos, símbolos, histórias particulares”. E o queijo constitui um dos símbolos da identidade pernambucana.

Logo, observam-se as várias ações em defesa desse patrimônio econômico/cultural do Estado, considerado como uma potencialidade para inúmeras famílias de agricultores familiares atrelados a essa produção, segundo perspectiva de Benoit Paquerrau.

Entre os municípios produtores de derivados do leite artesanal em Pernambuco, destaca-se Cachoeirinha; é considerado como uma das referências do queijo artesanal produzido e realça como o maior centro de comercialização desses derivados em Pernambuco e na região Nordeste. Compreender a dimensão espacial da feira de queijos semanal e a configuração territorial da produção artesanal dos derivados motivou uma visita *in loco*<sup>42</sup>.

### **O caso de Cachoeirinha/Pernambuco**

O município de Cachoeirinha está localizado na mesorregião Agreste e na microrregião do vale do rio Ipojuca, às margens da BR-432, que interliga os centros regionais Garanhuns e Caruaru, no Estado de Pernambuco.

A atividade pecuarista e a produção artesanal de queijos configuram-se desde a formação socioespacial e cultural do município igualmente às demais regiões sertanejas nordestinas; simultaneamente desenvolvia-se a produção de gêneros alimentícios e o cultivo de algodão. Com a crise da cotonicultura, a pecuária retoma o seu domínio como atividade econômica principal, sobrepondo-se aos cultivos tradicionais.

Na década de 1980, despontam novas atividades que alteram de forma substantiva a economia local, conforma um novo quadro espacial e transforma as relações e interações sociais, contribuindo para a reprodução das famílias no cotidiano. Alguns atores sociais residentes no espaço rural e no urbano instalam pequenas oficinas anexas às residências e garagens para a produção artesanal de artefatos de couro e aço. Aproveitam o couro produzido localmente e, por meio de redes sociais formadas por migrantes desse município, os quais

---

<sup>42</sup> Cachoeirinha – Pernambuco- pesquisa de campo realizada em 01/2009 com visita à feira semanal e às queijarias situadas nas áreas urbana e rural.

adquirem o aço na região Centro-Sul e os remetem ao município. Ele é matéria-prima essencial na produção dos artefatos de montaria. Esse saber local conquistado é transmitido pelas redes de sociabilidade, amplia-se no espaço urbano e rural. Os produtos alcançam elevada reputação nos municípios circunvizinhos e posteriormente na escala regional. Paulatinamente, o domínio desses produtos aniquila concorrentes nos demais espaços interioranos, onde profissionais desse ramo mudaram de atividade como foi comprovado com atores sociais no Sertão Sergipano. Conforma em decorrência desses processos socioespaciais, um sistema produtivo local “especializado”, informal, artesanal, de couro e aço, configurando uma nova marca identitária do município.

Visíveis são os territórios formados na feira semanal com os espaços delimitados pelo poder público para os produtores dos acessórios para a montaria, aqueles dos queijos artesanais, e dos alimentos. Esse território, reconhecido como a “feira de couro e aço”, atrai os comerciantes e agricultores que acorrem semanalmente em busca dos referidos produtos. Apesar do declínio observado na década de 1990 com a inserção das crises econômicas, restringindo a importância de outrora, a feira continua ocupando e atraindo parcela da população rural e, sobretudo, urbana (VIANA, 2008).

Embora a visibilidade da produção de couro e aço tenha subjogado a atividade pecuarista, esta última atividade alicerçou a produção de couro e dos derivados de leite ininterruptamente.

A pecuária de leite está disseminada por todo o município em todos os tipos de estabelecimentos rurais, com predominância dos pequenos, com volume diário inferior a cem litros/dia em um universo de 60% dos produtores, o que mostra o caráter da pequena produção de responsabilidade do agricultor familiar. Enquanto os médios produtores de leite produzem diariamente cerca de 100 a 200 litros/dia, e os grandes produtores apresentam um volume superior a 200 litros/dia, perfazem um total de 10% no município em relação aos demais. A alimentação do rebanho local faz-se com o uso de pastagens nativas. Predomina, na região, de acordo com Viana, (2008, p.51/52) “[...] o capim de raiz e a milhã - espécie de gramínea, de brotação rápida, que consegue vicejar com pouca chuva, permite o fluxo do leite em um clima traiçoeiro, com o teor de gordura exigido pelo artesanato do queijo”. E, nos períodos de estiagens, os agricultores adquirem nas lojas comerciais locais rações para a alimentação do rebanho conformando uma subordinação ao mercado de igual modo aos agricultores sertanejos em Sergipe.

A produção de leite historicamente foi destinada ao autoconsumo e a produção de derivados nesse município. Com o melhoramento nas vias de transporte, esse sistema

agroalimentar localizado queijeiro é impulsionado. Na década de 1970, tem o seu apogeu com a conquista da reputação dos derivados de leite, em outros municípios do Agreste, na capital do Estado, Recife, e outros Estados nordestinos como a Paraíba.

A tradição queijeira local é análoga aos queijos artesanais nas distintas regiões brasileiras. O saber-fazer foi repassado por gerações, usavam o coalho obtido a partir das vísceras dos animais e atualmente o coalho industrial; seguem praticamente as mesmas etapas de elaboração<sup>43</sup>. Logo, procede-se da territorialidade quando os atores recorrem à cultura para projetar a ação. Nesse caso, a territorialidade “é uma oscilação contínua entre o fixo e o móvel, entre o território que dá segurança, símbolo da identidade e o espaço”[...] (BONNEMAISON, 2002, p. 107). Ela inclui aquilo que fixa os homens aos lugares que são seus e aquilo que os impele para fora do território.

O queijo de coalho artesanal é produzido de forma caseira na zona rural. Além do queijo caseiro, são encontradas as queijarias.

Visitou-se uma queijaria na zona rural, “onde o passado e o presente” mesclam-se de modo antagônico. Verifica-se o presente por meio do uso de novos equipamentos e instrumentos de trabalho como a mesa e as formas fabricadas com aço inox, nas oficinas locais, aproveitando-se o saber local, adaptando-se às exigências técnicas, assim como no cuidado com o uso de algumas peças da indumentária como a touca e as botas plásticas exigidas pelas normativas. Essas mudanças emanaram após a implantação da fábrica-escola na sede municipal. Descortina-se na mesma queijaria as práticas do passado, cuja continuidade e permanência asseguram a produção artesanal de queijos na atualidade. Exemplo disso é o domínio do saber-fazer, da receita nos moldes dos antepassados, a forma de dessoragem com os sacos de nylon e a prensagem<sup>44</sup> utilizando blocos de rochas para eliminar o soro e possibilitar uma consistência do produto em menor fluxo de tempo (Figuras 15,16).

---

<sup>43</sup> As etapas de elaboração seguem o mesmo critério observado em outras regiões: obtenção do leite—ordenha manual; coagem do leite; adição do coalho; 30 minutos para a coagulação; dessoragem; enformagem em chinchos ou formas de madeira, e/ou de inox; prensagem manual, seguida pelo uso de fragmento de rocha-granito, durante quinze minutos alternando os lados.

<sup>44</sup> A prensagem é realizada durante 10 a 15 minutos como o uso de paralelepípedos de rocha granítica. Logo após faz-se a salga polvilhando-se a camada superior do queijo e deixando-o em prateleiras durante 5 a 6 horas. Posteriormente faz-se a lavagem do derivado com o objetivo de retirar o excesso de sal. Em seguida armazenam em caixas de plástico ou em *freezer* até o momento da comercialização.



**Figura 15: Produção de queijo de coalho – queijaria localizada na zona rural.**



**Figura 16: Massa coalhada dessorando em sacos de nylon e prensagem do queijo de coalho.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo, 01/2009. Cachoeirinha /Pernambuco.

Na sede do município, existem três unidades de produção. Elas elaboram o queijo-manteiga (requeijão), a manteiga cremosa e fornecem leite *in natura* para a população urbana<sup>45</sup>. A comercialização é realizada no próprio estabelecimento, onde são vendidos para os atravessadores e diretamente a populares, assim como na feira semanal.

A “feira dos queijos”<sup>46</sup> configura-se no principal espaço de comercialização dos derivados originados em Cachoeirinha e nos demais municípios das regiões produtoras do estado de Pernambuco e de outros estados, como foi alertado por Dahrán. Esse espaço/territorializado semanalmente atrai os produtores formados por proprietários de queijarias, intermediários e aqueles que produzem o queijo caseiro<sup>47</sup>. Esses produtos são adquiridos pela rede de comerciantes e intermediários intraestadual e interestadual. Os múltiplos derivados ficam expostos sobre algumas estruturas construídas de madeira, outros expostos nas malas abertas de veículos e ainda dentro de caixas plásticas. Dentre os tipos de derivados reina absoluto o queijo de coalho, com as suas diferentes formas, refrigerados, outros naturais, envasados a vácuo, outros, sem nenhuma proteção (Figuras: 17/18/19/20).

<sup>45</sup> Beneficiam a matéria-prima adquirida de grandes produtores, geralmente dez fornecedores por queijaria, que recebem o pagamento semanalmente. Beneficiam um volume superior a 500 litros/dia até 1.100 litros/dia e otimizam a produção diária variável de 10kg a 40kg desse queijo.

<sup>46</sup> Feira dos queijos- realizada semanalmente às quintas-feiras na cidade de Cachoeirinha/Pernambuco, atraindo produtores e comerciantes de outros municípios e estados. Os comerciantes, principalmente de Recife e das cidades de grande porte do interior desse Estado frequentam semanalmente visando adquirir a mercadoria e abastecer os referidos mercados. A comercialização semanal totaliza volume variável de 6 a 8 toneladas, realizada com a venda a vista; a margem de lucro para o produtor é de cerca de R\$1,00 no caso do queijo coalho e de R\$2,00 para o queijo-manteiga.

<sup>47</sup> Queijo caseiro- produzido pela mão de obra feminina, utiliza exclusivamente o leite obtido do seu rebanho, assemelha-se ao queijo serrano no volume produzido diariamente. Idêntico ao queijo de coalho produzido da mesma forma no Sertão Sergipano, o qual será abordado no próximo capítulo.



**Figura 17: Queijos comercializados na feira. Cachoeirinha – PE.**



**Figura 18: Queijo adquiridos por comerciantes na feira de Cachoeirinha PE**



**Figura 19: Feira do Queijo. Cachoeirinha . PE.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 01/2009.



**Figura 20: Transporte do queijo de coalho dos depósitos até a feira. Cachoeirinha – PE.**

Inerente à composição da renda familiar do agricultor e em decorrência do seu caráter precário, os derivados são impreterivelmente comercializados na feira. Por toda a parte central da cidade onde se comercializam as frutas, as verduras e no mercado central esbarra-se com agricultores portando caixas plásticas vazias. Esses, após a comercialização, dirigem-se aos pontos de vendas e aos estabelecimentos comerciais adquirindo gêneros alimentícios, e, nos períodos das estiagens, utilizam parte dos recursos para a compra de ração complementar na alimentação dos animais. Assim expressou um agricultor em Cachoeirinha:

O queijo é o sustento da família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões a venda do porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra. (B. S. Entrevista, Cachoeirinha/PE, 01/2009)

No âmago dessa atividade para além da reprodução, os agricultores também buscam a autonomia por meio de um *know how* tácito repassado por gerações, a partir de uma demanda do mercado regional similares aos territórios queijeiros apresentados anteriormente. A leitura do agricultor sobre o queijo e o seu modo de vida faz reportar a discussão sobre o espaço dividido ilustrada por Milton Santos (2004, p. 46) que enfatiza “no circuito inferior, a acumulação de capital não constitui a primeira preocupação ou simplesmente não há essa preocupação. Trata-se, antes de tudo, de sobreviver e assegurar a vida cotidiana da família[...]”. Para esses agricultores, a sua reprodução social está diretamente ligada à pecuária e à produção de queijo, atividade arraigada na sua identidade e no território.

No tocante a comercialização, observou-se o descaso das autoridades competentes quanto à restrita ou escassa infraestrutura, como a inexistência de coberturas nas barracas, indicando as precárias condições. Outro fato, detectado entre os produtores locais, refere-se à inserção de queijos com qualidade inferior provenientes de outros municípios que são comercializados no mesmo recinto em que estão os queijos considerados pelos atores locais como de boa reputação. Isso acontece com os queijos vendidos nos mesmos locais onde é negociado o queijo de Cachoeirinha. Viana (2008, p.118) enfatiza a importância socioeconômica da atividade queijeira para a reprodução do agricultor familiar, ao afirmar: “apesar da precariedade no processo produtivo, essa atividade tem-se mantido no lugar como fonte geradora de renda para uma parte de sua população, sobretudo a rural”. A falta de controle pelos órgãos fiscalizadores pode comprometer a fama dos produtos locais, como também o aumento da oferta reduz o valor do preço em alguns períodos.

Em consonância com a vocação local, no ano de 1998, foi construída uma fábrica escola de laticínios permeada pelas relações de poder simétricas. A prefeitura municipal doou o espaço para a instalação, utilizando recursos provenientes de Projetos Estaduais – Renascer e do Banco Mundial. A administração ficou sob a responsabilidade do Instituto Tecnológico de Pernambuco, e, concomitantemente realizavam-se treinamentos com jovens da comunidade. Os equipamentos e instrumentos direcionados à pequena escala de produção, utilizados no recinto, foram fabricados com aço inox no próprio município (Figuras: 21/22).



**Figura 21: Produção de queijo de coalho na fábrica-escola. Cachoeirinha -PE.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 01/2009.



**Figura 22: Filagem da massa do queijo de coalho- Cachoeirinha/PE**

Atualmente, a fábrica escola está sendo administrada por uma associação, presidida pelo secretário de Agricultura. Ele expressou as dificuldades existentes no município no tocante ao associativismo, característica típica da região nordestina, fato esse dissimétrico, na medida que não aglutina os agricultores ou melhor parte dos produtores de queijo artesanal. Em decorrência das suas atribuições, não pode o secretário dedicar-se exclusivamente a essa atividade, fato alegado pelos demais sócios. Essa dificuldade de gerenciamento resulta ocasionalmente no fechamento da unidade/escola. Outra dificuldade alegada refere-se aos consumidores locais que rejeitam os derivados da fábrica escola que cumpre as normas higiênico-sanitárias específicas, em favor dos queijos “naturais” sem refrigeração. Esse fato similar aos consumidores do Rio Grande do Sul com a preferência do tradicional queijo serrano àquele das agroindústrias.

A despeito dos problemas existentes, o representante do setor agrícola no município acredita no melhoramento da produção artesanal de queijos à medida que em outras áreas já pode ser constatado o avanço na questão higiênico-sanitária. Assim ilustrou o Secretário de Agricultura do município: “temos que aproveitar essas estratégias criadas pelos agricultores na busca da sobrevivência. Mas, ao mesmo tempo incentivar mudanças na qualidade do produto” (R. S. Entrevista, Cachoeirinha/PE, 01/2009).

Neste estudo, considera-se no Agreste pernambucano a configuração de um sistema agroalimentar localizado, constituído por queijarias que pontilham os municípios das microrregiões já apontadas. Na análise desse subitem, versou-se sobre as categorias fundantes do SIAL, os ativos específicos a agricultura familiar, a produção artesanal de queijos e as redes - próprios da produção de alimentos e dos territórios rurais.

Ao tratar desses ativos resgata-se a história da transformação dos produtos de origem rural, no Estado do Rio Grande do Norte localizado na microrregião do Seridó, É nessa perspectiva que se busca experiências e práticas artesanais com o objetivo de verificar os avanços e recuos existentes no referido território queijeiro potiguar.

### **3.2 Os queijos do Sertão do Seridó–Rio Grande do Norte**

A pecuária no Sertão do Seridó, localizada na porção centro-meridional do Rio Grande do Norte, constituiu a atividade mais importante na formação socioespacial e cultural igualmente às demais regiões sertanejas nordestinas. (Vide a Figura 02 – Brasil- Territórios Queijeiros - página 88). Atrelada à criação de gado bovino, desenvolvia-se a produção de queijos, alcançando a reputação no espaço inter-regional. Tal fato foi ilustrado por Andrade (1970), ao retratar a expressão econômica das pequenas “fábricas” artesanais produtoras de queijo de coalho e manteiga, vinculadas a uma demanda regional encravada nas regiões do Seridó/RN, São Bento do Una em Pernambuco e Batalha no Estado de Alagoas. No presente, em Batalha/AL predomina o setor formal; os demais municípios apresentados, depois de aproximadamente quarenta anos, continuam de forma similar produzindo os referidos derivados de leite.

No Seridó predomina nas últimas décadas raças especializadas na produção de leite como o gado Holandês, o *Jersey*, o *Girolando*, e o cruzamento dessas raças com o gado rústico resultando em mestiços nos estabelecimentos de pequeno porte, igualmente ocorrendo a ressignificação da atividade como ocorrido no Sertão Sergipano.

Em decorrência do aumento da produção de leite após a crise da cotonicultura, diversificaram-se os meios de beneficiamento, despontaram as cooperativas e usinas de propriedade privada. Com o crescimento do setor formal (laticínios) nas décadas de 1980 e 1990, as queijeiras<sup>48</sup> localizadas na região ressentem-se da concorrência com o mercado formal e algumas “desterritorializaram”.

Essas queijeiras, com minguados registros nos órgãos competentes e não se enquadrando às normas sanitárias da legislação vigente pelas condições impeditivas da normativa como foi exposto anteriormente, operam na informalidade. Por conseguinte, nos últimos anos, foram feitas apreensões dos derivados de leite no momento da comercialização, dessas queijeiras não legalizadas com a aplicação de multas e outros constrangimentos legais à prática e à comercialização dos derivados de leite artesanal. Tal feito contribuiu para

---

<sup>48</sup> Queijeiras-denominação das unidades de produção artesanal informal no Rio Grande do Norte.

suscitar um movimento em defesa da atividade queijeira informal mobilizada pelos comerciantes, proprietários de queijeiras, políticos e a rede institucional. Com a mobilização desses atores, eles premiram o poder público, por meio dos legisladores, para defesa dos queijos artesanais e a impossibilidade do cumprimento da normativa vigente, pelos motivos expostos anteriormente. Do mesmo modo que nos demais estados citados, elaborou-se e aprovou-se uma normativa desejada, fruto das relações de poder simétricas construídas pelos produtores de queijo, comerciantes e a rede institucional. Após discussões e estudos, foi aprovada e publicada, em 15 de maio de 2008, a Lei Estadual nº. 9.067<sup>49</sup> que trata sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal para o Estado do Rio Grande do Norte. Querer fazer uma avaliação ainda é prematuro, não pode ser feito um balanço dos efeitos dessa lei. Mas, de acordo com as informações de Silva (2008), existem ações implementadas pela rede institucional em conjunto com as organizações dos produtores em defesa dos alimentos que apresentam vinculação ao território, conformando nesse caso uma “tessitura desejada”.

Tendo em vista a relevância social, econômica e cultural dos derivados do leite artesanais nesse estado, a rede institucional, juntamente com outras entidades da sociedade civil, solicitou no MAPA um pedido de IG direcionado à região do Seridó para o queijo de coalho e o queijo-manteiga com o objetivo de resguardar, proteger, esses produtos como um atributo territorial. Identificou-se no diagnóstico elaborado pelo Ministério da Agricultura a possibilidade da conquista do referido selo para a região do Seridó e esses queijos retratados na Figura 25- página 145. A certificação proporcionará maior credibilidade aos produtos, a inserção em novos mercados, o reconhecimento da qualidade e a preservação de produtos obtidos a partir de recursos locais e saberes repassados por gerações. O processo está sendo desenrolado com a execução das demais etapas exigidas pelo MAPA para a constituição da IG, com o apoio irrestrito da rede institucional juntamente com os atores locais por meio das organizações coletivas.

A importância social/cultural e econômica da produção artesanal foi ressaltada por autores como Azevedo (2002) e Nassu (2003) em suas pesquisas. Silva (2008, p. 31) também enfatizou “a influência da agroindústria de queijo, denominada regionalmente de “queijeiras”, é significativa na região, interfere na economia de comunidades e municípios, gerando renda para a população local direta ou indiretamente relacionada”. As afirmativas aludidas remetem

---

<sup>49</sup> Com a aprovação dessa lei, por meio do Decreto Estadual nº. 20.640, de 25 de julho de 2008, estipulou-se o prazo de dois anos para que estes produtores façam as suas adequações no tocante às suas instalações e procedimentos ao referido regulamento. Admite a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros, limitando a 50% desde que seja comprovada a inspeção higiênico-sanitária pelo órgão competente.

à discussão do SIAL na parte introdutória desta tese. A concentração de queijeiras na região do Seridó, fundamentadas no aproveitamento de recursos locais, no conhecimento tácito transmitido por gerações, similar aos demais casos citados, e alicerçadas na identidade e na territorialidade dos atores sociais, conforma um território queijeiro reconhecido pelos consumidores. Esses alimentos carregam significados passíveis de serem decifrados por grupos específicos. Os alimentos são tomados como representações sociais no cotidiano das pessoas, representam um símbolo e contêm códigos culturais que influenciam determinantemente a sua escolha. Vilela (1999, p.31) enfatiza “alimento e sabor são, em grande medida, culturalmente determinados, uma expressão da identidade (local, regional, nacional)”. Tais produtos carregam um valor simbólico identificado pelos consumidores que o remetem à origem territorial.

Azevedo (2002, p. 146), após visitar sessenta queijarias inseridas no mercado informal, ilustrou: “o total beneficiado pelas queijarias pesquisadas somou 59,8 toneladas/dia. [...] O volume beneficiado pelos queijeiros, ultrapassou as cooperativas como também as indústrias de laticínios particulares”. A concentração geográfica dos produtores de queijos permite as relações entre os atores sociais envolvidos e juntamente com a rede institucional, promovem os interesses comuns como a resolução dos entraves da atividade. Essas informações exprimem a importância da produção agroalimentar artesanal e ratificam a existência do território queijeiro. Pequena parcela dos produtores (28 a 30%) participou de algum tipo de treinamento; predominam as práticas comuns, sem padronização (AZEVEDO, 2002; NASSU, 2003; SILVA, 2008).

Segundo as informações obtidas por Silva (2008), 65% dos produtores de queijo beneficiam exclusivamente o leite produzido no seu estabelecimento rural, o que denota uma produção de queijo caseiro. Enquanto isso, 24% os adquirem de outras propriedades, e 11% afirmaram utilizar, na produção dos derivados, o leite fornecido por terceiros e do seu estabelecimento rural. Adquirir a matéria-prima de terceiros suscita preocupações no tocante à qualidade do queijo pela falta de controle do leite a partir da sua proveniência. A esse respeito, nos últimos anos, os órgãos estaduais têm relevada preocupação com a aquisição de leite de terceiros para a produção de queijos artesanais. Azevedo (2002) assevera que o leite processado nas queijarias procede em média de 35 fornecedores. Para transportá-lo até as queijarias, utilizam carroças, motocicletas e caminhonetes e despendem de trinta minutos a sete horas de acordo com a distância da queijaria ao estabelecimento.

Algumas utilizam diariamente volumes diferenciados; aquelas que processam até 500 l/dia predominam na região; outras que beneficiam volume superior a 500 litros/dia; e em

menor número as que trabalham com volume acima de 2000litros/dia. Igualmente, as queijarias de Pernambuco produzem os derivados tradicionais. Azevedo (2002) detectou o predomínio do queijo-manteiga em 69% dos estabelecimentos. Enquanto o queijo de coalho elaborado em 28% das unidades e 3% com produção mista. Tal informação é confirmada por posterior pesquisa de Nassu et al (2003) que afirmam também o domínio do queijo-manteiga na região do Seridó (Figura 23). Contrariando essas informações, recente pesquisa realizada por Silva (2008) detectou o predomínio do queijo de coalho nas queijarias.



**Figura 23: Seridó/RN - Produção do queijo-manteiga.**

Fonte: ADESE/GTZ. **Diagnóstico do uso da lenha na região do Seridó –RN.** 08/2007.

Tais produtos têm como destino comercial a capital do Estado, Natal, que absorve cifra superior a 65% da produção, enquanto cerca de 28 a 30% são comercializados nas regiões do Brejo Paraibano, Fortaleza e Pernambuco. Os derivados são transportados clandestinamente dentro de caixas plásticas no interior de ônibus, caminhões e automóveis e nos pontos de vendas são denominados e comercializados como “produtos do Seridó, produtos do sertão e produtos de Caicó<sup>50</sup>” (AZEVEDO, 2002, p.73).

Alguns problemas relacionados à infraestrutura são detectados nas queijeiras. Elas são construídas predominantemente de alvenaria, domínio do piso de cimento; o telhado, geralmente coberto com telhas de cerâmica, não utiliza cobertura de forros e faz pouco uso de revestimento nas paredes e de telas de proteção. A água fornecida pelo sistema de abastecimento local foi detectada nas unidades informais localizadas na zona urbana ou nas suas proximidades. Enquanto isso, aquelas localizadas nas áreas rurais usam água obtida de poços, reservada em caixas-d’água e, ou cisternas (AZEVEDO, 2002; NASSU, 2003; SILVA, 2008). Outro limite da atividade refere-se ao uso da lenha como fonte principal de energia nas

---

<sup>50</sup> Caicó- município mais importante da microrregião do Seridó Ocidental.

queijarias, consumindo cerca de 1.891m/estéreis e provocando o aniquilamento da vegetação nativa (ADESE/GTZ, 2007).

Com relação às fraudes existentes na produção dos derivados, Azevedo (2002) destacou que os atravessadores constantemente devolvem mercadorias em decorrência do uso de ingredientes a exemplo do óleo de soja, margarina, farinha de trigo e araruta na massa do queijo-manteiga e outras impurezas. Para evitar perdas, os comerciantes exigem a identificação, geralmente feita com ferros com as iniciais do proprietário ou um símbolo.

De acordo com o Diagnóstico elaborado pela ADESE/GTZ (08/2007), foram identificadas 314 queijeiras localizadas em 17 municípios da região do Seridó Potiguar, envolvendo 1062 pessoas na produção de derivados de leite. Quanto à produção/mês, os queijos perfazem um total de 315.873kg.; para a manteiga foram totalizados 22.058 litros/mês e da nata 12.176 kg/mês. Atrelada à elaboração de queijos nas queijeiras, o soro resíduo da produção é utilizado para a alimentação dos suínos, fato que contribui para a redução da poluição ambiental (SILVA, 2008).

Argumentando sobre as ações para viabilizar o desenvolvimento na região, Azevedo (2007), em sua tese, ressalta que atualmente as metas do PRONAF passam a valorizar os aspectos ou bens culturais de determinadas comunidades com vistas ao incentivo do turismo rural. A promoção desses bens culturais ou imateriais é um fato concreto em outras regiões do país e constitui um fator que fortalece a agricultura familiar com atividades que complementam a renda e dinamizam economias estagnadas.

Nesse sentido, Azevedo (2007, p. 264) sugere “a criação do **Roteiro do Sertão e da Caatinga: do Queijo à Carne-de-sol**<sup>51</sup>, com projetos integrados entre a agricultura e o setor de serviços na região”. A produção do queijo e da carne de sol está enraizada na referida região. Para incremento do referido projeto, faz-se necessário o aperfeiçoamento dos serviços prestados, a qualidade dos produtos, a partir da capacitação do pessoal ocupado nas atividades. Para o autor, “é possível explorar a forte representação cultural da região passando pela história e pelo patrimônio cultural, além de elementos essenciais da cultura material e imaterial como o artesanato, a gastronomia, a religiosidade entre outros aspectos” (ibid. p. 264). Isso beneficiará um maior número de trabalhadores que teriam muitas vezes como destino a migração para os grandes centros.

Azevedo (2007) assevera a imperativa criação do modelo de rota turística como aqueles criados em outros Estados e regiões do Brasil, aproveitando as potencialidades locais,

---

<sup>51</sup> Essa sugestão do autor encontra-se no texto original em negrito.

históricas, culturais, religiosas e econômicas. Esse modelo proposto pelo autor nos remete à discussão do modelo da “cesta de bens” elaborado por Pecqueur (2006). O referido modelo “reflete a constituição de uma oferta de bens e serviços que é co-construída pela interação entre fornecedores e consumidores, na qual esses últimos exercem uma função muito ativa”(ibid, p. 86). Nesse caso, o território produz vários bens e serviços que, ao se combinarem, criam uma oferta compósita particular associada ao lugar, coordenada pela proximidade geográfica e a proximidade organizacional, como foi ressaltado por Azevedo (2007). Essas ações justificam a consolidação socioespacial de atividades em favor dos atores sociais do território queijeiro. Portanto, a construção de uma normativa direcionada a esse setor pelo Estado e as ações propositivas por Azevedo (2007) sinalizam em favor da solidificação da atividade queijeira artesanal valorizando os produtos de identidade regional e por conseguinte os homens e mulheres responsáveis por essa produção.

Na perspectiva de articular elementos que subsidiem a análise dos queijos artesanais e sua configuração territorial na região Nordeste envereda na lógica artesanal dos queijos cearenses.

### **3.3 Os queijos artesanais cearenses**

A atividade pecuarista no Ceará atravessou temporalidades desde a organização espacial articulada como fornecedora de carne ao centro irradiador Pernambuco e na atualidade com as suas (re)configurações. Igualmente ao exposto nos exemplos anteriores, ocorria a criação de gado de corte, e a produção de leite dos animais rústicos no período do inverno aproveitava-se para a produção de derivados caseiros, articulação essa retratada no romance “O Sertanejo” de José de Alencar (1969).

As políticas públicas direcionadas ao setor agropecuário, como foi abordado no primeiro capítulo, de igual modo ao Estado de Sergipe, incentivaram a ressignificação do agricultor familiar e da pecuária leiteira com a inserção de raças especializadas e resultaram no crescimento, despontando esse Estado como um dos maiores produtores da região Nordeste.

De acordo com as informações do IBGE (2007), constatou-se o estado do Ceará como terceiro produtor de leite na região. A produção de leite como atividade principal configura-se nos estabelecimentos de tamanho heterogêneo com áreas que variam de 10 a 500 hectares (NASSU et al, 2001).

A despeito do mercado formal existente, a produção artesanal de queijos conforma-se como alternativa para os pequenos produtores. Porém, as informações a respeito do queijo

artesanal não constam em estatísticas oficiais; no entanto, por meio de pesquisas, verifica-se a existência de numerosos estabelecimentos nos quais o queijo é produzido de forma caseira e/ou nas pequenas unidades de produção territorializadas nos municípios Jaguaribe, Jaguaribara, Jaguaretama, Morada Nova, Quixeramobim, Quixadá, Itapajé, Irauçuba, Sobral e Tauá. (SEBRAE<sup>52</sup>/CE. 1998) (Figura 02-Brasil territórios queijeiros – página 88).

Averiguou-se em pesquisas a transmissão do saber-fazer por gerações na produção do queijo, imprimindo as seguintes características: predomínio do uso do leite cru, filtrado após a ordenha com o uso de tecidos de algodão ou peneiras de malha fina de plástico; para coagular utiliza-se o coalho industrial, em detrimento do coalho animal.

O leite é coagulado em diversos tipos de recipientes, como os tambores plásticos, tanques de alvenaria revestidos de azulejo, painéis de alumínio, tachos de barro, bacias plásticas. Para determinar o ponto de corte da coalhada, frequentemente os produtores utilizam as próprias mãos, característica similar ao queijo aos queijos serrano e o caipira. Os utensílios para as etapas de corte, tais como espátulas, liras, colheres entre outros, são confeccionados com madeira. As peneiras de nylon, panos de algodão e sacos de nylon são utilizadas para processar a dessoragem igualmente àquela detectada em Cachoeirinha/PE. O aquecimento da massa é feito de duas maneiras: pela adição de soro quente ou água quente à massa, ou pelo aquecimento da massa dentro do tanque de coagulação, através de vapor indireto, isto nas unidades de maior porte, o que difere das demais produções artesanais.

Identificado o ponto final da massa, geralmente feito manualmente, realiza-se a segunda dessoragem, com a retirada quase total do soro. O processo de salga faz-se diretamente na massa, colocada posteriormente em formas de madeira ou PVC. A prensagem é feita em moldes (prensas) com corpo de madeira e a rosca de madeira ou ferro.

No tocante à embalagem, de acordo com a pesquisa de Nassu et al (2001), cerca de 45% dos produtores não utilizam nenhum tipo. Os demais embalam o produto em sacos plásticos, e uma pequena parcela embalam a vácuo. Os derivados são armazenados em câmaras frigoríficas nas unidades de porte maior e nas pequenas unidades em temperatura ambiente, expostos sobre mesas ou em prateleiras de madeira, o processo apresenta-se similar àqueles especificados nas queijarias do Rio Grande Norte e de Pernambuco.

A manteiga da terra é produzida de forma caseira e em reduzidas queijarias. O fluxograma organizado por esses pesquisadores (2001) demonstra as etapas da elaboração

---

<sup>52</sup> SEBRAE- Serviço Brasileiro de Apoio as Pequenas e Médias Empresas.

desse derivado no Ceará, igualmente ou com poucas diferenciações, o mesmo foi observado no Rio Grande do Norte (Figura 24).



**Figura 24: Fluxograma de processamento de manteiga da terra.**

Fonte: NASSU et al. **Diagnóstico das condições de processamento de produtos regionais derivados do leite no Estado do Ceará.** (2001, p.16)

Esse derivado também constitui um dos ingredientes típicos da culinária nordestina, e o seu consumo está arraigado principalmente nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba. Atualmente existe uma crescente demanda desse derivado nos restaurantes típicos da culinária cearense, potiguar e paraibana, localizados nos demais estados nordestinos e/ou em outras regiões brasileiras, fato vinculado à procura efetuada pelos migrantes que buscam o consumo de produtos identitários. Os alimentos representam a ligação mais primitiva entre natureza e outrora, fazendo parte da raiz que liga a um povo, uma comunidade ou um grupo à sua terra e à alma de sua história (FISCHLER, 1995). Esses restaurantes também atraem frequentadores que procuram conhecer alimentos típicos da culinária nordestina.

Pesquisadores observam diferenças na elaboração do derivado entre os Estados nordestinos do Ceará e Rio Grande do Norte. Nesse sentido, Nassu et al. (2001, p. 12) destacaram:

A manteiga da terra é processada utilizando-se a gordura (nata) do soro obtido do processamento de queijo de coalho, diferentemente da manteiga obtida, por exemplo, no Estado do Rio Grande do Norte, que é feita diretamente do creme do leite desnatado para processamento de queijo de manteiga.

No que diz respeito à infra-estrutura da queijaria, identificaram a instalação de energia elétrica em número superior a 70% das unidades de produção. Contudo foi verificado o uso de outras fontes como a lenha e o gás na busca da redução de custos.

As queijarias são construídas de alvenaria, cobertas com telhas cerâmicas; sem o uso de forros, predominam nas regiões de Jaguaribe, Quixadá e Quixeramobim. Enquanto isso, na região de Tauá e Crateús, a cozinha ou um quarto no fundo da residência são os locais

utilizados para a produção queijeira. Em algumas unidades foram verificados revestimentos nas paredes e telas nas portas e janelas. Os lava-pés são raros e as instalações sanitárias são próximas ao estabelecimento. Quanto ao uso de uniforme é precário ou inexistente e, quando o fazem, apresenta-se incompleto.

Ainda com relação ao nível de escolaridade dos produtores de queijo, os pesquisadores observaram um elevado percentual de analfabetos (46%) e aqueles com ensino fundamental incompleto (50,5%). Enquanto isso, aqueles que cursaram o terceiro grau perfazem um total de (3,5%). Quanto aos treinamentos foram detectados um percentual superior a 60% dos entrevistados no decorrer dos anos 1999/2000.

Nos últimos anos, a rede institucional busca efetivar ações para a regularização das queijarias, tendo em vista as exigências contidas na normativa 51 e o caráter excludente da lei para com a produção informal. A relevância da produção dos derivados artesanais para a sustentabilidade dos agricultores familiares e a preservação das práticas socioculturais enraizadas demandaram investigações e a solicitação do processo de registro no MAPA- (Ministério da Agricultura) de indicação geográfica para o queijo de coalho. Esse pleito coaduna-se de igual modo às demandas realizadas pela rede institucional nos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Pernambuco e Rio Grande do Norte, as quais solicitaram os selos de IG para os derivados de leite artesanais. Esses produtos artesanais estão associados à agricultura familiar e considerados como um potencial gerador de renda e postos de trabalho e de forte identidade territorial, buscam com o selo o paradigma da valorização diferencial. Consoante as exigências impostas para a conquista das IGs, a rede institucional atua no sentido de cumprir as exigências para a efetivação do selo desse produto. (Vide figura 25- Diagnóstico das Indicações Geográficas –MAPA- página 145).

No cerne desses movimentos, nos últimos anos observa-se uma crescente demanda pelo registro e conquista de IG- Indicação Geográfica para os queijos tradicionais nas distintas regiões brasileiras. Tenciona-se desse modo, preservar as técnicas tradicionais e, de forma idêntica aos queijos europeus, conquistar selos de qualidade. Essas ações foram orquestradas pelos Estados produtores dos queijos artesanais, apoiados por instituições de pesquisa, órgãos extensionistas, Secretarias de Agricultura e ONGs. Simultaneamente, essa mobilização é acompanhada pela reestruturação do setor, por meio da criação de normativas estaduais e do acompanhamento técnico na implantação de modelos de infraestrutura adequados à realidade da produção artesanal, bem como na resolução dos limites da atividade. Conforme pesquisa feita no “site” do Ministério da Agricultura, deparou-se com uma figura intitulada Diagnóstico das Potenciais Indicações Geográficas no Brasil e, entre os vários produtos

elencados, verificaram-se os queijos artesanais produzidos em distintos Estados brasileiros, como foi salientado nas discussões dos capítulos 2 e 3 (Figura 25).

Os Estados produtores de queijo artesanal apresentam-se representados nesse diagnóstico com os seus produtos típicos. Contudo, nota-se a ausência dos produtos artesanais elaborados em Sergipe o que denota uma assimetria, ou um desconhecimento dessa potencialidade. Tais fatos serão abordados nos capítulos subseqüentes.

As Indicações Geográficas no Brasil estão reguladas pela Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, que estabelece as suas categorias, a **Indicação de Procedência** e a **Denominação de Origem**,<sup>53</sup> de modo insubordinados sendo facultada a escolha por aqueles que a buscam como proteção de acordo com as exigências previstas na sua Lei e na regulamentação.

O reconhecimento da IG no Brasil inicia-se por meio da organização de um grupo de produtores motivados pela defesa do produto como um patrimônio inserido na história de uma localidade, arraigado na vida de uma comunidade e integrado a um mercado consumidor mantenedor de uma identidade com o território e com o produto referenciado.

A organização da classe dos produtores é fundamental no processo, uma vez que a entidade representativa da classe dos produtores constituirá o principal interlocutor e articulador da cadeia produtiva. Deve constar na associação os diferentes representantes da cadeia produtiva como os fornecedores da matéria-prima, os produtores de derivados e os comerciantes.

---

<sup>53</sup> A Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, estabelece suas espécies, a **Denominação de Origem** e a **Indicação de Procedência**. Denominação de origem (DO) – nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Indicação de procedência (IP) – nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço. (MAPA, 1996, p. 06)



Em seguida deve ser realizado um dossiê histórico-cultural apontando a notoriedade do produto na área a partir de evidências concretas da produção com um levantamento de informações comprovando a importância do referido produto historicamente. A construção desse referencial constituirá um instrumento fundamental na delimitação geográfica da IG.

A definição e a documentação do processo de produção, a formalização das regras a serem cumpridas no processo, caracterizando-o e garantindo a qualidade do produto constituem a terceira etapa. A última é a criação de um conselho regulador que terá como atribuição orientar, controlar a produção de acordo com as regras estabelecidas. Por ser o responsável pela gestão, manutenção e preservação da IG, sua organização requer o apoio de instituições de pesquisa e da secretaria de agricultura. Destarte, a solicitação da IG requer a organização do setor produtivo e o apoio substancial das instituições governamentais como um projeto, uma política pública a partir de organização de grupos de trabalhos e do compromisso de técnicos sintonizados com a defesa da atividade. Como toda normativa, a IG é passível de crítica.

De acordo com os pesquisadores que a consideram como uma normativa “suportada”, pois, no seu bojo, está implícita a noção de limite, de fronteira, ao tratar de delimitação geográfica do campo de produção; consideram como uma inibidora dos diferentes modos de fazer, ao “engessar ou congelar” isto é, impedir diferentes formas de transformação, notabilizando-se pela rigidez do modo de fazer; eles alegam também o caráter excludente, ao desconsiderar parcelas de produtores não incluídos no processo modelado por falta de capital; por fim, na opinião deles a cristalização do modelo traduz a exclusão da arte da produção artesanal, isto é, eliminaria as diferenças existentes em um mesmo produto. Enquanto isso, para os defensores do selo IG, a perspectiva das Indicações Geográficas<sup>54</sup> é defendida como uma forma de resguardar os produtos de um determinado território respaldado na lei e contribuirá para a preservação de produtos arraigados na cultura. O reconhecimento dos produtos, além de agregar valor a eles, paralelamente poderá suscitar novas atividades integradas à produção artesanal que contribuirá para a dinamização das economias locais/territoriais. Para esse grupo, a conquista de uma IG, permeada por relações de poder simétricas, significa um trunfo da territorialidade e da identidade com a qual se poderá

---

<sup>54</sup> Desde a promulgação da Lei da Propriedade Industrial, o Brasil reconheceu quatro indicações geográficas nacionais: Vinhos finos e Espumantes do Vale dos Vinhedos, Café do Cerrado Mineiro, Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional e a Cachaça de Paraty.

conquistar a restauração, o reconhecimento e a preservação de um atributo cultural e territorial.

A tendência atual é a união dos atores sociais, construindo juntamente com a rede institucional e outras entidades ou redes, relações de poder simétricas, horizontais, com vistas a criar normativas locais que acabavam por afetar as normas nacionais, suscitando a elaboração de novas normativas a exemplo da SUASA e das estaduais. Contudo, na escala nacional, encontram-se espaços territorializados com reduzida organização coletiva, subjugados a seu poder, não se reconhecendo como tal e não tendo o reconhecimento legal.

### **Para não concluir...**

Essas atividades agroalimentares localizadas configuram distintos territórios queijeiros nas diferentes regiões do Brasil com similaridades e dessemelhanças. Eles foram tecidos a partir das inter-relações homem/território e entre os homens, aproveitando os recursos territoriais e apoiadas ou mediadas pela cultura. Cultura, que para Claval (2003, p. 163), surge como um “conjunto de gestos, práticas, normas e valores herdados dos pais e da vizinhança, e adaptados através da experiência a realidades”. O saber-fazer da cultura queijeira apresentou-se similar em todas as regiões como um conhecimento tácito transmitido por gerações.

Verificou-se em determinados territórios como o do queijo serrano e o do queijo minas artesanal, raras alterações, que se traduziram como uma arrebatada geograficidade dos atores sociais produtores, considerados como aqueles de identidade “tradicionalista” por Bassand apud Almeida (2008). Eles são considerados tradicionalistas no sentido de lutar pela preservação da sua cultura. Para tanto, estão fortificados sobretudo, no caso do queijo minas pela organização coletiva, que logra êxito com a adesão de produtores/consumidores/rede institucional/políticos. Essas relações simétricas permitem a construção da defesa do queijo artesanal considerado como um patrimônio, perpassando o espaço cotidiano de relações locais até as regionais.

A manutenção desses territórios referencia uma identidade queijeira, e na constituição de distintos SIALs, que traduz uma resistência a processos padronizados, a relutância dos atores implicou e implica a garantia da preservação do queijo símbolo territorial apropriado e de um modo de vida. Para esses atores, conservar ou preservar as suas práticas ou seu saber-fazer significa alimentar a sua inter-relação com o meio, preservar o território de vida e espaços de sociabilidade e simultaneamente confrontar com as manifestações que tendem a desterritorializar o seu modo de ser queijeiro. Para Haesbaert (2007, p. 66), “a precarização social [...]faz com que eles revalorizem seus vínculos básicos com o “território”, mesmo no

seu sentido mais elementar-como “terra”, “terreno”, base primeira da reprodução social, como abrigo e fonte de sobrevivência”. Vislumbra-se esse território na região Centro-Sul construído, apropriado pelos produtores de queijos artesanais.

Na região Nordeste, os territórios queijeiros apresentados configuram as microrregiões Agreste e Sertão, a partir de um conjunto de práticas expressas na sua materialidade e no simbolismo como uma garantia de apropriação e reprodução e permanência no território. Estas práticas estão alicerçadas pela cultura dos atores sociais, que é “herança e experiência sempre mutáveis”, denotando as ressignificações existentes na configuração socioespacial desde a atividade pecuarista até a produção de queijos.

Os SIALs queijeiros examinados evidenciam a especialização de uma atividade em determinados territórios compartilhados pelo conhecimento ou cultura local compartilhada entre os atores, aproveitando-se dos recursos ou potencial latente, transformando em um ativo territorial considerado essencial para a manutenção da vida e como uma manifestação da sua identidade.

Após as apreciações dos queijos artesanais na escala nacional/regional, parte-se para o objetivo central desta tese: a análise da produção artesanal de queijos no Estado de Sergipe, para muitos (des)conhecida. Contudo, como já exposto no primeiro capítulo, o queijo constitui um alimento arraigado na dieta alimentar dos sergipanos e extrapola as fronteiras, fruto da elevada reputação em outros mercados. Portanto, inquire-se esse produto no território.

## **PARTE III**

### **A CONFORMAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO ARTESANAL EM SERGIPE: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO**

## **Apresentação**

Considerou-se como a compreensão primeira deste estudo o recorte espacial em que se localizam as denominadas fabriquetas de queijo, a ocupação da região Nordeste com as particularidades do domínio pecuarista e a influência dessa atividade na cultura e na economia. Sequenciando, apresentou-se a conformação do Sertão Sergipano do São Francisco, as ressignificações com as políticas públicas, o avanço da pecuária leiteira e a tradição da culinária sertaneja com os produtos de origem animal entre eles os derivados do leite. A segunda parte priorizou uma cartografia dos queijos artesanais no Brasil.

Na terceira parte desta tese, apresenta-se a conformação do território e do SIAL queijeiro em Sergipe. O despontar multiforme de configurações artesanais territorializadas em Sergipe evidencia, a emergência de experiências compartilhadas, investidas na historicidade e cultura local. Essas configurações estão pautadas em vínculos (i)materiais, como assevera Pecqueur (2005, p. 15) a “reciprocidade fertiliza os recursos específicos e está assim, muitas vezes, na base das relações informais[...] o sentimento de pertencimento a um lugar ou a um ofício, a cultura de empresa ou ainda o espírito de casa fazem parte dos recursos específicos”. As formas de regulação entrelaçam as relações mercantilistas e de proximidades e se enraizam na identidade. Esses recursos transformados em ativos territoriais fortalecem a produção artesanal na disputa pelo território com os denominados novos atores. Para tanto, os atores dinamizam as atividades combinam a tradição e a inovação com o objetivo de assegurar a reprodução social e econômica.

Esta terceira parte está partilhada em três capítulos:

O quarto capítulo resgata a historicidade da produção artesanal de queijos, iniciando com o queijo caseiro, a constituição das fabriquetas de queijo e a inserção dos “novos atores” no território sertanejo e as transformações imputadas com a lógica do aproveitamento do leite pelo mercado formal.

No quinto capítulo, analisa as fabriquetas de queijo na contemporaneidade, conformando e/ou consolidando um sistema agroalimentar localizado e o território queijeiro e a percepção dos atores da referida atividade.

Já o sexto capítulo aborda as redes de sociabilidade e as funcionais que atuam a montante e a jusante do SIAL queijeiro artesanal sertanejo sergipano, redes, que viabilizam e fundamentam a consolidação da atividade.

#### 4 – AS INTERFACES DA PRODUÇÃO AGROALIMENTAR NO SERTÃO SERGIPANO: DO QUEIJO DE COALHO CASEIRO A INSERÇÃO DE “NOVOS” ATORES

Há uma outra maneira de ler  
esses lugares construídos.  
Entrelaçada e envolvida dentro deles  
há uma multiplicidade de trajetórias,  
cada uma das quais com sua própria  
espacialidade e temporalidade,  
cada uma das quais foi e ainda é contestada,  
cada uma das quais  
poderia ter-se tornado muito diferente  
(e mais, onde a interseção dessas histórias  
serviu, muitas vezes, para reforçar as linhas de  
dominância existentes).

(MASSEY, D. **Pelo Espaço**: uma nova política da espacialidade 2008, p. 207)

#### **4 – AS INTERFACES DA PRODUÇÃO AGROALIMENTAR NO SERTÃO SERGIPANO: DO QUEIJO DE COALHO CASEIRO A INSERÇÃO DE “NOVOS” ATORES**

As reflexões balizadas neste capítulo estão vinculadas às atividades agroalimentares, vinculadas ao território do Sertão Sergipano do São Francisco no qual foi identificada uma concentração geográfica de unidades produtoras de queijo artesanal. Essa produção está enraizada na história de vida dos atores que compartilham a mesma identidade, mantêm relações de proximidade na contiguidade espacial entre diferentes atores, conforme já comentado. A aproximação geográfica remete à discussão da constituição de um SIAL- Sistema Agroalimentar Localizado.

A noção do SIAL permite analisar a interação da produção artesanal de queijos e o território, assim como a dinâmica na reprodução social dos múltiplos atores envolvidos. Ela possibilita ampliar a interpretação, não se limitando aos aspectos econômicos, mas incorporando as análises componentes sociais e culturais e de modo concomitante avalia o papel da rede institucional.

Como hipótese norteadora deste capítulo, compreende-se que, no SIAL queijeiro do Sertão Sergipano, os atores sociais constituintes envolvem-se nas relações processadas na sua complexidade e articulam outros atores que compartilham o mesmo território, ilustradas nas relações dicotômicas horizontais/verticais permeadas pela proximidade/alteridade.

Ao analisar esse espaço apropriado, tomado como um território, retoma-se a leitura de Massey (2008, p. 29), que julga o espaço “como produto das inter-relações, constituído através de interações, desde a investida global até o intimamente pequeno” [...] e é nessa perspectiva que o território do Sertão Sergipano do São Francisco é compreendido como uma “esfera da possibilidade da existência da multiplicidade no sentido da qualidade contemporânea, como a esfera na qual distintas trajetórias coexistem”(ibid. p. 29). A complexidade do espaço territorializado delinea-se com os diferentes atores, os quais defendem os distintos processos do tradicional às inovações. A coexistência dos diversos modelos assenta a heterogeneidade dos atores no território.

No primeiro momento, discute-se a resistência da produção do queijo caseiro, em sequência a historicidade das fabriquetas de queijo e, por fim, se analisam a inserção dos novos atores, as agroindústrias instaladas no território, absorvedoras e concorrentes da matéria-prima local. Nesse caso, observa-se a existência de diferentes temporalidades<sup>55</sup>.

---

<sup>55</sup> Temporalidades-consideradas como uma interpretação particular do tempo social de cada grupo ou por indivíduo. (SANTOS, M. 1996b, p. 272)

Ao se efetuar a análise desse sistema agroalimentar artesanal, este estudo procura compreender como os diferentes atores organizam suas estratégias, e articulam-se com vistas a manter-se no território. Na construção das referidas estratégias, observaram-se relações, constituídas com interesses não meramente econômicos, e que portam relações imbuídas de reciprocidade. Interpreta-se, portanto, a lógica da produção do queijo caseiro pelos agricultores familiares no território, como uma estratégia ancorada por sentimentos fundamentados na identidade materializada na simbologia cultural. Isto é, trata-se de um conjunto de práticas socioespaciais com o propósito da permanência. Essas práticas configuram um estilo de vida, modo de vida, *genre de vie* (Vidal de La Blache) mantido na contemporaneidade, pautado por uma singularidade histórico-cultural no âmbito do território que se apresenta também com um papel geossimbólico. Reporta-se à discussão efetuada por Bonnemaïson (2002, p. 111) que expressa como “um território carregado de afetividade e significações: em sua expressão mais forte, torna-se território-santuário, isto é, um espaço de comunhão com um conjunto de signos e de valores.”

#### **4.1 A resistência da produção do queijo caseiro no Sertão do São Francisco-Sergipe**

O queijo caseiro não deve ser considerado como uma raridade; por seu turno, evidenciaram-se tipos similares na região Centro-Sul do Brasil. Entretanto, ele é (des)conhecido, banalizado, não devidamente visualizado por setores técnicos, políticos e pela rede institucional em outros territórios, como em Sergipe. Por conseguinte, é considerada uma *rugosidade* que, Santos (1996a, p.113) enfatiza “vista individualmente ou nos seus padrões, revelam combinações que eram as únicas possíveis em um tempo e lugar dados”. Delineia-se aqui essa alternativa de produção que expressa a identidade dos atores sociais como uma ação concreta que configura a possibilidade de (re)criação do produto e de continuidade territorial .

A (re)configuração dos estabelecimentos dos agricultores familiares e a demanda do mercado urbano repercutiram na expansão da produção de leite e de derivados e o queijo que anteriormente apresentava exclusivamente valor de uso transforma-se em valor de troca. Retoma-se o saber-fazer e esse queijo deixa de estar geograficamente limitado aos espaços circunscritos das residências, como no passado, constituindo nas duas últimas décadas como uma estratégia de reprodução social, impressa em um gênero de vida autônomo. Desvelar essa prática implica a busca dos significados dessa atividade pelo grupo que não se deixou capturar pelos novos atores inseridos no território.

A produção do queijo caseiro e a sua dimensão territorializada foram identificadas nas comunidades referenciadas, notadamente<sup>56</sup> nos municípios sertanejos do Estado de Sergipe.

A sua forma de produção é análoga àquela dos antepassados. Comumente é elaborado pela manhã, logo após a ordenha, com processo similar ao exposto no fluxograma do queijo coalho nordestino no terceiro capítulo. O queijo de coalho não apresenta padronização na forma e peso<sup>57</sup>, depois de desenformados e salgados, são armazenados no interior de caixas plásticas, cobertos com um tecido branco. A produção diária raramente ultrapassa cinco peças, ou dez quilos, elaborados pela mão de obra feminina, assemelhando-se nesses aspectos ao queijo Serrano e ao Minas artesanal. Diariamente as peças são lavadas e recebem uma nova camada de sal para a conservação do produto até o momento da comercialização.

Devido à não maturação, apresentam uma coloração clara, diferindo dos queijos da região Centro-Sul e assemelhando-se aos demais queijos de coalho produzidos nas queijarias dos citados Estados nordestinos. Essa alteração emanou do mercado consumidor por meio da interlocução da rede comercial.

Ao investigar um grupo de agricultoras sobre as razões da continuidade do queijo caseiro, uma produtora pronunciou: “esse é o nosso modo e meio de vida aqui no Sertão, produzimos pouco leite e, apesar dos preços baixos, é melhor comercializar o produto diretamente nas feiras. Com o queijo temos o soro e o porco, como faziam os nossos parentes” (M. J. S. Entrevista, Monte Alegre de Sergipe. 02/2009). A produtora reporta a temporalidade da atividade, com os seus antepassados e a sua continuidade no presente. A expressão é similar àquela retratada por um agricultor em Cachoeirinha/PE e idêntica à produtora do queijo Serrano. Ela reflete a primazia dos saberes, como ilustra Almeida (2008, p.48), pois trata-se “de uma herança cultural que permeia o território”, resgatada pelos agricultores como alternativa para a sua sobrevivência.

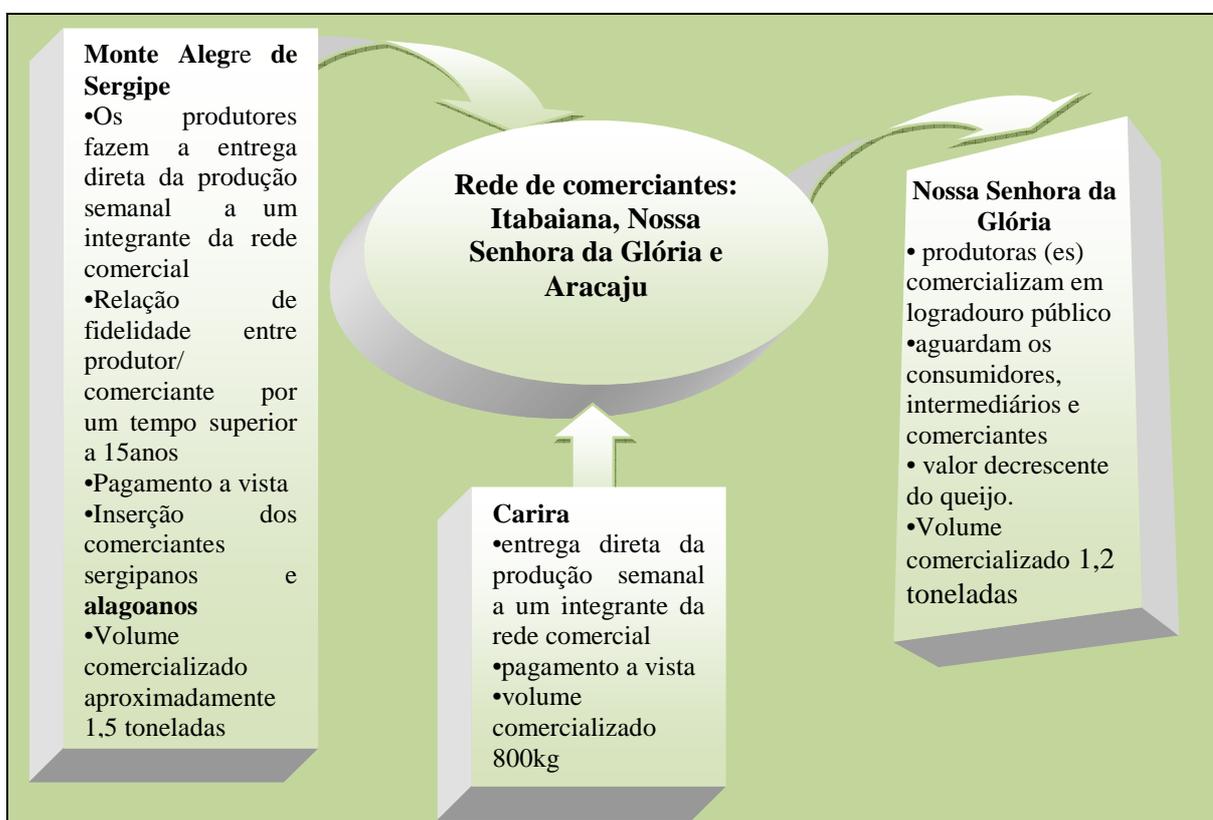
A continuidade dessa produção está intrinsecamente relacionada à cultura e à dimensão socioeconômica por meio das inter-relações das atividades leite-queijo-suíno e que proporcionam uma renda com a comercialização dos produtos. A (re)afirmação do queijo caseiro ressurgiu como um instrumento ou uma estratégia para a reprodução social e continuidade no território por esses atores, imbuída por forte sentimento de identidade. Entretanto, essas produtoras não reconhecem a sua produção como um atributo territorial,

---

<sup>56</sup> Queijo caseiro – a elaboração do referido derivado predomina em estabelecimentos rurais dos povoados como Algodoeiro e Mandacaru em Nossa Senhora da Glória; em Jaramataia, João Pereira, Palestina e São Mateus no município de Gararu; por toda a zona rural dos municípios de Monte Alegre de Sergipe e Carira, e de forma reduzida em outras localidades dos demais municípios sertanejos.

<sup>57</sup> Padronização- variável entre 1,600kg, 1.700kg ou até 2,00kg; alguns pesam 1,00kg.

participam de associações rurais, porém, jamais discutem sobre o seu produto, a renda obtida e as perspectivas. Em contraposição aos produtores da região Sul e Sudeste citados, as produtoras sertanejas podem ser classificadas na tipologia de Bassand (1990) apud Almeida (2008) como aqueles “apáticos ou resignados”, apresentados no primeiro capítulo. No momento da comercialização, elas afirmam a importância do seu produto, mas não o defendem ou buscam projetos que deem visibilidade. Por outro lado, encontram-se “sozinhas”, individualizadas, sem liderança e sem organização, o seu poder é fragilizado. Logo, apresenta-se nula a “capacidade que tem de manter uma relação dissimétrica em seu proveito e de forçar a aceitação de suas condições”(RAFFESTIN, 1993, p.35). Essa incapacidade foi evidenciada nas relações com a rede institucional e de forma idêntica com a rede comercial (Figura 26).



**Figura 26: Síntese da comercialização do queijo caseiro na feira semanal<sup>58</sup> dos municípios de Monte Alegre de Sergipe, Carira e Nossa Senhora da Glória.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 01/2009.

As relações existentes entre a rede comercial e as produtoras do queijo artesanal apresentam-se diferenciadas no mesmo Sertão Sergipano. Em Monte Alegre de Sergipe

<sup>58</sup> O período das incursões a esse município no Alto Sertão Sergipano caracterizava-se por uma longa estiagem, sem as trovoadas de verão, totalizando cerca de 120 dias sem chuva.

entrelaçam-se as relações simétricas com as de proximidade, alicerçadas pela confiança e o exercício do poder dissimétrico, no momento de imputar o valor do queijo ou do quilo do queijo pago<sup>59</sup>. Enquanto isso, no município de Nossa Senhora da Glória imperam as relações de poder dissimétricas, distanciadas, frias, nas quais as produtoras ficam à espera dos comerciantes, inexistindo as relações de proximidade. Todavia, essas relações estão baseadas no dinheiro líquido, indispensável para a reprodução social similares àquelas desenvolvidas no circuito inferior da economia urbana ilustrado por Santos (2004) (Figuras: 27/28/29/30/31).



**Figura 27: Desembarque de caixas com queijo de coalho caseiro na feira de Monte Alegre de Sergipe.**

Autoria: MENEZES: Sônia de Souza Mendonça. Pesquisa de campo. 02/2009.



**Figura 28/29: Pesagem e comercialização do queijo de coalho caseiro na feira de Monte Alegre de Sergipe.**



**Figura 30: Produtoras a espera dos consumidores do queijo de coalho caseiro na feira de Nossa Senhora da Glória. 02/2009.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 02/2009.



**Figura 31: Comercialização do queijo de coalho caseiro na feira semanal do município de Nossa Senhora da Glória/SE. 02/2009.**

<sup>59</sup> No fim de semana específico, foram pagos cerca de R\$5,50 por quilo. Entretanto, ressaltaram as produtoras e os comerciantes que no final de semana anterior custou R\$6,00 cada quilo.

A comercialização do queijo caseiro transcorre principalmente nas feiras realizadas semanalmente e atrai comerciantes de outras cidades interioranas do Estado de Sergipe, da capital Aracaju e de outros Estados com o objetivo de adquiri-lo.

As feiras na região Nordeste do Brasil são instituições econômico-culturais tradicionais, constituindo-se em forma de inserção na economia. Sua periodicidade depende da organização de cada localidade, geralmente acontecendo em dias alternados nos espaços circunvizinhos. As comunidades mais distantes se deslocam para comercializarem o fruto de sua produção, bem como adquirir produtos de suas necessidades.

Neste sentido, Corrêa (1989, p. 35) afirma:

Nos dias de feira o pequeno núcleo transforma-se em um centro de mercado. Vendedores dos mais variados produtos, artesãos e prestadores de diversos serviços amanhecem no centro com suas mercadorias e instrumentos de trabalho. São provenientes de outro pequeno núcleo onde no dia anterior atuaram em seus ofícios, ou de um centro maior onde vendem e exercem quase permanentemente a mesma atividade. Alguns vieram da zona rural ou dedicam-se as atividades primárias: vieram vender sua produção e comprar alguns bens que não produzem.

Assim, as feiras continuam a desempenhar papel relevante, não só econômico, mas também sociocultural na medida em que une pessoas de localidades diferentes, tornando-se espaço de diversidades culturais de sociabilidades como foi ressaltado no capítulo 01.

Ainda foram encontradas outras formas de comercialização do produto no Sertão Sergipano. Alguns membros da rede comercial que operam nas feiras da capital do Estado percorrem determinados estabelecimentos rurais e asseguram a compra *in loco*. O pagamento é realizado com prazo de oito dias. Comumente, essa rede é formada por parentes, vizinhos ou amigos que moram na capital ou que em determinados dias da semana dirigem-se para Aracaju com a finalidade de revender os derivados. Em alguns povoados, observaram-se idosos, ainda que poucos, adquirindo a produção semanal e transportando-a em “canastras ou bruacas”, análogas àquele sistema utilizado em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul no passado.

De acordo com as produtoras de queijo, com a alimentação do gado à base de pastagem, o leite apresenta um maior rendimento, o que resulta na produção de um quilo para cada oito litros de leite. Enquanto isso, no período das estiagens, muda a base alimentar do rebanho – insere-se à palma forrageira e outros suplementos como a soja - o rendimento do leite para elaboração do queijo diminui, e, para cada dez litros produz-se um quilo de queijo

de coalho. De forma resumida, apresenta-se a tabela 07, na qual se percebem cálculos a partir de uma média da produção diária estimada pelas produtoras.

**Tabela 07**  
**Sergipe -Território Queijeiro**  
**Produção e Renda do Queijo Caseiro**  
**2009**

Produção Média de leite/diária <sup>60</sup>	Queijo de Coalho caseiro dia/kg	Produção de queijo de coalho Semanal Qtde kg	Produção de queijo Anual Qtde Kg	Renda Semanal		Renda mensal <sup>61</sup>		Renda do queijo anual 364 dias R\$	
				Valor kg:		Valor kg:			
				R\$		R\$			
				5,00	7,00	5,00	7,00	5,00	7,00
<b>30 litros</b>	<b>03 kg</b>	<b>21kg</b>	<b>1.092</b>	<b>105,00</b>	<b>147,00</b>	<b>450,00</b>	<b>630,00</b>	<b>5.460,00</b>	<b>7.644,00</b>
<b>50 litros</b>	<b>05kg</b>	<b>35kg</b>	<b>1.820</b>	<b>175,00</b>	<b>245,00</b>	<b>750,00</b>	<b>1.050,00</b>	<b>9.100,00</b>	<b>12.740,00</b>

Pesquisa de campo: MENEZES. S. de S. M. 02/2009.

O recurso financeiro obtido com a comercialização do queijo caseiro compõe de forma significativa a renda familiar, por vezes não valorizada, mas no cômputo final, torna-se essencial aos agricultores familiares sertanejos, utilizada na aquisição de alimentos e vestuário e, nos períodos de estiagens, às rações, especialmente soja para a alimentação dos animais.

Conformando a renda total da família, operam semestralmente a venda de suínos rotulada como poupança. Segundo os produtores de queijo caseiro, ela é utilizada na aquisição de bens industrializados (parabólicas, televisores e geladeiras) e nas emergências ou doenças utilizam na compra de medicamentos ou de outros serviços médicos, ocorrência idêntica detectada por Menezes (2001) com os proprietários de fabriquetas de queijo de Itabi. Esses fatos apontados vislumbram a importância da referida alternativa para os agricultores.

Até o presente, verificou-se a inexistência de qualquer projeto que trate da produção de derivados caseiros pelo setor público. Nos referidos municípios, de igual forma, não a (re)conhecem como uma das formas de reprodução social dos agricultores, o que difere da relação simétrica da rede institucional no Rio Grande do Sul, Minas Gerais e nos Estados do Nordeste citados. Nos demais municípios sertanejos, a produção do queijo caseiro apresenta-

<sup>60</sup> A produção mensal com base em trinta dias e a produção anual em 364 dias uma vez que existe um único dia no decorrer do ano no qual não se produz queijo: a sexta-feira da paixão.

<sup>61</sup> Essa tabela apresenta uma média de queijos produzidos por dia, em alguns períodos. Exemplos estes apresentados referem-se ao período de seca = verão e o período = chuvoso quando se eleva a produção do leite bem como o rendimento do leite aumenta a produção de queijo.

se reduzida em decorrência da ação das fabriquetas de queijo e do mercado formal, e o processamento dos derivados de leite se altera com a troca de mãos.

#### **4.2 A produção de queijos troca de mãos: uma questão de gênero**

Conforme já foi assinalado, tradicionalmente a produção de queijo centrava-se no trabalho da mulher reclusa no território feminino, o interior das residências. Desde a década de 1990, esse domínio muda de mãos, muda de significado na vastidão do território sertanejo, exceto nas comunidades referenciadas. A razão se deve a que, ao processar grandes quantidades, as mulheres repassam o saber-fazer aos seus filhos ou ao seu esposo/companheiro.

A redução da produção do queijo caseiro decorre, segundo as produtoras, das dificuldades de comercialização dos derivados. Elas alegam uma relação de exploração, dissimétrica, imputada aos intermediários no tocante aos preços: eles impõem o valor do queijo e geralmente não aceitam nenhuma contraproposta das mulheres.

Diante dessa problemática, elas, as produtoras, procuram os proprietários de fabriquetas de queijo para repassar o leite produzido nos seus estabelecimentos rurais. Geralmente eles são parentes, vizinhos ou amigos, e fazem um acordo: fornecem o leite produzido no seu estabelecimento, recebem o pagamento do leite fornecido semanalmente e a fabriqueta repassa uma quantidade de soro diariamente para as fornecedoras, essencial para a continuidade da criação de suínos. Esses fatos denotam as relações de proximidade e, ou, como ilustra Milton Santos (1996a, p. 133), pode-se tratar do denominado acontecer solidário homólogo: “o território atual é marcado por um cotidiano compartilhado mediante regras que são localmente formuladas ou reformuladas. Nesse caso, as informações utilizadas tendem a se generalizar horizontalmente”. Relacionando às fabriquetas, esses “acordos” foram formulados no local e generalizaram pelo território.

Nas fabriquetas de menor porte, isto é, aquelas que processam volume inferior a 600 litros/dia, foi constatada a presença da mão de obra feminina, geralmente esposa, filha ou noras. Contudo, quando encontradas nas unidades de produção, as mulheres não passam de meras coadjuvantes. À medida que aumenta o volume de leite processado nas fabriquetas, torna-se rarefeito o trabalho da mulher, pois as fabriquetas ressignificam a atividade queijeira, e a produção de queijos troca de mãos, torna-se exclusividade do trabalho para homens, geralmente um queijeiro e seus auxiliares e/ou mão de obra familiar.

Anteriormente a essa troca de papéis, o queijo não tinha valor de troca. Ele destinava-se ao autoconsumo, como foi retratado no primeiro capítulo, ou quando comercializado,

tratava-se de uma produção reduzida a no máximo cinco queijos diários como queijo caseiro. À medida que o beneficiamento visa à comercialização ou faz parte do setor produtivo, a responsabilidade passa a ser da figura masculina.

O processo de trabalho produz “gênero”, destituindo a mulher dessa responsabilidade. Observa-se que, na relação de gênero, a divisão de trabalho e as relações entre homens e mulheres não são construídas em função de suas características biológicas, mas em função de um produto social que legitima as relações de poder. Para Bourdieu (1999), a divisão sexual, que assegura a dominação masculina, está fortemente presente nas práticas cotidianas, na ocupação e divisão do espaço, na organização do tempo. Isto é, no cotidiano habitual de cada indivíduo e de tal forma que pareça natural, a diferença biológica entre masculino e feminino surge para justificar uma diferença que é socialmente construída.

A “espontaneidade” ou a “naturalidade” com que é construída a divisão social entre os sexos a torna legítima. Mudar o *habitus*<sup>62</sup> conforme Bourdieu (1983), para as mulheres, ou seja, incorporar outros papéis além de mãe, esposa e trabalhadora, não depende apenas delas. As identidades e as hierarquias de gênero estão fortemente ligadas a uma divisão estrutural. Um contrato fundamental define a importância do trabalho assalariado e de funções remuneradas e administrativas para homens e mulheres. Ao se referir à produção de queijos em fabriquetas, os homens associam-na à condição biológica, na qual consideram a mulher como “sexo frágil”, inclusive na condução de grandes quantidades de leite.

Na opinião de um produtor:

Não pode a mulher ocupar tal serviço que requer muita força, pois trabalhamos com um grande volume de leite. Além disso, em um ambiente com muitos outros homens, não fica bem a mulher neste meio. Esta é uma função designada somente aos homens. (A. S. Entrevista, Porto da Folha/SE. 08/2008)

Pressente-se um preconceito relacionado ainda aos espaços que devem ser ocupados pelas mulheres, de forma semelhante àqueles constatados nas reflexões e leituras realizadas pelos autores como Heredia et al (1984), Woortmann & Woortmann (1997), Claval (1999) e Bourdieu (1999). O lugar estabelecido para elas ainda é a casa, mesmo quando as fabriquetas

---

<sup>62</sup> Habitus- é uma noção que auxilia a pensar as características de uma identidade social, de uma experiência biográfica, um sistema de orientação ora consciente ora inconsciente. Um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...] (BOURDIEU, 1983/2000)

estão localizadas nas proximidades da sua residência. Todavia, inexistente disputa no território ou luta por poder.

Tais mudanças para as mulheres são algo natural. Significam uma nova forma de ocupação repassada para o âmbito familiar, isto é, para os filhos e o esposo uma vez que há uma carência de trabalho no Sertão. Este fato pode ser identificado como o exercício do poder simbólico, sem visibilidade definido por Bourdieu (1987, p.7-8) como “poder invisível, o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem”. Observa-se nas mulheres sertanejas um estado de conformismo, uma indiferença; não há reivindicação no sentido de ocupar espaços, mas uma aceitação do repasse da “tradição queijeira inovada”.

Esse sentimento assim se expressa:

Quando deixei de fazer o queijo de coalho caseiro, diminuiu o meu trabalho, agora tenho mais tempo para cuidar de casa. Foi bom, porque os meus filhos trabalham com o pai. Aqui não tem outro trabalho para eles, esse é um meio para sobreviver. (M. S. Entrevista, Poço Redondo/SE. 12/2008)

Como foi citado anteriormente, há uma necessidade que incita essas famílias a exercerem ou criarem alternativas externas à agropecuária ou aproveitarem esse potencial, adaptando o saber-fazer típico existente no território. Com o crescimento da demanda interna os atores sociais ancorados nas redes de sociabilidade apropriam os recursos disponíveis e organizam as unidades de produção informal – fabriquetada- dedicadas à elaboração de queijos artesanais no território. Esse território consiste em um espaço apropriado pela ação do trabalho investido pelo sentimento identitário e de pertencimento entremeado pelas redes de sociabilidade que por meio das ações da territorialidade buscam o acontecer solidário abordado por Milton Santos (1996).

Essa estratégia remete a discussão de territorialidade feita por Corrêa (1996, p. 251-252) “[...] que refere-se ao conjunto de práticas e suas expressões materiais e simbólicas capazes de garantir a apropriação e permanência de um dado território por um determinado agente social, Estado, os diferentes grupos sociais e as empresas”. Contudo, ela contém outros elementos, expressos por autores, como Almeida (2005a), que resgata a territorialidade e acrescenta a discussão de fronteira. A autora ilustra a discussão, ao enfatizar a configuração de uma fronteira imposta “pelos de fora do território”, representando “o limite da territorialidade que tem como suporte a alteridade. A alteridade é “compreendida não só como o reconhecimento da existência do Outro, o semelhante, mas tudo o que é exterior ao Eu”. Por

consequente, no espaço da alteridade do Eu e do Outro desenha a fronteira permeada por observações, comparações, identificações de dessemelhanças, podendo ou não adotar características do outro ou afirmar sua própria identidade (ibid., p.111).

Alicerçados pelo sentimento da territorialidade, os agricultores e, ou seus filhos, ex-comerciantes, criam estratégias para continuar sobrevivendo no Sertão do São Francisco, como foi citado no primeiro capítulo, alteram o uso da terra para a continuidade no seu território. “[...] De uma certa forma, os agricultores familiares modernos enfrentam os novos desafios com as armas que possuem e que aprenderam a usar a partir de sua experiência” (WANDERLEY, 2001, p. 35). Para tanto, utilizam as relações de proximidade por meio das redes existentes para construir alternativas de ocupação fortalecidas pelo saber-fazer transmitido por gerações, motivados pela escassez de trabalho.

#### **4.3 – As redes de sociabilidade e a conformação das fabriquetas de queijo**

Na busca de compreender a lógica da produção queijeira artesanal faz-se necessário resgatar informações a respeito dessa atividade na história local dos municípios produtores. Para tanto, buscaram-se referências nas instituições de pesquisa que atuam no território, nos órgãos públicos e em artigos publicados por pesquisadores nacionais e internacionais sobretudo a respeito do município de Nossa Senhora da Glória, considerado pela sua pujança como o centro da bacia leiteira do Estado de Sergipe.

Na pesquisa documental realizada, constatou-se, na Enciclopédia dos Municípios IBGE (1959), uma citação a respeito da produção de queijos artesanais na década de 1950 em alguns municípios sertanejos e circunvizinhos. Na referida pesquisa, as unidades de produção foram concebidas como fábricas de laticínio e os trabalhadores como operários. Identificou-se esta referência ao município de Itabi/SE: “a indústria do município é inexpressiva, constando duas panificações e uma fábrica de laticínios que empregam menos de cinco operários cada uma. A produção de queijo e manteiga em 1956, somadas as duas parcelas, apresenta o total de 314 milhares de cruzeiros” (IBGE, 1959, p. 329). Essa unidade produzia o queijo-manteiga, denominado localmente de requeijão, e a manteiga em creme. Procurou-se nessa fonte, sobre a existência dessas fábricas nos demais municípios sertanejos, não se encontrando nenhum vestígio. Identificou-se nesse período uma unidade de produção artesanal semelhante aquela de Itabi no município de Aquidabã (IBGE, 1959).

Para complementar as informações, buscaram-se referenciais por meio da oralidade de antigos produtores de queijo e comerciantes, no intuito de encontrar os laços guardados na temporalidade e concretizados no território. Resgatar parte dessa história construída no

território auxiliará a compreender a origem, as transformações e a consolidação da atividade queijeira.

O proprietário da referida unidade de produção artesanal de Itabi/SE, na década de 1950, revelou que o conhecimento da técnica da produção do requeijão e da manteiga foi aprendido durante visita às fábricas de requeijão localizadas no município de Batalha – Alagoas (MENEZES, 2001). Segundo o informante, Batalha era considerada uma referência na produção desses derivados na década de 1940. Nessas décadas - 1940 e 1950 - encontravam-se poucas unidades de produção para o beneficiamento de leite em decorrência da demanda reduzida do mercado urbano. Nos municípios sertanejos e adjacências existiam uma, duas, ou, no máximo, três fábricas de requeijão e manteiga geralmente formada pelos parentes. O entrevistado de Itabi contou que, nesse mesmo período, repassou a técnica a seu irmão que, por sua vez, montou uma fábrica desses derivados no município de Nossa Senhora das Dores.

Ainda buscando as pistas da história das unidades de produção artesanal, entrevistou-se em fevereiro de 2009 o primeiro produtor de requeijão e manteiga do município de Gararu, já nas proximidades de Porto da Folha instalou a sua unidade de produção no ano de 1966. Conforme esse informante, a fábrica instalada em Itabi precedeu a produção comercial de derivados de leite na região sertaneja e conquistou elevada reputação por todo o Estado. A produção de leite no referido município apresentava superioridade em volume e qualidade do rebanho. O clima ameno ajudava, o que também era comum no município de Nossa Senhora de Lourdes, ambos considerados como entrada do Sertão. Nos demais municípios sertanejos, o gado era criado solto na caatinga, a produção de leite estava direcionada exclusivamente para o autoconsumo e no inverno aproveitava-se para a produção de queijo caseiro. Esse fato é idêntico às ocorrências da produção de queijos expostas no segundo e terceiro capítulo com uma dessemelhança quanto ao tipo Serrano no tocante às estações do ano diferenciadas e propícias à produção de queijo.

Quanto à instalação da sua “fábrica” em Gararu, ele relatou que, na fase inicial, fazia o recolhimento do leite e o transportava manualmente (trinta litros). Em seguida, adquiriu animais e aumentou o volume beneficiado. Posteriormente, com o crescimento da produção, comprou carroças e constituiu várias linhas de leite<sup>63</sup>.

---

<sup>63</sup> Linhas- termo utilizado pelas indústrias ao fazer referência ao trajeto realizado por caminhões e outros automóveis de menor porte recolhendo o leite das propriedades. Essas linhas, na década de 1980 e 1990, estavam sob a responsabilidade da empresa. Posteriormente surgiram os fretistas, que faziam a coleta de leite com o seu transporte e percebiam alguns centavos para cada litro recolhido.

Inicialmente produzia o requeijão caseiro elaborado exclusivamente com leite, sem o uso da manteiga. Incentivado pela rede comercial, contratou um queijeiro na década de 1970 e alterou o modo de fazer, incluindo novos ingredientes, como a manteiga após o cozimento da coalhada. Com essa mudança, toda a sua produção, escoada para o mercado central de Aracaju, apresentou uma contínua e elevada demanda.

Nesse período, expandiu o recolhimento de leite nos espaços rurais localizados a oeste e sul do município de Gararu, leste de Porto da Folha e parte de Nossa Senhora da Glória. Ele ressaltou ainda a importância da "fábrica de requeijão" na sua vida e as transformações existentes no Sertão Sergipano:

Criei onze filhos nesse ramo de produção do requeijão e da manteiga. Tudo que tenho atualmente nasceu da fábrica, terra, carro, casas [...] Quando comecei, o leite era pouco, dominava no recolhimento do leite grande parte de Porto da Folha, Gararu e até Nossa Senhora da Glória. O leite era produzido em pouca quantidade. A pecuária melhorou muito nesse sertão, com a chegada dos bancos que incentivaram o plantio de pastagens, a palma e hoje produz muito leite. Também as "fábricas" aumentaram muito na região, hoje há uma disputa grande pelo leite. Estou aposentado e passei a fábrica para meu filho, que trabalha junto com o meu sobrinho. (M. M. Entrevista, Gararu/Sergipe. 02/2009).

A expressão do entrevistado sobre o aumento da produção de leite está de acordo com a discussão feita no capítulo 01 a respeito dos projetos e das políticas públicas para modernização da agricultura. Ele realçou que o aumento da produtividade do gado leiteiro foi uma consequência do melhoramento genético com a entrada em Porto da Folha do gado procedente de Batalha – Alagoas, a exemplo do acontecido em Nossa Senhora da Glória. Declarou que a inserção de animais foi incentivada pelas instituições financeiras, e, com a aquisição de animais reprodutores, os agricultores nas suas redes de sociabilidade (familiares, vizinhança e amizade) emprestavam esses animais para os parentes e amigos, resultando no melhoramento do plantel bovino no município.

A respeito dessas redes, Villasante (2001, p.81) esclarece: "estamos imersos em redes de tipos diversos (familiares, de trabalho, vicinais, culturais, etc.) [...] Estas complexas redes em que sempre interagimos são as que mais constituem e as que podem nos aportar novas oportunidades...". Essas oportunidades aportadas pelos atores locais são frutos da ação e interação das referidas redes atuantes no território em foco. Elas convergem interesses dos atores, instrumentalizam tais territorialidades que comportam práticas e suas expressões

materiais e simbólicas, de modo a garantir não só a apropriação do espaço pelos atores sociais, como também viabilizam a sua permanência.

Angelo Serpa (2005), ao analisar os espaços urbanos nesse caso, bairros periféricos na cidade de Salvador- utiliza como “pressuposto teórico-metodológico a noção de redes sociais. Segundo o autor, essas redes de relações devem constar na base da formulação de uma estratégia de ação coletiva” (ibid, p. 213). Similares às redes de sociabilidade aqui estudadas, no dizer do autor, as redes do cotidiano significam “redes informais/submersas”, articuladas no caso aos bairros “que expressam e condicionam as redes de relações sociais, de vizinhança, de parentesco, de amizade” [...] (ibid, 213)

Gonzaga (2009) compartilha a abordagem sobre redes elaborada por Serpa (2005). Na sua pesquisa, ela igualmente enfatiza o papel dessas redes do cotidiano ou redes sociais. Ela reforça a importância dessas redes com o domínio da reciprocidade, na viabilização da produção de artesanato em Alagamar, povoado do município de Pirambu/Sergipe. As redes sociais, de sociabilidade ou do cotidiano, são horizontais, apresentam forte poder de coesão social, cultural e territorial e viabilizam a persistência do agricultor familiar como produtor de queijos e/ou produtor de artesanato.

Alicerçadas pelas redes de sociabilidade essas unidades de produção, cognominada de fabriquetas de queijo portam as seguintes características: processam volume de leite superior a 150 litros/dia, utilizam um local específico fora da residência para a elaboração dos produtos, adquirem parcialmente ou totalmente a matéria-prima de outros estabelecimentos rurais (MENEZES, 2001).

Esse produtor de queijos enfatiza que, em meados da década de 1980, surgem pequenas fabriquetas para a produção do queijo de coalho em decorrência da demanda do mercado consumidor, que se expandia nos centros urbanos. De acordo com o entrevistado, os sertanejos produzem leite e repassam aos seus parentes e amigos, vizinhos, para a produção de queijos e para ocupar a mão de obra familiar, fato já expresso na discussão anterior sobre gênero. Para Barnes (1954/1987), Mayer (1987) e Boyssevain (1987), as redes sociais, aqui denominadas de redes de sociabilidade, constituem recursos utilizados envolvendo atributos, intencionalmente apresentando-se como uma estratégia de trabalho, de reciprocidade, de produção, de proximidade. As redes consistem, pois, em uma relação primária estratégica cotidiana constituída pelos atores sociais que atuam como emissores ou receptores; os vínculos ou elementos relacionais atuantes estão permeados dos aspectos simbólicos, éticos e consistem em fortes atributos nas relações econômicas nos territórios.

No Sertão do São Francisco visualizam-se essas redes de sociabilidade elaboradas por meio de numerosos contatos, nos quais os vínculos são fortes. Direcionados pelas suas territorialidades, os sertanejos buscam convergir estratégias de trabalho, “os atores não se opõem; agem e, em consequência, procuram manter relações, assegurar funções, se influenciar, se controlar, se interditar, se permitir se distanciar ou se aproximar e, assim, criar redes entre eles” (RAFFESTIN 1993, p. 156). Essa afirmativa do autor se materializa na área de estudo.

Na constituição das fabriquetas de queijo, a rede familiar contribui de forma decisiva, uma vez que fornecem a matéria-prima e, geralmente, emprestam o capital inicial essencial para a compra dos poucos equipamentos. Para Giddens (1991, p. 104), o “parentesco, em suma, fornece um nexo de conexões sociais fidedignas que, em princípio e muito comumente na prática, formam um meio organizador de relações de confiança”. Essas conexões familiares estimulam e alicerçam a construção de alternativas de trabalho e renda no meio rural a partir do apoio que lhe dá sustentação e do repasse do saber-fazer.

Pode-se constatar este significado no depoimento:

Comecei trabalhando como ajudante na fabriqueta, depois com a ajuda dos meus pais que me emprestou o dinheiro para começar a produção e passou a fornecer o leite para mim junto com outros parentes como meu sogro, cunhados e irmãos, assim, comecei a produzir queijo, já faz muitos anos. (D.S. Entrevista, Poço Redondo/Sergipe. 01/2009)

Outros ex-trabalhadores de antigas queijarias, muitas vezes, iniciam a atividade a partir do apoio recebido dos antigos patrões. Os ex-proprietários alegam o cansaço, uma vez que trabalham todos os dias da semana e, por isso, vão abandonando tal atividade passando a dedicar-se à criação de gado ou à comercialização dos derivados. Quando decidem deixar esse tipo de trabalho, geralmente transferem por valor simbólico os instrumentos àqueles trabalhadores que apresentam interesse na continuidade da produção de derivados. “Trabalhei durante cinco anos na fabriqueta e, quando o patrão decidiu vender, me ofereceu os materiais porque ele sabia do meu interesse e passou o material por valor baixo, facilitou parcelando para que eu pagasse aos poucos” (A. F. Entrevista, Nossa Senhora da Glória/SE. 01/2009).

A partir dessas premissas, reitera-se que essas redes estão imbuídas por sentimentos de confiança, gerando movimentos e, por isso, são condições prévias para a articulação dos atores na constituição de novas atividades. Nessa perspectiva, trata-se de uma sociabilidade ancorada no território e na identidade.

É mister compreender que as redes de sociabilidade formadas entre atores sociais no caso citado entre patrão e empregado apresentam fluxos diferenciados, cujas interações podem ter profundidades variadas de acordo com o comprometimento e a intensidade dos laços sociais estabelecidos entre indivíduos. Elas estão vinculadas aos sentimentos de territorialidade e de identidade territorial, compartilham a mesma cultura e os mesmos propósitos. Esse acontecer homólogo solidário presume as “horizontalidades”, mencionadas por Santos (1996a). As fabriquetas se nutrem dos conhecimentos locais enriquecidos pela cultura e pelos signos existentes, fundamentados pela ação das redes de sociabilidade. Existe um conjunto de razões vinculadas ao significado da rede e a sua operacionalização, dinamizando as relações no âmbito do território; já se discutiram as características das redes sociais com base em Barnes(1987), Menezes (2001), Serpa(2005) e Gonzaga(2009).

Como foi exposto anteriormente, nas décadas de 1980 e 1990, consolida-se a atividade queijeira e, concomitantemente, (re)significam os produtos, inserindo-se novas variedades conforme a demanda do mercado consumidor. Nesse sentido, Hobsbawm e Ranger (1984, p. 12/13) esclarece: “inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto da oferta”. A evolução da atividade é observada, o que revela a capacidade de adaptação dos atores e a transmissão do conhecimento tácito entre seus pares, motivados pelas novas demandas do mercado. Corroborando com a discussão sobre as redes sociais, Leila Dias (2005, p.16) enfatiza que as redes transcendem “as organizações empiricamente delimitadas, e que conectam, simbólica e solidaristicamente, os sujeitos indivisíveis e atores coletivos, cujas identidades vão se construindo num processo dialógico”. Assim, a intensidade das relações produz informações apuradas e a transferência do conhecimento tácito pelo diálogo entre os pares, característica de um SIAL.

O processo em questão apresenta-se contraditório, uma vez que o paradigma de consumo dos produtos industrializados aumentava, nos anos setenta, com o avanço do setor secundário no país, o qual privilegiava a inserção de novos hábitos alimentares na população, viabilizado pelo *marketing*. Há uma contracorrente, a despeito do modelo de consumo dos produtos industrializados que persiste demandando os produtos tradicionais.

O crescimento do mercado consumidor inicialmente se explicava a partir da relação saudosista que conduz parte dos consumidores a uma valorização de produtos impregnados de ruralidade e associados à imagem do seu território. O retorno ao espaço rural processava-se pelo consumo de produtos que apresentavam uma simbologia que os remetia ao território. A demanda desses produtos de valor simbólico influenciará, na década de 1990, a expansão das

fabriquetas de queijo nos municípios sertanejos e nas áreas circunvizinhas, acompanhando o crescimento da produção de leite e do mercado urbano. Tal demanda também foi motivada pelas mudanças na política econômica do país e a estabilização da moeda, o que se refletiu no aumento do poder aquisitivo da população especialmente no período de 1993/1997 (NASCIMENTO e MENEZES, 2001). Demanda que continua no século XXI, vinculada aos fatores culturais e econômicos.

Imperam entre os produtores de leite e os proprietários das queijarias as relações de proximidade e de confiança no tocante ao pagamento da matéria-prima, que é feito prioritariamente em espécie, antes da feira semanal. A respeito da confiança mútua, Giddens (1991, p.35) afirma que “é uma forma de “fé” na qual a segurança adquirida em resultados prováveis expressa mais um compromisso com algo”. Verificou-se que entre produtores dos derivados e fornecedores de leite não existe contrato<sup>64</sup> firmado entre as partes, não há vínculo formal entre os membros, porém assegura-se o compromisso entre os atores com a “palavra”.

Existe um compromisso informal combinado entre as partes, no qual o produtor de queijos deverá realizar semanalmente o pagamento do leite em espécie ao agricultor e recolher a produção no estabelecimento rural. Ao agricultor caberá ordenhar o gado e deixar o leite no lugar combinado no estabelecimento diariamente, ou entregar diretamente na fabriqueta recebendo uma remuneração maior. Ainda foram identificados outros tipos de prestação de serviço dos proprietários das fabriquetas, aos agricultores familiares produtores de leite, como a compra de medicamentos, transporte de rações e, às vezes, até a ordenha do rebanho em casos de emergência. A prestação de serviços, nesse caso, faz parte de uma estratégia de otimizar a capacidade instalada, assim como contribui para o fortalecimento de parcerias entre os agricultores familiares.

Essas relações de proximidade contribuem para a consolidação das unidades de produção no território. Nessa perspectiva, Offner e Pumain (1996, p.156) esclarecem: “as relações de proximidade estão imbuídas de sentimentos de pertencimento que contribuem para o crescimento da identidade territorial, contendo atributos simbólicos que articulam as redes ao território”. Essas relações solidárias, horizontais, cotidianas, foram verificadas e fortalecem a identidade dos atores envolvidos na atividade. Abramovay (2003) corrobora essa discussão, ao afirmar que as relações de proximidade delineiam valor superior às

---

<sup>64</sup> À medida que recebem o leite recolhido diariamente fazem o registro do volume de cada fornecedor em uma caderneta, geralmente pelo proprietário ou seus familiares e em um número reduzido esse controle é realizado por um trabalhador. No período da tarde, são realizadas coletas em um número pequeno de estabelecimentos rurais especialmente onde fazem duas ordenhas diárias em virtude da qualidade genética do gado.

denominadas vantagens competitivas ligadas “aos atributos naturais, de localização ou setoriais. A proximidade permite uma forma de coordenação entre os atores de valorizar o conjunto do ambiente em que atuam e, portanto, de convertê-lo em base de empreendimentos inovadores” (ibid. p.83). Por conseguinte, considera-se aqui essa discussão a respeito das relações de proximidade pertinente e presente no SIAL queijeiro artesanal do Sertão Sergipano. Essas relações contribuem sensivelmente para a criação e estabilização das fabriquetas que se aproveitam da tradição local e, simultaneamente, incorporam inovações demandadas pelo mercado.

As pequenas unidades informais do setor leiteiro absorvem a produção dos agricultores familiares e, em menor intensidade, os médios e grandes proprietários. Cerdan e Sautier (2002, p. 135), nas suas pesquisas realizadas no município de Nossa Senhora da Glória, ressaltaram que “a importância econômica e a resistência dessas unidades de transformação modestas e até rudimentares, podem ser explicadas pela grande proximidade geográfica e social entre os fabricantes e produtores”. Ainda apresentaram como vantagens comparativas o controle exercido diretamente pelo proprietário, o fluxo de informações eficientes e relações de cooperação entre as mesmas no período de inverno, e a concorrência no verão, devido à escassez de matéria-prima. Segundo Abramovay (1997), a valorização dos atributos de uma região pelos atores locais permite a existência de uma dinâmica de concorrência-emulação-cooperação entre as empresas.

Essa dinâmica de cooperação foi observada por Cerdan e Sautier (1998) e Menezes (2001) geralmente no período chuvoso, considerado pelos agricultores na região o de abril a agosto, quando muitas vezes transportam queijos de diferentes fabriquetas. Outro fato observado é o repasse de fornecedores para o seu concorrente em decorrência da oferta excessiva de leite no período.

A prática da emulação verificou-se quando os proprietários das unidades de produção repassavam entre os seus pares o conhecimento ou novas técnicas de produção de novos tipos de derivados, a exemplo da mussarela e principalmente do queijo pré-cozido. Esse último tipo de queijo constitui numa inovação criada por antigos empregados dos laticínios locais que transferiram o conhecimento aos proprietários das fabriquetas quando foram trabalhar nas fabriquetas no final do ano de 1997 e no início de 1998 depois da saída da Parmalat do Sertão Sergipano. Emergiram novas formas de aquecimento da água com o uso de gás para utilização na elaboração desses produtos, técnicas essas difundidas entre os produtores de queijo.

Quanto à concorrência, esta aflora entre os produtores de queijo principalmente no período do verão quando começa a reduzir a oferta de leite no mercado. Na disputa pela

matéria-prima, geralmente os produtores artesanais oferecem preço maior pelo litro de leite com o objetivo de adquirir novos fornecedores. Com a chegada das chuvas, retomam as relações cooperativas entre os produtores. Esses fatores cooperação-emulação-concorrência caracterizam um SIAL.

Com relação ao preço do leite, fabriquetas na década de 1990 e no ano de 2000 ofereciam preço igual ou superior ao valor pago pelas indústrias, pagavam em espécie semanalmente e assumiam outros serviços como foi citado anteriormente (CERDAN E SAUTIER, 1998, 2002; MENEZES, 2001).

Essas atividades realizadas no Sertão Sergipano estão articuladas regionalmente por meio das redes de comercialização formadas por filhos dos agricultores, dos produtores de queijo e ex-queijeiros. Nos seus fluxos, os produtos das fabriquetas atingem os mercados intra e interestaduais. A referida rede está alicerçada pelas relações de poder simétricas e dissimétricas que serão analisadas no sexto capítulo.

A diversidade social das fabriquetas de queijo é pouco conhecida no Estado de Sergipe e geralmente negligenciada como trunfo importante para o desenvolvimento territorial. Poucos são os estudos que destacam a relevância da atividade queijeira artesanal na reprodução dos agricultores na dimensão territorial do Sertão Sergipano e no seu entorno. As pesquisas existentes estão concentradas no município de Nossa Senhora da Glória

A importância da produção de queijos nos municípios circunvizinhos do Sertão Sergipano, no caso de Nossa Senhora de Lourdes, foi verificada por Vargas (1999, p. 201) nos seus estudos realizados na região do Baixo São Francisco. A autora realça a expressão da comunidade, enfatizando tal atividade:

Na sede, quase todo mundo é ocupado com uma atividade, geralmente familiar, mas todas clandestinas: fabricam manteiga, queijo, requeijão e mussarela, criam porco. Tudo é vendido sem intermediário. Estas atividades elevaram a renda da população que, comparada com os municípios vizinhos, tem mais poder de compra.

Jovens e adultos provenientes desse município, além de produzirem os derivados de leite, faziam a intermediação e a comercialização, sobretudo, do queijo de coalho nas feiras livres existentes nos bairros da capital do Estado – Aracaju. Eles adquiriam os queijos produzidos por seus familiares em Nossa Senhora de Lourdes e, ou nos municípios circunvizinhos como Itabi, Gararu e Canhoba (MENEZES, 2001).

Esse sistema de produção artesanal configurado pelas fabriquetas de queijo permitia a reprodução social dos agricultores, uma vez que absorvia a produção de leite, sobretudo do agricultor familiar. Na década de 1990, constituía alternativa única em vários municípios do Sertão Sergipano como ocorria nos municípios de Itabi, Graccho Cardoso e de circunvizinhos como Aquidabã e Nossa Senhora de Lourdes.

Menezes (2000) identificou as unidades de produção no Estado de Sergipe e organizou um quadro no qual sintetiza as informações obtidas a respeito do volume de leite processado/mês, dos produtos elaborados e do seu destino comercial referente àquele período (Quadro 02).

Foram comprovadas 203 unidades de produção informal no Estado de Sergipe que processavam, no ano de 2000, um volume mensal de 4.345.870 litros/mês de leite e geravam 680 postos de trabalho recrutando de modo prioritário a mão de obra familiar e queijeiros com experiências no ramo.

Os municípios de Monte Alegre de Sergipe e Canindé do São Francisco, processavam um volume de leite reduzido nas fabriquetas se comparado com os seus vizinhos. Tal fato estava intrinsecamente relacionado ao domínio do setor formal nos quais funcionavam uma unidade de resfriamento de leite e o Laticínio Carolina respectivamente.

Outra característica a ser ressaltada refere-se ao número elevado de fabriquetas de queijo no município de Gararu. Contudo, havia uma grande diversidade de unidades de produção. Aquelas localizadas nas proximidades de Nossa Senhora da Glória processavam maior volume de leite, elaboravam queijo pré-cozido e mussarela e, nas fabriquetas localizadas nas vias em direção de Porto da Folha, o requeijão e a manteiga. Nas demais áreas do município, predominava o queijo de coalho processado em unidades com volume inferior a 500litros/dia.

Itabi e Aquidabã destacavam-se no ano de 2000 em relação ao número de unidades de produção existentes. Isso era reflexo da ausência do setor formal, o que as tornava imprescindíveis para a reprodução da agricultura familiar. Porém, as unidades de produção apresentavam um reduzido volume de leite processado/dia voltadas principalmente para a produção do queijo de coalho e cerca de três unidades artesanais nesses municípios produziam mussarela, requeijão e manteiga. Nas pequenas unidades de produção identificadas nesses municípios, observou-se a importância das redes de sociabilidade e a força da territorialidade na construção dessas estratégias de reprodução dos agricultores familiares e seus filhos.

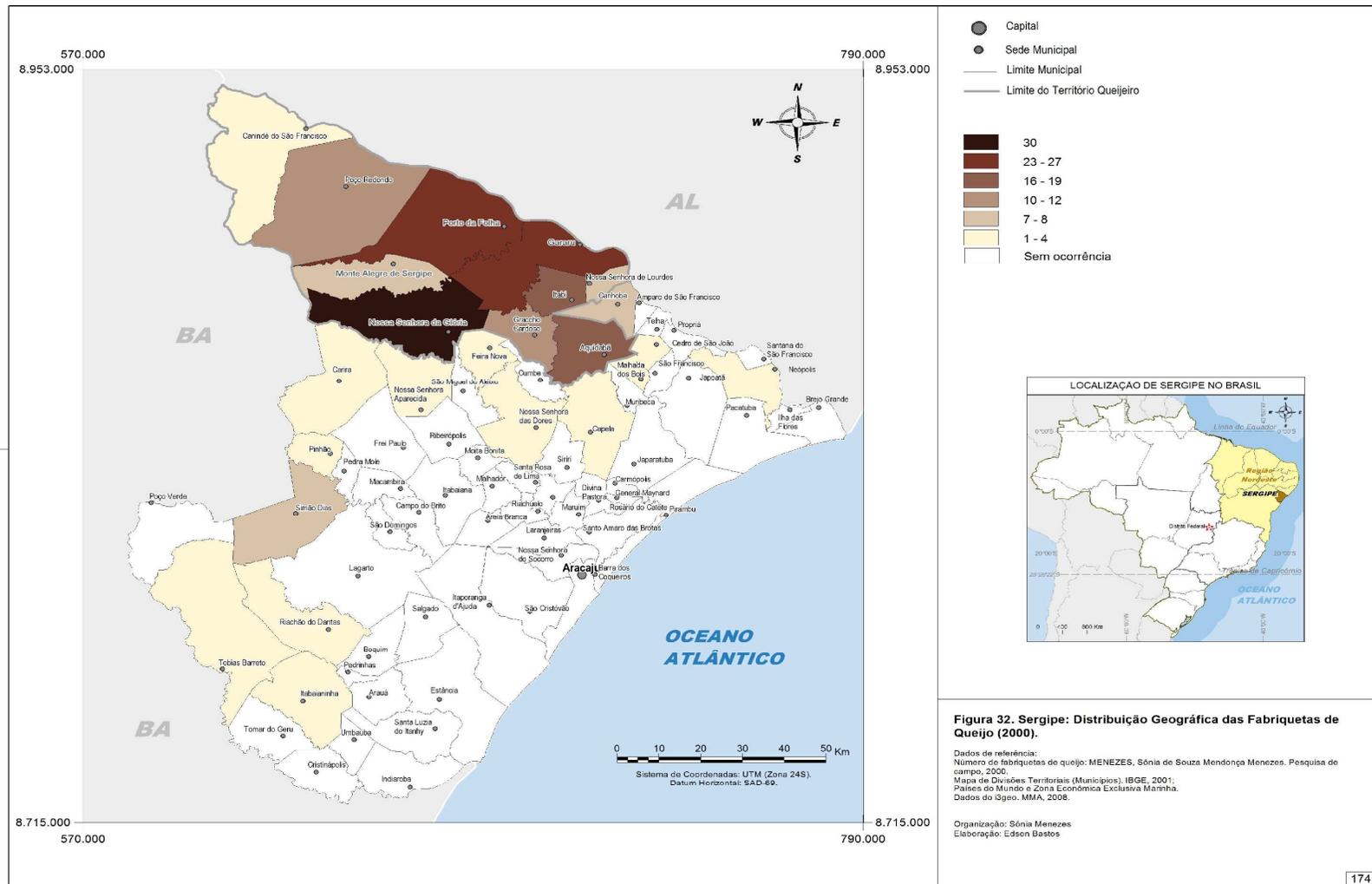
Para visualizar melhor esse quadro, foi organizado em 2000 um mapa com a distribuição geográfica das fabriquetas de queijo do Estado de Sergipe (Figura 32).

<b>Município</b>	<b>Número total de fabriquetas</b>	<b>Volume leite processado /mês</b>	<b>Mão-de-obra ocupada</b>	<b>Produtos</b>	<b>Destino</b>
<b>Nossa Senhora da Glória</b>	<b>30</b>	1.238.870	118	Mussarela, queijo pré-cozido, requeijão, manteiga, queijo coalho e ricota	João Pessoa, Campina Grande, Aracaju, Salvador
<b>Gararu</b>	<b>27</b>	413.100	95	Queijo coalho, requeijão, manteiga, queijo pré-cozido, mussarela	Aracaju, Nossa Senhora da Glória, Paraíba
<b>Porto da Folha</b>	<b>23</b>	702.000	97	Queijo pré-cozido, mussarela, requeijão, manteiga, queijo coalho	Aracaju, Nossa Senhora da Glória, Itabaiana.
<b>Itabi</b>	<b>19</b>	186.300	55	Queijo coalho, requeijão e manteiga	Aracaju, Recife, Salvador
<b>Aquidabã</b>	<b>16</b>	404.100	59	Queijo coalho, requeijão, manteiga e mussarela	Aracaju, Propriá, Arapiraca, Penedo.
<b>Poço Redondo</b>	<b>12</b>	333.000	38	Requeijão, manteiga, queijo coalho, queijo pré-cozido	Aracaju, Itabaiana, Paraíba
<b>Graccho Cardoso</b>	<b>11</b>	127.500	31	Queijo coalho, requeijão e manteiga	Aracaju, Propriá, N. Senhora das Dores
<b>Simão Dias</b>	<b>10</b>	78.000	28	Requeijão e manteiga	Aracaju, Tobias Barreto, Lagarto
<b>Nossa Senhora de Lourdes</b>	<b>10</b>	180.000	32	Requeijão, manteiga, queijo coalho e mussarela	Aracaju, Arapiraca, Penedo.
<b>Canhoba</b>	<b>08</b>	108.500	22	Queijo coalho, requeijão, manteiga	Aracaju, Propriá, Aquidabã
<b>*Monte Alegre de Sergipe</b>	<b>07</b>	76.500	20	Requeijão, manteiga, queijo coalho, mussarela	Nossa Senhora da Glória, Aracaju Itabaiana
<b>**Canindé do São Francisco</b>	<b>04</b>	83.000	10	Requeijão, queijo coalho e pré-cozido	Paulo Afonso, santa Brígida, Nossa Senhora da Glória
<b>Itabaianinha</b>	<b>04</b>	94.000	18	Requeijão e manteiga	Tobias Barreto, Aracaju, Lagarto

<b>Feira Nova</b>	<b>03</b>	85.000	12	Requeijão e manteiga	Aracaju, Itabaiana
<b>Malhada dos Bois</b>	<b>03</b>	48.000	08	Queijo coalho, manteiga e requeijão	Aracaju, Propriá
<b>Cedro de São João</b>	<b>02</b>	38.000	04	Requeijão, manteiga e queijo coalho	Aracaju, Propriá
<b>Riachão do Dantas</b>	<b>02</b>	20.000	04	Requeijão e manteiga	Aracaju, Lagarto
<b>Tobias Barreto</b>	<b>02</b>	30.000	04	Mussarela	Tobias Barreto Lagarto
<b>Neópolis</b>	<b>02</b>	14.000	04	Queijo coalho	Neópolis,
<b>Nossa Senhora Aparecida</b>	<b>02</b>	25.000	06	Queijo coalho, requeijão e manteiga	Ribeiropolis, Itabaiana
<b>***Carira</b>	<b>02</b>	25.000	06	Requeijão	Carira
<b>São Miguel</b>	<b>01</b>	9.000	03	Queijo coalho	Comércio local
<b>Pinhão</b>	<b>01</b>	9000	02	Queijo coalho	Comércio local
<b>Capela</b>	<b>01</b>	9000	02	Queijo coalho	Comércio local
<b>Nossa Senhora das Dores</b>	<b>01</b>	9000	02	Queijo coalho	Comércio local

**Quadro 02-Síntese - Fabriquetas de queijo no Estado de Sergipe-2000.**

Fonte: MENEZES, S. de S. M. Pesquisa de campo, 2000.



Nessa representação, pode ser observada a proeminência e a configuração desses espaços territorializados como foi ressaltado anteriormente, fruto da articulação das redes em um contexto socioeconômico e cultural.

Diante do exposto, reitera-se que essa atividade colabora ainda para a diversificação das economias locais, surgindo um número considerável de lojas de produtos agropecuários e pequenas oficinas que fabricam equipamentos para a produção dos derivados e para o transporte da matéria-prima. Porém, cabe ressaltar que essas unidades de produção queijeira informais localizadas, sobretudo, no Sertão Sergipano, configuram-se como uma das múltiplas formas de aproveitamento e beneficiamento do leite em Sergipe.

Entretanto, cabe lembrar que essas unidades de produção inseridas no mercado informal não se apresentam como única forma de beneficiamento em determinadas áreas do Sertão. Com o crescimento da produção de leite no Sertão Sergipano, empresas formais ali se instalaram, imprimindo uma nova configuração socioespacial. Logo, o espaço apropriado territorializado está permeado pelas relações de poder simétricas, horizontais, construídas pelos atores locais e conformam um território identitário, vivido. Esse território se confronta com o outro revestido das relações de poder dissimétricas, tomado como um “recurso” no dizer de Santos (2005) e Gotmann(1975). Isto é, “recurso” porque as empresas visualizam, sobretudo a partir do uso que pode ser feito dos recursos existentes, no caso em foco, do crescimento da produção de leite. Verifica-se que o Sertão Sergipano do São Francisco apresenta uma multiplicidade de formas de apropriação, com a produção do queijo caseiro, às fabriquetas de queijo e os laticínios inseridos no mercado formal.

Desvelar os traços que singularizaram e singularizam esses laticínios, as suas temporalidades, faz-se necessário para compreender as transformações e a formação dessa fronteira existente no Sertão Sergipano.

#### **4.4 A territorialidade do mercado formal e o desenho da fronteira permeado pela alteridade no Sertão Sergipano**

As bacias leiteiras nordestinas, até a década de 1970, localizavam-se no entorno das capitais dos Estados. Em Sergipe, a bacia leiteira assentada nas proximidades de Aracaju desloca-se, inicialmente, para as áreas agrestinas e posteriormente para o Sertão Sergipano, motivadas por fatores naturais e políticos, conforme foi exposto no primeiro capítulo.

Tomando como referência os estudos realizados por Souto (1998) a respeito do crescimento da pecuária leiteira no noroeste do Estado, verificou-se a alusão feita pelo autor ao papel das unidades de resfriamento como um dos elementos viabilizadores dessa atividade.

A Cooperativa Sergipana de Laticínios – CSL foi instalada nos anos setenta no município de Nossa Senhora das Dores, localizado no Agreste sergipano. À medida que cresce a produção de leite, são instaladas novas unidades de resfriamento e beneficiamento na região agrestina. Instalou-se no município de Aquidabã, naquele momento um dos maiores produtores de leite do Estado de Sergipe, outra unidade da CSL; além de processar o leite produzido nos estabelecimentos locais, formou várias “linhas” que coletavam nos municípios circunvizinhos como Canhoba, Muribeca e Graccho Cardoso. Outra “linha” provinha do sertão desde o município de Porto da Folha, passando por Gararu e Itabi. Contudo, vale ressaltar que essa cooperativa privilegiava os médios e grandes produtores de leite, excluindo os pequenos da integração. A inserção dessa indústria nessas áreas tornou-se um ponto de convergência na trajetória do crescimento da pecuária leiteira. Logo, os produtores rurais de grande e médio porte, com a demanda regular e o vínculo a essa empresa transformavam seus estabelecimentos e vislumbravam o desenvolvimento da pecuária leiteira no Sertão.

Com a instalação da Dugiba em 1975, em Nossa Senhora da Glória, iniciou-se a aquisição de elevado volume de leite local, direcionado à produção do queijo de coalho com a finalidade de abastecer o mercado urbano da capital Aracaju, retratados nas pesquisas de Caron (1998); T. Oliveira (2007). Esse contínuo crescimento da pecuária leiteira impulsionou a instalação de algumas unidades de produção artesanal envolvidas com a produção de requeijão e manteiga, e concomitantemente o espaço sertanejo atraiu indústrias de vários portes.

A CSL instalou outra uma unidade de resfriamento motivada pelo crescimento da produção de leite no município de Monte Alegre de Sergipe na década de 1980. À medida que incrementava a pecuária leiteira, estabeleceu-se, na década de 1990, no Sertão Sergipano o laticínio Betânia após a aquisição da tradicional Dugiba e de uma unidade no município de Canindé do São Francisco. Essa empresa organiza o mercado fornecedor de leite, constituindo várias linhas regulares, convertendo-se a referida unidade industrial um dos mais importantes do grupo.

Nesse bojo, a organização e a potencialidade da bacia leiteira atraíram investidores, inclusive de capital transnacional - *Parmalat* – promovendo uma nova organização territorial do setor. Essa empresa adquiriu, no ano de 1995, todas as unidades do grupo Betânia no país. Nesse afã expansivo, adquiriu as unidades da CSL localizadas no território sertanejo e a unidade de resfriamento no município de Aquidabã. A sua entrada no espaço sergipano ocorreu com a liberalização da economia no Brasil. Esse conglomerado alógeno comporá a

paisagem em diversos municípios sergipanos<sup>65</sup>, constituindo o meio compósito com o objetivo de explorar a renda, inexistindo a propensão de inovar (BENKO, 1996a). Esses “grupos buscam o aproveitamento dos custos mais baixos com a localização e dotação de fatores internos como a expansão da produção de leite, justificam os deslocamentos das grandes multinacionais leiteiras”(REQUIER-DESJARDIS, 1997 apud CERDAN e SAUTIER, 2002, p. 132).

Com a preponderância do setor leiteiro dessa transnacional, na década de 1990, alguns defensores do capital acreditavam no crescimento do setor leiteiro no Estado vinculado a presença da referida empresa. Entretanto, como todas as empresas estão preocupadas com a reprodução ampliada do capital, a *Parmalat* buscou novos mercados para instalação de suas filiais de forma concomitante às aquisições em Sergipe. Tal empresa manteve a prática de relações meramente econômicas no território. Privilegiava a regularidade e o maior volume de produção diário e, por conseguinte, como não apresentava nenhum vínculo sociocultural com o território, sua fixação dependia, sobretudo, do mercado de leite no âmbito dos grandes produtores.

A empresa *Parmalat* absorvia no Sertão a produção de grandes e médios produtores rurais. Com o domínio do mercado sertanejo e adjacências, houve uma redução no preço do leite que atingiu em 1997 “o valor de R\$0,17 por litro”. Souto (1998, p. 105) nas suas pesquisas constatou que o pagamento era realizado “após um mês de fornecimento da matéria-prima, quando a empresa repassava o valor de uma quinzena, retendo sempre quinze dias de fornecimento, o recebimento por sua vez era realizado nas instituições bancárias”. Essa empresa praticava uma política predatória com o objetivo de aniquilar a concorrência em todas as regiões brasileiras.

A política implementada por esse conglomerado transnacional foi questionado pelos representantes políticos em diversos Estados e na Câmara Federal, pelo crescimento desordenado, pois adquiria e cerrava diversos laticínios em todo País. E manteve a tendência de migração da produção entre regiões de acordo com os seus interesses econômicos. Adquiriu laticínios e implantou outros, nos Estados de São Paulo, Pernambuco, Goiás, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Minas Gerais com o objetivo da reprodução ampliada do capital.

---

<sup>65</sup> Com a compra das unidades do Grupo Betânia e da CSL em Sergipe, a *Parmalat* passou a operar nos municípios de Nossa Senhora da Glória, Monte Alegre de Sergipe, Carira e Aquidabã.

Essas práticas remetem à discussão da territorialidade operada pela empresa de acordo com a obra de Edward Soja (1971, p. 19) “*The political organization of space*”, publicada em 1971, que define a territorialidade:

como um fenômeno de comportamento associado à organização do espaço em esferas de influência ou em territórios nitidamente diferenciados, considerados distintos e exclusivos, ao menos parcialmente, por seus ocupantes ou pelos que os definem.

Esse pensamento estava fundamentado, segundo Raffestin (1993), na noção de “propriedade privada” que associa a territorialidade aos atributos da delimitação, cercamentos ou marcação, característico da política implementada pela referida empresa.

A prática da *Parmalat* para com seus fornecedores era impessoal, distanciada dos produtores rurais. A respeito desse tratamento declarou um representante de uma empresa local que “a visão da indústria perpassava a idéia de que era a dona da bacia leiteira” (C. A. Entrevista, Nossa Senhora da Glória, 03/2009). O reflexo desse tratamento resultava nos baixos preços, e posteriormente, nos atrasos de pagamentos. No dizer de Van der Ploeg (2006, p. 19), “na produção capitalista de mercadoria a força de trabalho e os demais recursos entram no processo como mercadoria e todos os produtos obtidos circulam como mercadoria”. Esses fatos foram constatados no método da referida empresa: os homens fornecedores da matéria-prima perpassavam como mercadoria, inexistindo as relações de proximidades ou as horizontalidades. Na prática do referido conglomerado predominavam as verticalidades dominadas pelas forças centrífugas isto é, pelo estranho, os de fora do território. Santos (2005, 108) define as verticalidades “como portadoras de uma ordem implacável, cuja convocação incessante a segui-la representa um convite ao estranhamento”, fato esse perceptível no território ressaltado pelo entrevistado. Na leitura a respeito dos conglomerados globalizados nos espaços locais, Milton Santos (1994, p.18) aponta:

há um conflito que se agrava entre um espaço local, espaço vivido por todos os vizinhos, e um espaço global, habitado por um processo racionalizador e um conteúdo ideológico de origem distante e que chegam a cada lugar com objetos e normas estabelecidas para servi-los.

Esses fatos espelham a fronteira entre a empresa global e os agricultores fundamentados na territorialidade. Como projeção da identidade, a territorialidade nunca deixa de existir, podendo permanecer escondida, manifestando-se primordialmente por meio

da alteridade quando confrontada com outro grupo, sendo por isso, considerada por Almeida (2005a) eminentemente contrastiva. Desse modo, as alterações realizadas pela *Parmalat* não foram absorvidas pacificamente, contrapuseram-se no território à busca de alternativas diante da relação de poder dissimétrica exercido pela empresa. Observou-se o choque de duas territorialidades contraditórias, caracterizadas, respectivamente, por uma racionalidade econômica capitalista e o domínio de práticas culturais locais.

A permuta dos agricultores da empresa formal a favor do mercado informal é acelerada pelo dispêndio de tempo gasto para o recebimento do pagamento nas instituições bancárias e por não cumprir rigorosamente os prazos acordados de pagamento do leite.

Nesse bojo, o mercado do leite em Sergipe proporcionava reduzida oferta para o negócio, ladeado pela forte sazonalidade da produção e a concorrência do mercado informal. Esses fatores foram alegados pelo representante local da *Parmalat*, como fatores antagônicos às proposições da empresa e motivou a “desterritorialização”. Milton Santos (2005, p. 108) ilustra que essas empresas nas suas “verticalidades realizam de modo indiscutível aquela idéia de Jean Gottmann (*The evolution of the concept of territory*”, *Information sur les Sciences Sociales*, 1975) segundo o qual o território pode ser visto como um recurso”. Como essa empresa não apresentava vínculo ao território à medida que o recurso não a satisfazia, desterritorializa.

A respeito dessas concorrências, Jank et al (1999, p. 59) afirmam: “as multinacionais exigentes em qualidade e padronização de seus derivados lácteos convivem com pequenas queijarias que sobrevivem das lacunas na fiscalização e legislação tributária”. Esses argumentos são alegados pelos defensores do capital como um dos problemas enfrentados pelas empresas formalizadas.

Após a saída da *Parmalat*, as fabriquetas de queijo multiplicaram-se no território sertanejo, absorvendo o leite produzido por todos os tipos de estabelecimentos rurais, imprescindíveis na viabilização do mercado leiteiro, de modo igual às queijarias no Ceará e Rio Grande do Norte, retratados por Nassu (2001) e Silva (2007) no terceiro capítulo. Nesse sentido, Souto (1998, p. 36) enfatizou: “Produzindo principalmente manteiga comum, requeijão, queijo coalho e manteiga de garrafa (subproduto do queijo coalho), as fabriquetas participam do mercado com certa competitividade diante das agroindústrias”. A desestabilização/desestruturação do mercado do leite prevista pelos dirigentes da empresa *Parmalat* não se concebe no território.

A hegemonia e a concentração da produção de leite no território e a ausência da transnacional estimularam outros atores locais a aproveitar esse potencial ao perpetrar e

emergir pequenas e médias empresas. A reestruturação espacial se dá com a territorialização dos novos empreendimentos processados sob a forma de cooperativas e associações fundadas nas redes sociais, e pela ação do capital privado individual local, despontando simultaneamente com o crescimento das fabriquetas.

Nesse contexto, foi fundado o atual laticínio *União* no município de Poço Redondo a partir de ações coletivas firmadas pelos movimentos sociais, tendo em vista o aproveitamento do leite produzido nos assentamentos rurais, agregando valor a sua produção e gerando postos de trabalho para os assentados e/ou seus filhos.

O projeto organizado no final de 1997 e início de 1998 integrava várias instituições a exemplo do PRONESE, INCRA, Prefeitura Municipal de Poço Redondo e a Associação dos Assentados do PA- Projeto de assentamento Barra da Onça. Inicialmente foi construído o prédio de uma miniusina de leite com recursos do INCRA, do PRONAF, do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA); o financiamento do empreendimento foi adquirido sem ônus para os assentados.

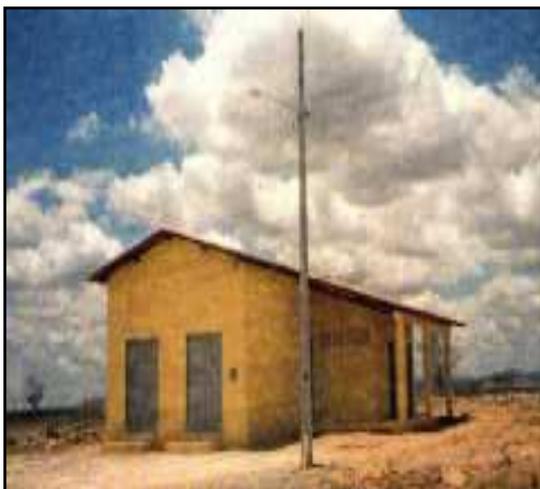
A instalação dessa unidade de produção fundamentava-se na necessidade de aproveitar o potencial dominante local - o leite - e de igual modo impulsionar o surgimento de atividades que proporcionam a melhoria na qualidade de vida. Observou-se a importância de redes sociais solidárias, que imprimiam confiança e cooperação, fortalecidas pela territorialidade. Aqui se aplica, no sentido atribuído por Bonnemaison (2002), para quem a territorialidade é essencialmente coletiva e depende mais do tipo de relação que se estabelece entre os indivíduos e os grupos que propriamente da ligação direta aos lugares. As territorialidades tendem a expressar certa coerência, o estatuto e a expectativa de indivíduos ou grupos, definindo-se em função do outro. Esta territorialidade é relatada pelos assentados ligados pelo projeto do laticínio *União*<sup>66</sup>.

Com a referida iniciativa ficou assegurado o escoamento da produção de leite (principalmente dos assentados) e isso trouxe reflexos benéficos para a economia local.

Após a construção das instalações, a associação dos produtores passou a gerenciar o empreendimento. A referida miniusina transformou-se no Laticínio União, localizado no Assentamento Barra da Onça – Poço Redondo –Sergipe e conquistou a certificação, o SIE-Serviço de Inspeção Estadual, em 2001 (Figuras 33/34).

---

<sup>66</sup> Visita ao Laticínio União no Assentamento Barra da Onça, onde foram entrevistados assentados e membros da associação. Poço Redondo/Sergipe em 01/2009.



**Figura 33: Instalação da miniusina no assentamento Barra da Onça no município de Poço Redondo.**  
**Fonte: SOUTO, M. H. (1998, p.120).**



**Figura 34: Instalações do laticínio União no assentamento Barra da Onça em Poço Redondo.**  
**Autoria: MENEZES. S. de S. M. 01/2009.**

O laticínio União é uma associação oficialmente composta com 25 associados. Contudo, esse número já atingiu 34, conforme relatou um sócio fundador:

Diminuiu o número de sócios, pois muitos dos associados não acreditaram no projeto. O trabalho foi grande, para chegarmos onde estamos, passamos muitas dificuldades, mas o leite é a melhor alternativa para gerar renda para o assentamento e outros circunvizinhos. (M. D, associado. Entrevista, Poço Redondo, 01/2009).

Em janeiro de 2009, constataram-se vinte e cinco empregos gerados para os assentados e/ou seus filhos na unidade de produção. A matéria-prima utilizada é adquirida no PA Barra da Onça, no PA Queimada Grande e de outros fornecedores assentados no município de Poço Redondo, bem como de agricultores familiares individualmente não assentados.

Foi priorizado o beneficiamento do leite pasteurizado tipo C para o fornecimento local e a produção de derivados. Com a inserção dos programas sociais governamentais, como o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos)–(Box 1), esse tem sido o principal mercado comprador das pequenas agroindústrias que estão certificadas com o SIE.

O volume atual beneficiado é de 6.250 litros/dia para o PAA em um total de 9600 a 10000 litros/dia. O excedente comprado é utilizado para a produção de queijo pré-cozido, mussarela, iogurte, bebida láctea, manteiga. Após o beneficiamento, o leite adquirido pelo PAA/Pró leite é distribuído pelo laticínio nos municípios conveniados: 1.250 litros/dia em

Monte Alegre de Sergipe; 800 litros/dia para o município de Canindé do São Francisco e 4200litros/dia para Poço Redondo em 37 localidades.

Os gestores do laticínio destacaram as mudanças especializadas, pós-instalação dessa unidade de produção, configurada no crescimento do comércio local com uma variedade de lojas anteriormente inexistentes na sede do município; quer sejam as mesmas interligadas ao setor produtivo ou àquelas de bens de consumo não duráveis. Um agricultor assentado nesse projeto assim se expressou sobre a importância da pecuária leiteira e a instalação do referido laticínio:

Nesse Sertão somente o gado de leite nos dá um meio como sobreviver e com a venda do leite nós, assentados, temos uma renda real. Depois do laticínio é bem melhor pois o preço do leite não muda como no passado quando a gente ficava nas mãos indiretamente dos grandes laticínios, eles baixavam o preço, e os outros acompanhavam. (M. D. Entrevista, Poço Redondo. 01/2009)

A visão do agricultor ilustra os efeitos dessa ação que permitiu reconstruir a estratégia da produção de leite fundamentada nas relações políticas, favorecendo o coletivo, diante do domínio das grandes empresas que operaram no território apontado anteriormente.

Esse empreendimento consta como uma estratégia bem sucedida defendida pelos líderes do movimento MST - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem – Terra em reuniões que tratavam da cadeia do leite transformando-se em um modelo a ser implementado em outros assentamentos.

Nesse ínterim, a mobilização para a construção de pequenas empresas de caráter associativo continua a ser fomentada igualmente com base nas relações sociais, mas por um grupo de médios e grandes agricultores no Sertão Sergipano. Eles criaram, em 1999, no município de Porto da Folha, uma associação dos agricultores e criadores de gado e instalaram no povoado Junco um laticínio com o objetivo de beneficiar e agregar valor à produção de leite dos associados. Em 2002, essa associação constituiu-se também como fornecedora de leite para o PAA/leite, absorvendo simultaneamente a produção de pequenos produtores dos municípios de Gararu e de Porto da Folha. Em 2006, transforma-se em uma cooperativa a COOPEAGRIU - Cooperativa dos Pecuaristas e Agricultores União formada por 32 produtores rurais.

Atualmente, estão atrelados a essa empresa 148 produtores não cooperados que fornecem juntamente com os sócios cerca de 8.000 a 9.000 litros de leite/dia, gerando de

forma direta, no processamento do leite, doze postos de trabalho ocupados por jovens e adultos da região. Atende a demanda do Programa de Aquisição de Alimentos do Governo adquirindo e beneficiando cerca de 4.250 litros/dia, repassando-os para as famílias cadastradas no referido programa, dos quais 3.000 litros/dia nos municípios de Porto da Folha e 1.250 litros/dia em Gararu.

Enquanto isso, a outra parte da matéria-prima não inserida no PAA/leite destina-se à produção de leite pasteurizado tipo C, manteiga comum, queijo mussarela, queijo prato entre outros produtos de acordo com a demanda do mercado. Esses derivados certificados com o registro do SIE destinam-se exclusivamente ao mercado interno; Aracaju é seu principal mercado consumidor.

A emergência das pequenas empresas sustentadas coletivamente (Laticínios União e a Coopeagri) transcendem a esfera das relações meramente mercantis, embora tenham gerado no âmbito local a circulação de renda e de postos de trabalho. Elas desvelam com essas atividades a construção de soluções originais, a auto-organização, elevando a autoestima dos produtores e buscando o exercício da governança e o crescimento de sinergias no território.

Configura-se ainda nesse município, no entorno da cidade de Porto da Folha, o laticínio denominado Yomilk, instalado em 1998 por migrantes alagoanos oriundos do município de Batalha. A criação da empresa foi motivada pelos seus proprietários mediante a proibição da comercialização de derivados do leite fabricados em Alagoas. Essa proibição surgiu graças à incidência do surto da febre aftosa no Estado naquele período. Outro fator que contribuiu para a decisão de criar um laticínio foi a experiência do proprietário nesse setor, no qual trabalhou por um período superior a vinte anos.

O investimento inicial foi feito com recursos próprios e apoiado pelo poder público local com a doação de um terreno para a instalação da empresa. O domínio das técnicas de processamento e a experiência na assistência técnica de máquinas e equipamentos facilitaram a gestão do laticínio, a despeito da escassez de capital para o investimento. Dessa forma, adquiriram-se equipamentos usados de pequenas agroindústrias falidas nos Estados de Alagoas e Sergipe, fazendo-se reparos e adaptações para reutilizá-los. A Yomilk inicia produzindo iogurte, bebida láctea, sob a responsabilidade exclusiva da mão de obra familiar. (Figuras 35/36).

O estabelecimento faz parte do mercado formal como uma microempresa registrada nos órgãos de inspeção sanitária e com o SIE comercializa os produtos no Estado de Sergipe. Em fevereiro de 2009, beneficiava cerca de 2500 litros/dia e, no período do inverno atingia um volume de 3.000 litros/dia.



**Figura 35: Fachada na entrada do laticínio Yomilk- Porto da Folha/SE;**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Porto da Folha – SE, pesquisa de campo. 02/2009.



**Figura 36: Área de recepção do leite e os tanques de resfriamento.**

Com a implementação do PAA/Leite, semelhante ao ocorrido com a Coopeagri e com o laticínio União, a Yomilk também foi contratada por esse programa. Ficou a referida empresa responsável pela coleta e distribuição de leite junto às famílias cadastradas nos municípios de Itabi e Graccho Cardoso de 1.350 litros/dia para o programa, adquirido de 39 produtores. Os 1.150 litros restantes são utilizados para a produção de bebida láctea, iogurte, queijo de coalho. Esses produtos são comercializados no próprio município e nos circunvizinhos. A rede de fornecedores do leite interligada a essa empresa totaliza sessenta e cinco agricultores, incluindo aqueles cadastrados no programa do leite.

Cabe lembrar que a (re)significação dos estabelecimentos rurais e a expansão da produção de leite, como foi apresentado no capítulo 1, atraem investimentos do capital hegemônico e, posteriormente, incitam a formação de pequenas empresas territorializadas e com relações horizontais a partir da sua formação e funcionamento.

Sequenciando, apresenta-se um quadro síntese a respeito do Programa de Aquisição de Alimentos-PAA/Leite, considerado como um “novo ator” no território. (Box 01)

**Box 01 - PAA- Leite - Programa de Aquisição de Alimentos/leite**

O PAA - Leite Fome Zero criado em 2003 pela lei nº 10.696/03 e regulamentado pelo Decreto nº 4.772/03 como uma ação do Governo Federal, através do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, em convênio com os Governos Estaduais.

Consiste em uma ação de compras governamentais, foi instituído O PAA/leite tem por finalidade a aquisição de alimentos (leite) da agricultura familiar e sua posterior distribuição às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional.

O Governo Federal, em convênio com Governos Estaduais, por meio deste Programa, adquire

alimentos de pequenos agricultores, dispensando licitação, e repassa para um público alvo como crianças, gestantes, nutrizes, idosos e portadores de deficiência e, simultaneamente, visa ao fortalecimento da cadeia produtiva do leite na agricultura familiar. O programa garante um litro de leite diariamente às famílias carentes cadastrados na região Nordeste e no Norte de Minas. O PAA adquire a produção de leite de mais de 25 mil pequenos agricultores familiares e incentiva à constituição de pequenos laticínios, como um fator de geração de emprego para os Estados que participam do programa.

Em Sergipe, no fim de 2006, o programa sofreu uma intervenção do Governo Federal, passando a ser administrado pela Conab. No ano de 2007 volta a ser novamente gerido pelo Estado, através da Secretaria de Estado da Inclusão, Assistência e Desenvolvimento Social. O Programa de Aquisição de Alimentos Leite (PAA-Leite) adquire o leite de cerca de 800 produtores ao preço de R\$ 0,60. O leite é beneficiado e pasteurizado nos laticínios ao preço de R\$ 0,50 e entregue a cerca de 30 mil famílias em situação de vulnerabilidade social. Ao todo, são distribuídos 34.300 litros de leite por dia em 29 municípios sergipanos.

Atualmente, a produção diária de 34,3 mil litros de leite dos agricultores familiares do sertão e assentados do MST em 29 municípios sergipanos, dentro do Programa do Leite, é destinada a sete laticínios. Entre esses laticínios, três, localizam-se e beneficiam a produção do território do Alto Sertão: o laticínio União no município de Poço Redondo, a Coopergru e o laticínio Yomilk em Porto da Folha.

O público alvo atendido em Sergipe compreende 29 municípios, localizados nos diversos territórios de planejamento do Estado com, a preponderância para o território do Alto Sertão em que todos os municípios são beneficiados. Como critério para a participação foram considerados os baixos IDH, a presença de comunidades quilombolas, as áreas de conflitos de terra com concentração de acampamentos e assentamentos da reforma agrária e em situação de vulnerabilidade e risco social.

Quanto aos requisitos básicos para o fornecimento do leite exige que sejam enquadrados como agricultor familiar – Pronaf tipo A, portem o DAP fornecido pelo órgão de assistência técnica, devendo realizar a vacinação do rebanho regularmente contra a febre aftosa e a brucelose. Esse produtor deverá produzir uma média diária de até 100 litros/dia, priorizando aqueles produtores com volume de até 30 litros/dia. Por fim, o produtor deverá fornecer volume máximo de 35 litros de leite percebendo o valor máximo estipulado pelo PAA fixado em R\$3.500,00/semestre.

Fonte: **08/12/2006**<http://www.mds.gov.br/noticias/governo-federal-assume-a-operacao-do-programa-do-leite-em-sergipe/>

Essa política pública é considerada, para alguns como uma “tessitura desejada” e de forma concomitante outros a consideram como uma “tessitura suportada” entrelaçada por relações denominadas por Raffestin (1993) simétricas e dissimétricas. Por conseguinte, faz-se

necessário a análise do antagonismo inerente a essa política “compensatória” de acordo com a visão dos sertanejos.

Pelo exposto, ficou patente a contribuição da política do PAA/leite no atendimento a populações em situação de risco alimentar e nutricional que estava excluída da aquisição desse alimento. Outra vantagem foi a regulamentação do preço do leite para aqueles que fazem parte do programa ou indiretamente para o mercado local/territorial nas outras unidades de produção do mercado formal e informal. Uma nova prerrogativa do programa constituiu na viabilização de parte da produção do leite beneficiado pelas pequenas e médias indústrias formalizadas no território, inserindo consumidores que estavam excluídos do mercado.

Os agricultores inseridos a esse programa receberam instrumentos como um *kit* Embrapa de ordenha manual e uma cartilha explicativa do uso dos materiais com o objetivo de qualificar a produção de leite, distribuídos pela Secretaria de Inclusão e Ação Social. Após o recebimento do referido material foram realizados treinamentos com os agricultores pela EMDAGRO. Essas medidas são importantes, no sentido de aprimorar as práticas agrícolas, qualificando a matéria-prima. Logo, o desenvolvimento dessa política beneficiou agricultores e imprime um novo modelo de prática da pecuária leiteira, mas as repercussões no sentido da adoção por outros agricultores não se percebe no território.

Entretanto, não se observa a repercussão do programa PAA/leite no território sertanejo junto aos agricultores familiares. A absorção de percentual reduzido dos agricultores familiares no computo geral resulta na reduzida visibilidade do programa, exceto nos espaços organizados pelos movimentos sociais um reflexo da força política construída por eles. O volume adquirido é pequeno no território sertanejo, o que denota como uma “tessitura suportada”. Ela, não ecoa como ameaça às fabriquetas de queijo.

Não existem conflitos embora se tenha observado uma valorização maior do leite em decorrência da seca, que implicava a redução da matéria-prima e a elevação dos preços. Nesse período, justificava-se o abandono de alguns produtores do programa que o trocavam pela oferta das fabriquetas, um reflexo do valor superior pago por essas unidades de produção informal. Em contraposição, nos meses chuvosos ocorre um movimento inverso, em direção ao PAA/leite com o aumento da oferta do leite os preços no mercado formal e nas fabriquetas de queijo reduzem-se e os agricultores atrelados ao programa recebem valor superior aos demais. Portanto, essa política é importante, mas observam-se contradições em diversos municípios do território.

Retomando a discussão sobre as agroindústrias localizadas no território sertanejo, em Nossa Senhora da Glória constatou-se uma concentração de empresas formais de médio e grande porte de capital local e regional.

Consta, neste município, o laticínio Santa Maria – *Natville* - indústria de capital local cuja história está relacionada à produção queijeira informal. A sua constituição data de 1985, quando produzia manteiga e requeijão e tinha como objetivo abastecer o mercado local e adjacências. Todavia, com a diversificação da produção, inseriu a elaboração da mussarela para o crescente mercado de pizzarias e o queijo pré-cozido para o *nicho* do queijo comercializado nas praias, sobretudo, em outros Estados nordestinos.

A Natville constava em pesquisa realizada por Menezes (2000) como a maior fabriqueta de queijos beneficiando volume superior às demais fabriquetas de queijo no Estado. Ela processava, naquele ano cerca de 4.000litros/dia atingindo até 6.000litros/dia conforme a estação do ano. Quanto à mão de obra, utilizava o serviço de um queijeiro paraibano, cerca de seis auxiliares, além do proprietário e de seus filhos, que o ajudavam na administração e, às vezes, no recolhimento do leite. A produção dessa unidade tinha como destino principal o mercado paraibano.

No final do ano 2001 e no ano 2002, sucedeu a reestruturação e ampliação do estabelecimento com investimento, utilizando-se de recursos próprios e também de financiamentos das instituições econômicas. Essa transformação foi motivada pela dificuldade de comercializar em outros estados não portando o SIF - Selo de Inspeção Federal.

Inicialmente, esse estabelecimento adquiria a matéria-prima no próprio município e nas adjacências. Nesse momento, já fazia a terceirização da coleta de leite pagando semanalmente aos fretistas<sup>67</sup> que os repassava aos agricultores. (Figuras: 37/38).

Posteriormente, expande sua área de captação de leite até o estado da Bahia e controla a sazonalidade da produção. Ao longo da última década, evidenciou-se o crescimento dessa indústria constituindo atualmente como a maior empresa de setor leiteiro em Sergipe.

No presente utiliza mão de obra contratada no total de 85 trabalhadores e processa cerca de 80.000 litros/dia, produzindo mussarela, queijo prato, manteiga ricota, leite pasteurizado tipo C, leite UHT. Como estão certificados com o SIF, esses derivados destinam-

---

<sup>67</sup> Fretistas- motoristas que geralmente possuem um caminhão e fazem a coleta do leite em povoados, fazendas, sítios e o entregam a uma indústria recebendo alguns centavos por cada litro de leite. Alguns fretistas desse município contam com linhas de leite por um tempo superior a dez anos. Na medida em que fazem a coleta do leite, oferecem muitas vezes a prestação de serviço a esses produtores rurais e repassam o pagamento do leite geralmente semanalmente.

se à cadeia de supermercados, hipermercados e mercearias entre outros, no Estado de Sergipe e demais Estados nordestinos.



**Figura 37- Instalações do Laticínio Santa Maria-Natville em 2002.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo, 2002; 02/2009.



**Figura 38: Instalações atual do Laticínio Nossa Senhora da Glória/SE. 01/2009.**

No afã expansionista, essa empresa pautou como estratégia uma articulação com algumas fabriquetas. Para tanto, instalou tanques de expansão ou de resfriamento em algumas fabriquetas e, ou nas suas imediações, e alguns proprietários de fabriquetas tornaram-se coletores de leite da *Natville*. Outras fabriquetas pactuaram com essa empresa e destinam parte do volume de leite coletado ao referido laticínio; o restante utiliza-o na elaboração dos derivados tradicionais e inovações. Recebem a cada litro de leite a cifra R\$0,05, e o pagamento é repassado semanalmente. O leite é depositado no tanque de expansão ou resfriador, recolhido pela empresa diariamente ou a cada dois dias. Tal fato denota uma subordinação ao capital. Contudo, para os proprietários das fabriquetas essa relação não se apresenta como subordinação, pois à medida que sentem prejudicados abandonam o acordo.

Tal fato remete a uma discussão feita por Sack (1986, p. 16) quando se refere à territorialidade como uma forma de interação espacial que, por sua vez, influencia outras interações espaciais e que requer ações não territoriais. Entendam-se como estratégias que garantem o controle de determinado espaço, mas que não estão necessariamente configurados na organização espacial. Para esse autor, a territorialidade consiste em uma estratégia de um indivíduo ou grupo de atores que objetiva induzir, influenciar ou controlar recursos e pessoas por meio do controle e delimitações de áreas definidas, os territórios; características visíveis nas relações de poder exercidas por esse grupo.

Para T. Oliveira (2007), ao receber pequenos volumes e pagar semanalmente aos produtores, possivelmente essa fidelidade às características iniciais tenha contribuído para a permanência e a consolidação do laticínio. Verifica-se que essa razão ilustrada pela autora foi

fundamental na fase inicial e acrescenta-se aqui que a referida territorialidade, impulsionando a criação de estratégias como a articulação com as fabriquetas de queijo, constituiu um elemento essencial para a sua consolidação. Tal estratégia esboça a expansão do capital que subordina os produtores de queijo ou alia-se às formas atrasadas e rudimentares, com o objetivo de aumentar a sua produção, eliminar a concorrência e poupar custos com mão de obra, encargos sociais e trabalhistas. Subjacente à referida estratégia, desenvolve-se o processo do desenvolvimento desigual e contraditório do capital, aliando-se nesse caso ao não moderno, ao rústico, na busca de uma maior lucratividade (A. U. OLIVEIRA, 1994; SMITH, 1988).

Reporta-se ainda nesse caso da subordinação ao capital à abordagem de territorialidade feita por Almeida (2005a) ilustrada pela discussão de fronteira. Apoiado nessa discussão, constatou-se no território do Sertão Sergipano essa fronteira, espaço de alteridade no qual os proprietários das fabriquetas de queijo reconhecem, identificam os outros (o setor formal) e em determinadas localidades e temporalidades, se aliam e, ou com eles concorrem. Quando os proprietários das fabriquetas se aliam ou subordinam-se às empresas do mercado formal, no dizer de Almeida (2005a) significa uma mudança nas fronteiras que ocorrem juntamente com as ressignificações, (re)identificações e recomposições territoriais. À medida que se sentem ameaçados, esses atores sociais abandonam as empresas formais e continuam a produzir unicamente os derivados. Esse processo significa que a busca da autonomia não representa a autosuficiência, mas a capacidade do autogoverno, e nesse caso procura-se reafirmar a sua identidade ao buscar novas formas de inserção no mercado. Dessa forma, acende-se a identidade dos atores sociais proprietários de fabriquetas, no dizer de Almeida (2005a, 111), ao encontrar em condições desvalorizadas e, ou estigmatizadas pela lógica da dominação passam a construir assim “trincheiras de resistência e sobrevivência”, retomam assim a sua produção artesanal.

Ainda no município de Nossa Senhora da Glória, depois da ausência da *Parmalat*, após a saída da transnacional do Sertão Sergipano, as instalações foram arrendadas por grupos empresariais como a *Milk Life* e a CSL. Essas empresas operaram no território, porém, como reflexo da política implementada pela *Parmalat*, não conseguiram (re)construir o mercado local. Surgiram dificuldades técnicas, problemas tributários e sanitários.

A empresa Betânia é reativada ao se aperceber do crescimento da produção de leite em Sergipe; retoma seus investimentos e a sua continua expansão no território sertanejo, tendo em vista a potencialidade do setor. Em meados de 2007 arrenda por cinco anos as suas antigas

instalações, iniciando um trabalho de reestruturação dos seus fornecedores, da infra-estrutura de máquinas e equipamentos. (Figura 39).



**Figura 39- Nossa Senhora da Glória/SE - Instalações do Laticínio Betânia-antiga sede da Parmalat.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo: 02/2009.

Beneficia cerca de 30.000 a 35.000 litros/leite/dia, adquiridos de fornecedores que entregam a sua produção diária na plataforma e a alguns fretistas com carroças ou caminhões.

De acordo com as informações do gerente dessa empresa, a Betânia está sintonizada com a demanda do produtor local, que tem na produção de leite uma estratégia de reprodução, além do mais, a renda do leite é essencial para a sua sobrevivência. Em razão da necessidade dos seus fornecedores, faz o pagamento do leite semanalmente. Em momentos de dificuldades, alguns produtores também se utilizam de pequenos empréstimos fornecidos pela empresa descontados no ato do recebimento do valor do leite, em várias parcelas, no decorrer de algumas semanas.

Pagava-se em janeiro de 2009, na plataforma, o valor de R\$0,66 em cada litro de leite entregue pelos diversos fornecedores. Os fretistas adquirem o leite no estabelecimento rural pelo valor de R\$0,60, fazem o uso do controle de qualidade no tocante à acidez e às fraudes, e geralmente o pagamento é realizado semanalmente ao produtor rural.

De igual modo, utiliza-se da estratégia do Laticínio Santa Maria, terceirizando a coleta do leite com os fretistas e aliando-se a alguns proprietários de fabriquetas ou a ex-proprietários, com a instalação dos tanques de resfriamento. Com isso, fortalece sua política de aquisição de fornecedores de leite. Nas incursões feitas no sertão, foram encontrados tanques de expansão no povoado Ponto Chique em Graccho Cardoso, Feira Nova e Gararu. Alegava um ex-produtor de queijos: “com essa nova atividade, corremos menos riscos, que a produção e comercialização dos derivados; o único problema é que agora não posso criar os suínos”.(C. S. Graccho Cardoso. Entrevistado. 01/2009)

Essas duas grandes empresas instaladas no município de Nossa Senhora da Glória foram as protagonistas dessa nova forma de aquisição de leite que empregam essa estratégia do mercado formal, pontilhando o território sertanejo com os tanques de resfriamento. Logo, percebe-se que a estratégia das grandes empresas está vinculada ao cumprimento da Normativa 51<sup>68</sup>, bem como à redução com custos de transportes e de contratação de mão de obra para a captação do leite, o que resultará no aumento dos lucros, conformando a reprodução do capital.

Entretanto, cabe repeti que essas empresas, inseridas no mercado formal, não conseguiram eliminar do mercado o queijo caseiro e as fabriquetas de queijo como foi prognosticado por alguns técnicos da rede institucional e os defensores da expansão do capital. As razões para o insucesso do aniquilamento das fabriquetas de queijo perpassam pelas relações de proximidades dominantes no Sertão Sergipano.

Dando continuidade à discussão da resistência do queijo caseiro, do resgate da história das fabriquetas de queijo e da inserção de novos atores no território, discute-se a dinâmica e a evolução dessas unidades de produção inseridas no mercado informal. Para tanto, apresenta-se no capítulo subsequente um panorama atual da atividade queijeira artesanal, focalizando as nuanças que envolvem a produção, a diversidade, a infraestrutura dos estabelecimentos e a geração de renda.

---

<sup>68</sup> Normativa 51 – Regulamentou as técnicas de produção e qualidade do leite tipo A, B, C, do leite Pasteurizado e do leite cru refrigerado. Regulamenta também a coleta de leite cru, o acondicionamento seu transporte e beneficiamento.

## 5 - A EMERGÊNCIA DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO: DINÂMICA DO SIAL NO SERTÃO SERGIPANO

*A que parâmetros  
recorre a modernidade  
para “ver-se”, situar-se,  
compreender-se (recusar-se)  
nessas situações?*

*Recorre ao (in)moderno,  
ao não moderno,  
ao mundo rústico, ao sertão,  
onde estariam nossas raízes  
e nossa autenticidade.*

*Que raízes?*

*Aquilo que ficou residualmente à margem  
da racionalidade limitada do lucro  
no mundo colonial  
e no processo de constituição  
do mercado interno.*

*Aquilo que parece exterior à nova ordem,  
que parece não fazer parte dela.*

*(José de Souza Martins, **A sociabilidade do homem simples:**  
cotidiano e história na modernidade anômala. 2008, p.25)*

## 5 - A EMERGÊNCIA DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO: DINÂMICA DO SIAL NO SERTÃO SERGIPANO

A configuração geográfica das fabriquetas de queijo no Sertão Sergipano e a conformação de um território queijeiro constituem o eixo norteador desta pesquisa. Essa atividade tem como ponto de partida a produção dos derivados de leite, engendrada nas inter-relações entre os segmentos produtivos envolvidos: a pecuária leiteira, a intermediação e a comercialização dos derivados do leite e a suinocultura, atividade simbiótica à produção de queijos artesanais. No outro lado da cadeia, os consumidores que demandam esses produtos, conservam marcas e histórias. Trata-se de um sistema cujos bens alimentares – os queijos – constituem um dos símbolos da identidade cultural de algumas localidades, a notoriedade do saber-fazer, a articulação entre as redes de sociabilidade e as comerciais no território permite considerá-las como um SIAL. Esse sistema agroalimentar caracteriza-se por apresentar economias concentradas no espaço geográfico (PECQUEUR, 2005). Contudo, nesse SIAL conserva-se o saber-fazer e concomitantemente incorporam novas práticas, como ressalta Claval (1999, p. 64) “as atitudes, as idéias que cada indivíduo recebe, interioriza, mudam, evoluem no decorrer da sua existência”. Esses novos aprendizados e modelos disseminam no território queijeiro.

Buscou-se, no capítulo anterior compreender as estratégias dos atores sociais e, por meio de um quadro-resumo, ter uma visão geral da atividade e a sua espacialização mapeada no Estado de Sergipe no ano de 2000, bem como os concorrentes. Perseguindo essa trajetória ancorada na territorialidade e nas redes sociais, desvela-se a configuração territorial das fabriquetas de queijo e as suas inter-relações no contexto atual, discussões essas enfocadas em sequência neste capítulo.

A priori, a hipótese que embasa este capítulo é a de que as fabriquetas constituintes do SIAL queijeiro sertanejo evoluem no tocante ao uso de tecnologias e do volume de leite processado, articulam as tradições e o saber-fazer antigo com a inovação do processo da produção, imprimindo uma dinâmica nos municípios. Essa dinâmica proporciona a circulação de renda, injetando em alguns municípios volume superior a determinados recursos públicos disponíveis pelo poder municipal, consolidando como uma potencialidade territorial.

Neste capítulo, busca-se focar a evolução e a dinâmica do SIAL queijeiro do Sertão Sergipano. Para tanto, pleiteia-se concretizar o estudo com os seguintes objetivos: atualizar o mapeamento das fabriquetas de queijo do Estado de Sergipe com vistas a elencar as alterações ocorridas na produção dos derivados, na infraestrutura das fabriquetas de queijo, as

tecnologias utilizadas e a continuidade da tradição do saber-fazer; quantificar com o volume de leite processado nas fabriquetas do território queijeiro, a renda posta em circulação nos municípios; identificar os tipos de atores e unidades de produção que configuram o território queijeiro de Sergipe a partir da escala de produção; desvelar a competitividade e a articulação dos proprietários das fabriquetas com os novos atores locais - as agroindústrias formais e o PAA/leite na região. Desse modo, pretende-se neste capítulo compreender a realidade dessas unidades de produção informal na contemporaneidade, diante das controvérsias que essa atividade tem suscitado particularmente nos meios institucionais. É nesse sentido que uma análise mais acurada dessa atividade artesanal permite identificar as dimensões social, econômica e cultural da atividade e suas articulações com as redes de atores.

Essas atividades agroalimentares são, por excelência, intimamente ligadas ao território, em razão do processo histórico dominante na área em que se localizam como também da oferta de matéria-prima; além disso, elas identificam a cultura incorporada dos consumidores. De modo idêntico aos capítulos anteriores, comprovou-se o valor da territorialidade essencial na criação da referida atividade e na conformação do território - espaço apropriado transformado em território.

As relações sociais existentes entre os atores sociais estão eivadas de sentimentos e buscam, por meio de ações, disputas e embates, concretizar seus objetivos. Para tanto, procuram apropriar-se desse espaço ou continuar apropriando-se dele na luta pela sobrevivência em uma terra que é sinônima da sua história de vida, de trabalho e da sua cultura.

Ao adentrar no território queijeiro sergipano, sintetizam-se as abordagens sobre a categoria território no âmbito da geografia. O objetivo é complementar o debate já iniciado sobre a referida categoria em virtude da polissemia desse conceito na atualidade e, posteriormente, faz-se uma análise da abordagem territorial. Destarte, procura-se, nesse estudo apresentar elementos para evidenciar o território para além da posse, como um indício da identidade dos homens, fonte de vida e de uma relação afetiva repassada por gerações ou fruto de uma luta para conquistá-la. Desse modo, reconhecem aqui no território alvo da pesquisa empírica as dimensões existentes: econômica, social e cultural.

### **5.1. Território: o mosaico das definições na Geografia e a perspectiva da abordagem territorial.**

Na Geografia, a categoria território surge no final do século XIX, defendida por Friederich Ratzel com uma leitura jurídica, que transferia o conceito das ciências da natureza para as ciências sociais. O conceito dos espaços vitais foi utilizado largamente, associado às concepções territoriais do Estado. Nesse contexto, Machado (1997, p.24) afirma que o território “passa a representar uma parcela do espaço terrestre identificada pela posse, uma área de domínio de uma comunidade ou Estado”... Uma expressão concreta do domínio político no espaço. Haesbaert (2004a) afirma que há uma aproximação da concepção Ratzeliana, que alia o território à disponibilidade de recursos naturais e à vertente econômica que concebe o território como “fonte de recursos para a reprodução da sociedade”. Com o crescimento destas associações às políticas expansionistas, ocorrerá uma exclusão na utilização da categoria território nos debates do meio acadêmico.

Após os anos 1950, surgem diferentes autores na França, Itália e Estados Unidos que apresentam novas perspectivas da concepção do território, sucessiva ou concomitantemente. Destaca-se a concepção eminentemente econômica, calcada no materialismo histórico; outra, pautada na dimensão geopolítica do território; a terceira enfatiza as dinâmicas político-culturais, simbólico – identitárias; e, por fim, a partir de 1990, discutem-se concepções de sustentabilidade ambiental e desenvolvimento local. As concepções buscam articular, de forma concomitante, conhecimentos e experiências interdisciplinares.

A inovação da discussão sobre a categoria território e no conceito da territorialidade deu-se com as pesquisas empíricas elaboradas e as discussões teórico-metodológicas dos seguintes autores: Dematteis (1970), Raffestin (1980) e Robert Sack (1986). Os seus trabalhos contribuem para a retomada do uso com maior frequência da categoria território na Geografia.

Para Saquet (2007, p.49), Dematteis aponta “para a compreensão do (i)material do território e da territorialidade humana, a partir desses fatores psicológicos (subjetivos) e econômicos que destaca. Os primeiros correspondem à identidade, às relações entre os grupos familiares, e, os segundos, às técnicas e à circulação mercantil”. Nessa concepção os elementos basilares do território, entendido como resultado da dinâmica socioespacial: a identidade, as relações de poder e as redes de circulação e comunicação.

Na década de 1980, com a publicação de *Pour une Géographie du Pouvoir*, de Claude Raffestin, a categoria território emerge. Para o autor, o espaço é anterior ao território e “toda prática espacial, mesmo embrionária, induzida por um sistema de ações ou de

comportamentos se traduz por uma produção “territorial” que faz intervir tessitura, nó e rede”(ibid. p. 150). Ao se apropriar de um espaço, concreta ou abstratamente (por exemplo, pela representação), o ator “territorializa” o espaço”. O território está entrelaçado por relações sociais de poder e dominação, o que implica a cristalização de uma territorialidade ou de territorialidades no espaço, a partir das diferentes atividades cotidianas.

Enquanto isso, Robert Sack (1986), na sua obra *Human Territoriality*, dá centralidade ao caráter atual, ao controle; à autoridade e à processualidade histórica; elaborando uma abordagem relacional do território, pós-demarcação ou o controle de áreas específicas constituindo-se territórios. Também sinalizam para uma compreensão múltipla do território, como aqueles fixos e móveis. O território passa a ser constituído à medida que se faz o controle do espaço com os seus limites.

Raffestin (1993) e Sack (1986) enfatizam as relações de poder, isto é, aquelas voltadas à dimensão política, contudo não restringem as suas análises a essa dimensão, reconhecendo a interseção com as dimensões econômica e cultural da sociedade.

As contribuições das abordagens desses e outros autores sobre a categoria território influenciaram nas produções intelectuais na Geografia no Brasil<sup>69</sup> nos anos 1980 com trabalhos elaborados que enfocavam as transformações ocorridas no mundo global a exemplo da questão das fronteiras, do papel das redes e dos fluxos de informações.

Milton Santos (1983, 1985) destaca as ações dos agentes do capital e do Estado. O território denota aspectos naturais e artificiais, fluxos e fixos, relações sociais, constituindo-se um produto historicamente configurado de acordo com cada sociedade. Para atores hegemônicos, o território é um recurso, garantia de realização de seus interesses particulares; para os atores hegemonzados, trata-se de um abrigo, buscando constantemente se adaptar ao meio geográfico local e ao mesmo tempo recriam estratégias que garantem sua sobrevivência nos lugares.

O autor ainda permanece com a discussão mas, esclarecendo: “um território usado que é o chão mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e

---

<sup>69</sup> Goldenstein e Seabra (1982) utilizam o conceito de território fundamentadas no pensamento geográfico de forma crítica compreendendo-o como área ou áreas que se relacionam e se combinam, econômica e politicamente e, como Estado-Nação; articulam ainda conceitos de região, regionalização e território. Berta Becker (1983) emprega o conceito do território a partir do uso político; ou espaço com atores sociais diferenciados, produzindo socialmente para além da atuação do Estado. Esta autora discutirá essa categoria acrescentando à dimensão política o controle exercido pelos detentores do poder científico - tecnológico moderno ao caráter humano enfocando as práticas sociais. Enquanto isso, Manoel Correia de Andrade (1994) enfatiza aspectos político-administrativo e histórico; o território corresponde ao domínio ou gestão de uma área, pelo Estado ou por grandes empresas.

espirituais e da vida, sobre os quais ele influi” (SANTOS, 2005, p.96). Essa categoria de análise pautada nesse aporte evidenciará o território onde o homem se manifesta na sua plenitude e busca realizar todas as suas ações; é, por conseguinte, um lugar de vida. Para esse autor, o território é definido pela medida do seu uso. Essa discussão condiciona a uma visão funcionalista do espaço, priorizando a dimensão econômica, fato criticado pelas outras diferentes vertentes do pensamento geográfico.

Na opinião de Heidrich (2004), antes de tratá-lo como um recurso, discutem-se as territorialidades. Esse autor esclarece: “o território é antes de tudo uma relação que envolve apropriação, domínio, identidade, pertencimento, demarcação, separação.[...] à medida que se encontra uma dessas características, pode-se considerar a ocorrência do princípio de territorialidade” (ibid, p.39). Por conseguinte, a territorialidade implica, primordialmente, na ocupação e apropriação do espaço, posteriormente transformado em território<sup>70</sup>.

No que diz respeito à vertente cultural, Machado (1997) afirma que há uma renovação da Geografia Política Clássica, com a valorização de novas escalas, bem como o crescimento da vertente cultural. Nesse sentido, o território é concebido em seu significado concreto. Machado (1997 p.260) assim se pronuncia:

O território envolve não apenas o espaço físico ou material, mas também tudo que uma sociedade pode comportar como ideal, como representações, sentimento de vinculação de comportamentos individuais ou de instituições que participam de uma organização espacial.

Na dimensão cultural, compreende-se o território como um espaço de vida. Bonnemaïson e Cambrezy (1996, p.10) defendem este posicionamento ao enfatizar:

O poder do laço territorial revela que o espaço está investido de valores não apenas materiais, mas também éticos, espirituais, simbólicos e afetivos. É assim que o território cultural precede o território político e com ainda mais razão precede o espaço econômico.

Esses valores estão muitas vezes ocultos ou são pouco reconhecidos externamente. Para aqueles que o ocupam, o sentimento de pertencimento impregnado pela sua identidade,

---

<sup>70</sup> Embora esses posicionamentos e diferentes concepções tenham pautado as discussões anteriores, elas não contemplam todas as vertentes do pensamento geográfico. Grande parte das discussões da produção artesanal de queijos foi fundamentada na abordagem cultural da Geografia abalizada pelo posicionamento dos diferentes autores.

implicará a criação de estratégia(s) que o assegura(m) no seu território. Esse território reveste-se de um valor não reconhecido pelos outros (os de fora).

Continuando a discussão da categoria território pelo viés culturalista, pode-se estabelecer um diálogo entre os autores. Almeida (2005b) esclarece que o território é, para aqueles que têm uma identidade territorial, com ele, o “resultado da valorização e da apropriação do espaço pelos seus grupos sociais. Este território é visto como local de vivência e confrontação das manifestações”[...] (ibid. p.338). Em consonância com o pensamento de Almeida (2005b), L. Dias (2005, p.59) argumenta que o território “carrega uma dupla dimensão: os atributos espaciais-contiguidade e dispersão; e os atributos simbólicos-memória e identidade coletiva”. O território expressará práticas e representações econômico-culturais impregnados de atributos simbólicos fortalecidos pela identidade. Nessa perspectiva, Claval (1999, p.90) elucida:

Os homens têm necessidade, para dar um sentido à sua presença neste mundo, de se assimilar a um território que é, para eles, um refúgio e um espaço onde se sentem protegidos, conhecidos e reconhecidos. A história do grupo do qual fazem parte está ali, nas lembranças das batalhas nos momentos herdados do passado e no conjunto de histórias e das lendas que dão um sentido ao destino coletivo.

As afirmações anteriores corroboram a opinião de Haesbaert (2003), que esclarece que os seres humanos são identificados socialmente ao viver em um espaço. E a valorização simbólica do território poderá favorecer a organização das classes sociais que estão à margem do processo produtivo, apesar das dificuldades, os elementos subjetivos como a confiança e a identidade alicerçam os grupos locais em alguns momentos fortalecendo tais classes. O território consiste na apropriação, em um espaço vivido no qual os projetos e as representações vão provocar comportamentos específicos, refletindo a subjetividade que os indivíduos culturalmente adquiriram no cotidiano. Logo, cabe lembrar essa discussão da abordagem cultural fundamentou as análises quando se tratou da produção artesanal de queijos nas distintas regiões brasileiras. Contrapondo-se a esse modelo, ao tratar do mercado formal, abalizou-se com as demais concepções de território.

Eclode na década de 1970, outra abordagem da categoria território relacionada às políticas de desenvolvimento, retomando o debate conceitual em outras ciências sociais. Por conseguinte, buscou-se esse diálogo no sentido de verificar as similitudes e as dessemelhanças.

Saquet (2007), fundamentado nas leituras de geógrafos e não geógrafos italianos, aborda as dimensões do (i)material do território. Ele faz a discussão de aspectos materiais a exemplo dos processos político-econômicos, fatores naturais e com a abordagem territorial vislumbra um viés para elaborar projetos de desenvolvimento local. Complementando, o autor enaltece “o papel das redes, a reterritorialização e os ritmos do desenvolvimento local, relacionados aos aspectos citados enfocando ainda a importância da territorialidade como processo de organização política com vistas ao desenvolvimento territorial” (ibid, p.138).

Bagnasco, em seus estudos dos distritos industriais italianos ou SPL (Sistemas Produtivos Locais), os considera como versão do território apresentando as potencialidades: econômicas, políticas e culturais das referidas áreas, os seus respectivos atores sociais. Ele considera o território como uma referência alvo das ações do Estado. Para esse autor, o território, além de ser área que apresenta características econômicas, políticas e culturais, tem seus agentes sociais, que mantêm relações com os de outras áreas. Essa conexão de diferentes classes sociais entre os territórios contribui para a articulação territorial das mesmas.

Nessa perspectiva desenvolvimentista, o território, nos estudos de Sabourin (2002), consiste em uma variável, que pode ser considerada no momento das alterações propostas pelas políticas, e que objetiva o desenvolvimento. Também, como um espaço de proximidades no qual são importantes a identidade e as relações socioculturais no interior. Para Pecqueur, (1992, p.74) “o território resulta desta configuração que emerge do reencontro dos dois mundos, a sociedade e a comunidade... e da combinação entre relações estritamente de mercado com formas de cooperação fundadas na confiança”. Isto significa que o território, nesta concepção, está vinculado às relações produtivas existentes em uma dada localidade fortalecidas por relações simbólicas direcionadas ao mercado exógeno atingindo nichos com produtos imbricados por uma identidade cultural. Enquanto isso, de acordo com Muchnik e Sautier (1996, 2002), o território é delineado por “[...] um espaço construído histórica e socialmente, no qual a eficiência das atividades econômicas é intensamente condicionada pelos laços de proximidade a esse espaço. O território é, então, um resultado, e não um dado”.

Rallet (2002) aponta a utilização do termo território relacionando-o às dimensões históricas, funcionalistas e institucional. No caso das dimensões históricas, as relações de proximidades são resultantes da história vivida localmente pelos atores; funcionalistas, o território é o resultado das relações de proximidades geográficas fixadoras de limites; e institucional o território consiste em um espaço no qual se projetam ações das políticas públicas.

No Brasil, autores como Scheneider e Tartaruga (2004) fazem um amplo resgate das concepções dos geógrafos a respeito da categoria território a partir do viés político e econômico. Entretanto, eles negligenciam aqueles geógrafos do enfoque cultural e as discussões promovidas por autores como Haesbaert (2002, 2004) e Saquet (2003, 2007).

Sintetizando as concepções, pode-se compreender o território como um espaço socialmente construído, apresentando seus aspectos naturais, assim como sua história criada pelos homens que nele vivem com a internalização de normas e valores, instituições, configurando-o com suas formas sociais nas quais a produção está organizada. O território é o lócus não exclusivo da produção de bens, mas, simultaneamente, da cultura materializada pelas suas crenças, predisposições, motivações de forma dinâmica. Conhecer o território significa analisar, historicamente, as articulações entre os atores, no que se refere às dinâmicas materiais e imateriais às quais implicará considerar as relações sociais. No que expressa Saquet (2007, p. 117) sobre território:

É produto histórico e condição de processos sociais, com formas e territorialidades, interações entre a sociedade e a natureza, tem um caráter político muito forte, em direção a constituição da sociedade local, articulada, mas com capacidade de autogestão, valorizando a natureza e a ajuda mútua, o pequeno comércio, a autonomia, o trabalho manual do agricultor, os saberes populares, a cooperação, os marginalizados, o patrimônio cultural, identitário, a biodiversidade, as micro-empresas, enfim a vida.

Considerando a definição exposta por Saquet (2007), observou-se que a produção de queijos artesanais materializada no Sertão do São Francisco e adjacências e fundamenta-se na territorialidade e nas redes de sociabilidade como foi destacado no capítulo anterior. Simultaneamente, essa produção está articulada com as redes comerciais e consumidores. Nesta pesquisa a categoria território utilizada apóia-se no viés culturalista abordada pelos autores citados anteriormente, e considerando o território queijeiro como uma potencialidade. Trata-se, também de um ativo/territorial, essencial para a implementação de políticas visando o desenvolvimento para o qual adota-se a dimensão histórica de Rallet (2002). As concepções assumidas enfatizam uma leitura plural do território e na qual é necessário valorizar os saberes, as relações de reciprocidade, de proximidade e de confiança inerentes à atividade queijeira artesanal, bem como as “novas” práticas territorializadas o que resultará na valorização do patrimônio. Essa discussão está contemplada em Saquet (2007, p.177) que afirma a abordagem territorial “é uma forma de compreensão desses processos, pode

contribuir na superação de aspectos das dicotomias natureza/sociedade e idéia/matéria e subsidiar a elaboração de propostas de desenvolvimento”. Fundamentada nos referidos aportes teóricos da geografia cultural e da abordagem territorial faz-se necessário (re)conhecer as dinâmicas conformadoras do território queijeiro na atualidade, atentando para cada ator nas suas temporalidades e territorialidades com os seus múltiplos significados. A apropriação e a configuração do território queijeiro será objeto de discussão na próxima seção.

## **5.2. A configuração do emblemático território queijeiro em Sergipe**

O SPL/SIAL queijeiro do Sertão sergipano historicamente foi construído a partir de atividades articuladas por um conjunto de atores sociais e por uma lógica assentada nas estratégias de reprodução social e econômica e pela territorialidade permeada pela cooperação, confiança e identidade territorial. A respeito das lógicas dos SPL/SIAL, Muchnick (2006a, p. 07) assim se pronuncia:

[...] comportamientos económicos, difíciles de comprender si se consideran solamente los mecanismos de mercado. El proceso de territorialisation es en consecuencia un proceso material y cultural en el cual los individuos transforman el espacio que habitan guiados por representaciones y valores que le dan sentido a sus vidas en sociedad.

A configuração socioespacial das fabriquetas de queijo se faz presente no espaço com as suas temporalidades engendrando uma forma complexa de produção, com escalas e produtos variados, entrecruzados, expressando um aparente paradoxo, ladeada anteriormente a um conglomerado transnacional e atualmente concorrendo com empresas de portes diferenciados, instaladas no território queijeiro. Esse tema foi exposto no capítulo anterior.

A inserção do setor formal e a coexistência das fabriquetas no Sertão Sergipano remetem à necessidade da atualização do quadro elaborado no ano 2000. Para tanto buscaram-se na Empresa de Extensão Rural - EMDAGRO- informações a respeito da atividade queijeira artesanal. Foram repassadas informações referentes ao ano 2003 (Ver anexo 2). Procurou-se esses dados em outros órgãos estaduais, e na CODISE se obteve informações exclusivamente das fabriquetas consideradas aptas à modernização. Defrontou-se desse modo, com a insuficiência das informações estatísticas concernentes a referida atividade. Para atenuar tais deficiências, enveredou-se na pesquisa de campo com o objetivo de apresentar um painel real dessas unidades de produção informal em Sergipe (Quadro 03).

Município	Número total de fabriqueta	Número de fornecedores	Volume leite processado /dia	Volume leite processado /mês	Mão de obra Ocupada	Produtos	Destino
Nossa Senhora da Glória	24	952	82.452	2.473.560	106	Mussarela, pré-cozido, requeijão manteiga, queijo coalho.	João Pessoa, Campina Grande, Aracaju, Salvador.
Porto da Folha	26	785	64.556	1.936.680	129	Requeijão, manteiga, pré-cozido, mussarela e queijo coalho	João Pessoa, Campina Grande, Aracaju, Nossa Senhora das Dores e Itabaiana.
Gararu	23	515	28.724	861.720	91	Queijo coalho, requeijão, manteiga, mussarela	Aracaju e Nossa Senhora da Glória.
Nossa Senhora de Lourdes	11	212	11.700	351.000	36	Mussarela, requeijão, manteiga, queijo de coalho	Aracaju, Propriá, Penedo e Arapiraca.
Poço Redondo	11	167	15.830	474.900	39	Requeijão, manteiga, mussarela, queijo de coalho	Aracaju, Itabaiana e Paraíba
Aquidabã	10	289	9.485	284.550	39	Mussarela, queijo coalho, requeijão e manteiga	Aracaju, Propriá.
Itabi	10	183	6.412	192.360	22	Queijo coalho e mussarela	Aracaju, Neopolis
Monte Alegre de Sergipe	05	72	9.528	285.840	21	Mussarela, requeijão, manteiga e Queijo coalho	Aracaju, Nossa Senhora da Glória
Canindé do São Francisco	05	53	8.812	264.360	16	Requeijão queijo pré-cozido queijo coalho	Paulo Afonso e Santa Brígida/BA, Aracaju.
Graccho Cardoso	06	132	6.100	183.000	20	Requeijão, manteiga e queijo coalho	Aracaju, Aquidabã
Total Território queijeiro	131	3.360	243.599	7.307.970	519	Queijo pré-cozido, mussarela, requeijão, manteiga, queijo de coalho e requeijão do sertão	João Pessoa, Campina Grande, Aracaju, Arapiraca, Penedo e Paulo Afonso
Itabaininha	05	89	7.800	234.000	17	Requeijão e manteiga	Tobias Barreto, Aracaju, Olindina – Bahia
Canhoba	05	45	3.266	97.980	15	Queijo coalho e mussarela	Aracaju
Simão Dias	04	63	2.724	81.720	09	Requeijão manteiga	Tobias Barreto, Lagarto

Lagarto	03	48	2.648	79.440	07	Requeijão, manteiga	Comércio local
Malhada dos Bois	03	35	1.600	48.000	07	Queijo coalho, manteiga e requeijão	Aracaju, Propriá
Feira Nova	02	183	4.700	141.000	08	Mussarela e manteiga, queijo coalho	Aracaju- Paraíba
Cedro de São João	02	36	1.918	57.540	06	Requeijão, manteiga e queijo coalho	Aracaju, Propriá
***Carira	02	43	1.756	52.680	06	Requeijão	Comércio local Aracaju
Riachão do Danta	02	28	1.119	33.570	07	Requeijão e manteiga	Aracaju, Lagarto
Nossa Senhora das Dores	02	65	1.500	45.000	07	Requeijão e manteiga	Itabaiana- Ribeirópolis, Carira e Frei Paulo
Ribeiropolis	01	18	1.000	30.000	04	Requeijão e manteiga	Itabaiana e mercado local
Nossa Senhora Aparecida	01	05	1.800	54.000	04	Requeijão e mussarela	Comércio local e Aracaju
Capela	01	12	400	12.000	02	Queijo coalho	Comércio local
Pinhão	01	03	800	24.000	03	Queijo pré-cozido	Itabaiana e Aracaju
Amparo do São Francisco	01	07	400	12.000	02	Queijo coalho e mussarela	

**Quadro 03– Síntese - Fabriquetas de Queijo no Estado de Sergipe-2009.**

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2008/01/02/03/2009.

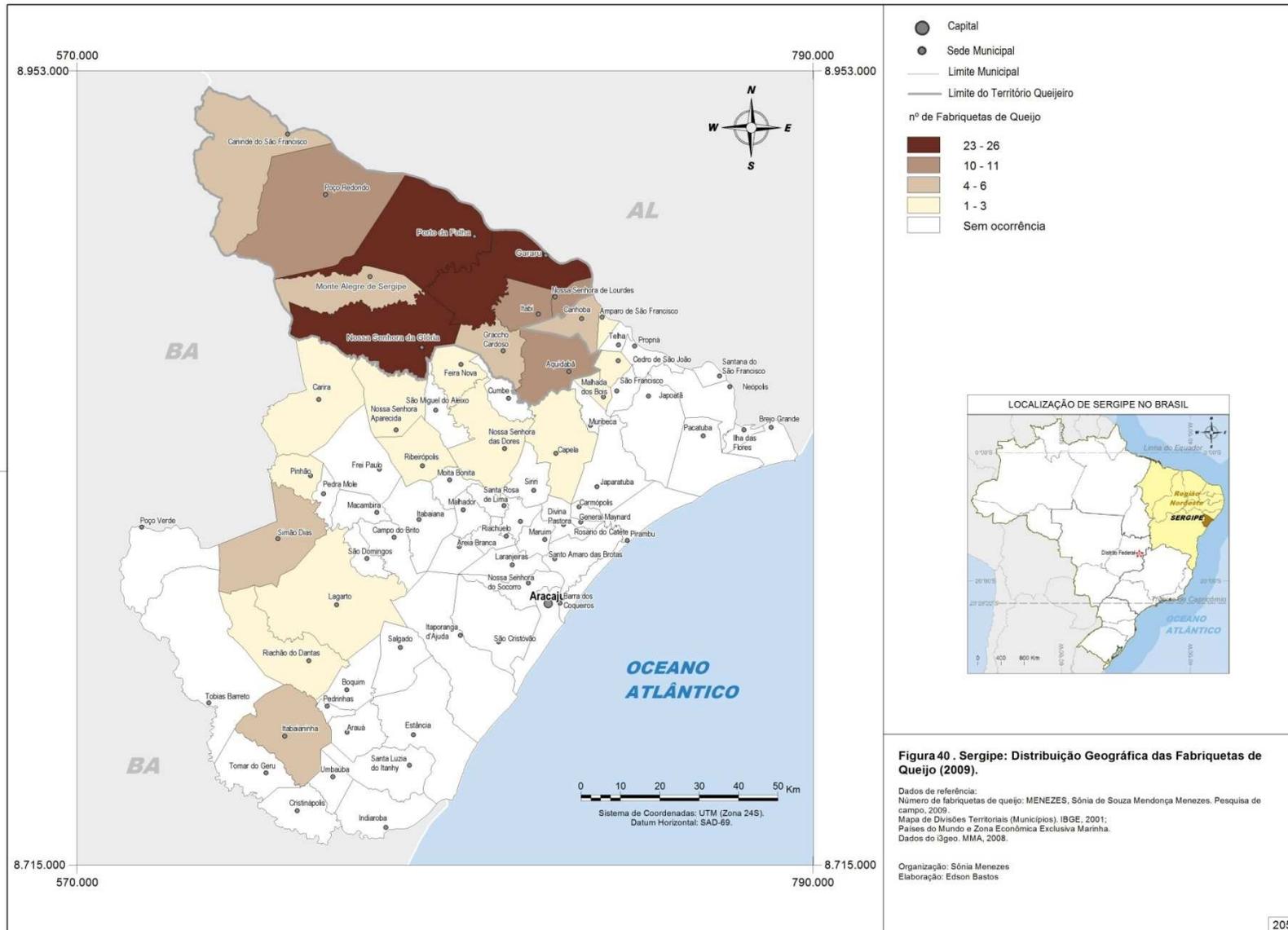
O referido quadro indica a consolidação do Sertão Sergipano do São Francisco como um território queijeiro capturando os municípios de Nossa Senhora de Lourdes e Aquidabã. Configuram, portanto, no referido território 79% das fabriquetas de queijo do Estado de Sergipe e processam volume de leite superior a 200mil litros/dia, atingindo uma magnitude superior a 7 milhões litros/mês.

No território queijeiro em foco, essa construção identitária está associada ao envolvimento de atores sociais como os 3.360 agricultores, 519 postos de trabalho distribuídos no processamento, na coleta do leite e em outros serviços, ocupados pelos membros da família, e, ou aqueles do círculo da vizinhança. Em alguns casos, ativam-se ou demandam-se queijeiros experientes principalmente no grupo que processa volume superior a 2000 litros/dia. Esses profissionais, responsáveis pela produção dos derivados no primeiro trimestre de 2009, recebiam semanalmente cerca de R\$130,00 a R\$140,00 de acordo com o porte da fabriqueta. Os demais ajudantes percebiam em torno de R\$70,00 a R\$100,00.

Nas pequenas unidades de produção, geralmente o queijeiro é o proprietário e seus filhos e/ou outros parentes ajudam na execução das atividades. A remuneração não tem valor fixo variando de acordo com as necessidades da família.

Após a elaboração e atualização do quadro dessas unidades de produção, por meio de incursões realizada em 2009, buscou-se visualizar o território queijeiro, para tanto atualizou-se o mapa da distribuição geográfica das fabriquetas de queijo de Sergipe (Figura 40).

Essa representação cartográfica das fabriquetas de queijo de 2009 confirma a consolidação do território queijeiro como já foi salientado. Contudo, percebe-se uma redução no número de fabriquetas no Estado de Sergipe, em cerca 36 unidades de produção, notadamente localizadas no denominado território queijeiro. Vale reportar, no ano de 2000 não existia nenhuma empresa formalizada, e o laticínio União estava operando em sua fase inicial. A única alternativa, principalmente para o agricultor familiar, consistia nas fabriquetas de queijo. Atualmente, essas fabriquetas de queijo concorrem com as indústrias, instaladas no território e conseguem elevar em 91,23% o volume de leite coletado e beneficiado produzindo uma variedade de produtos desde os tradicionais às inovações. Embora tenha ocorrido a captura de parte dessas unidades de produção pelo mercado formal, outras desterritorializadas, verifica-se que essa problemática evidenciada nos referidos municípios não consegue eliminar as fabriquetas de queijo.



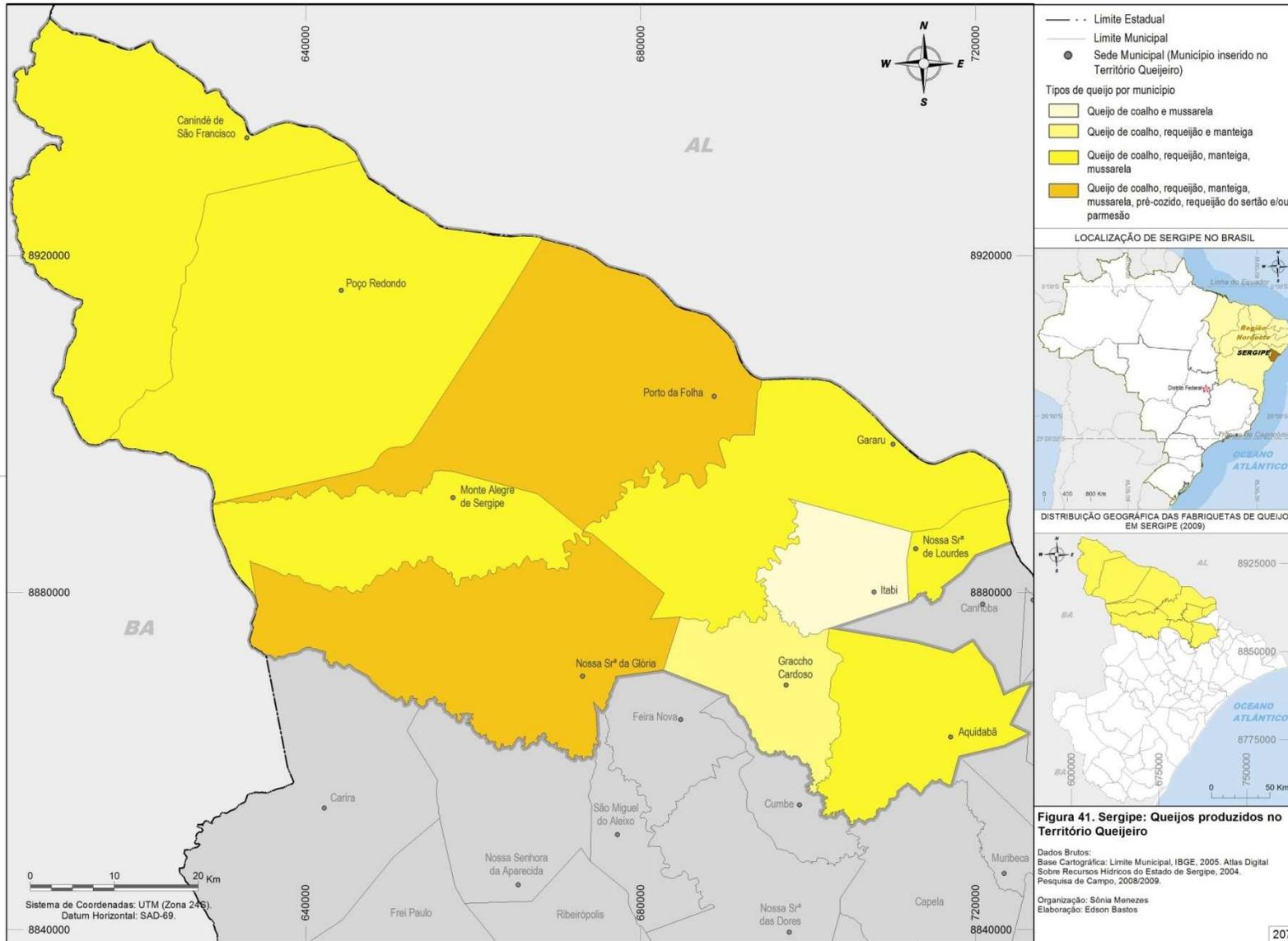
Observou-se nas incursões no território queijeiro a relevância da produção artesanal independentemente da escala na reprodução social e econômica dos produtores de queijo e dos agricultores. Para tanto, produzem os derivados tradicionais e buscam acompanhar a tendência de determinados grupos de consumidores, inserindo variedades com o objetivo de permanecer e conquistar novos nichos de mercado.

Para visualizar essa variedade de produtos elaborou-se um cartograma do território queijeiro com o objetivo de representar os múltiplos tipos de queijos produzidos em cada município. Esse território, apresenta uma multiplicidade cujos elementos estão “impregnados de temporalidade”, variando do tradicional requeijão do sertão às inovações como o pré-cozido, a mussarela, os queijos temperados<sup>71</sup> entre outros. Parodiando a discussão ilustrada por Massey (2008) sobre o espaço, observou-se, no SIAL queijeiro sertanejo, a rejeição na contemporaneidade estática em favor da simultaneidade dinâmica. Essas simultaneidades são compostas de múltiplas trajetórias/territorialidades visíveis na produção artesanal de queijos no Sertão Sergipano. Desse modo elaborou-se um cartograma no qual se evidencia o panorama atual dos derivados elaborados artesanalmente nos municípios que conformam o território (Figura 41).

A representação cartográfica possibilita identificar que no SIAL queijeiro sergipano como ilustrou Pecqueur, (2005, p. 18). “permite, em particular, não mais de opor, mas, pelo contrário, de articular as tradições e os saber-fazer antigos com a inovação de processo e a qualidade da produção”. Essas articulações entre a produção tradicional e as inovações constituem em uma marca desse território queijeiro. Desvela-se desse modo, um território que é múltiplo, heterogêneo. Ele aproxima-se dos exemplos evidenciados na região Nordeste e da produção artesanal na escala global, como aqueles nos territórios queijeiros de Aculco e Chiautla localizados no México, os queijos de Cajamarca no Peru, e os derivados produzidos em Tandil na Argentina e em Colônia no Uruguai a serem discutidos no sétimo capítulo.

---

<sup>71</sup> Queijo de coalho temperado- produzido de acordo com a demanda da rede comercial. Ela é a responsável do preparo e do repasse dos referidos condimentos. As etapas de processamento estão contidas no fluxograma do queijo de coalho na figura13 na página122.



Para complementar essas informações, apresenta-se em seguida uma tabela com a participação relativa de cada tipo nos referidos municípios (Tabela 08).

**Tabela 08**  
**Sergipe – Território Queijeiro**  
**Participação Relativa**  
**2009**

Municípios	Tipos de queijos %						
	Queijo de coalho	Requeijão e manteiga	Mussarela	Queijo pré-cozido	Requeijão do Sertão	Parmesão	Total
Porto da Folha	22,5	56,5	10,5	7,0	-----	3,5	100
Nossa Senhora da Glória	12,0	9,0	21,0	55,0	3,0	-----	100
Gararu	61,0	21,7	17,3	-----	-----	-----	100
Poço Redondo	36,0	19,0	45,0	-----	-----	-----	100
N. Senhora de Lourdes	36,3	18,3	45,4	-----	-----	-----	100
Monte Alegre de Sergipe	12,0	12,0	34,0	42,0	-----	-----	100
Canindé do São Francisco	45,0	20,0	35,0	-----	-----	-----	100
Aquidabã	40,0	10,0	50,0	-----	-----	-----	100
Itabi	70,0	-----	30,0	-----	-----	-----	100
Graccho Cardoso	83,0	17,0	----	----	-----	-----	100

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2008/2009.

Os percentuais comprovam o avanço das inovações com a inserção da mussarela em praticamente todos os municípios. Tal fato está relacionado, como já foi exposto no quarto capítulo, pelo reduzido uso de equipamentos e o repasse do conhecimento entre os atores. Essas relações de cooperação entre os concorrentes denotam como uma típica característica de um SIAL. Requier-desjardins et al. (2006, p.122) apontam nas suas pesquisas a notoriedade da especialização do SIAL como resultante da transmissão do conhecimento tácito entre os atores, isto é, “da existência de *know-how* e tecnologia específicas, quando um determinado processo de transformação de um dado produto emerge em uma área circunscrita compartilhado como conhecimento comum ente os atores ali sediados”. Essa difusão de conhecimento foi percebida no território sobretudo, com relação a prática de elaboração da mussarela. Alegam ainda os produtores, essa alteração decorre da facilidade da aprendizagem e do pouco investimento para a produção do referido derivado, diferentemente do requeijão e

da manteiga, para os quais se faz necessário o “saber-fazer apurado de um queijeiro experiente” (P. S. 01/2009). Nesse caso reporte-se às análises sobre a cultura realizadas por Claval (1999, p. 65/66) enfatiza aquilo que as pessoas experimentam traz a marca da época; recebem influência do mundo que os circunda; e essa cultura é construída por meio “das redes de contatos em que ele se acha inserido, e pelas quais recebe informações, códigos e sinais”. A cultura quejeira evolui em função das intercomunicações realizadas com as redes em que os atores estão inseridos.

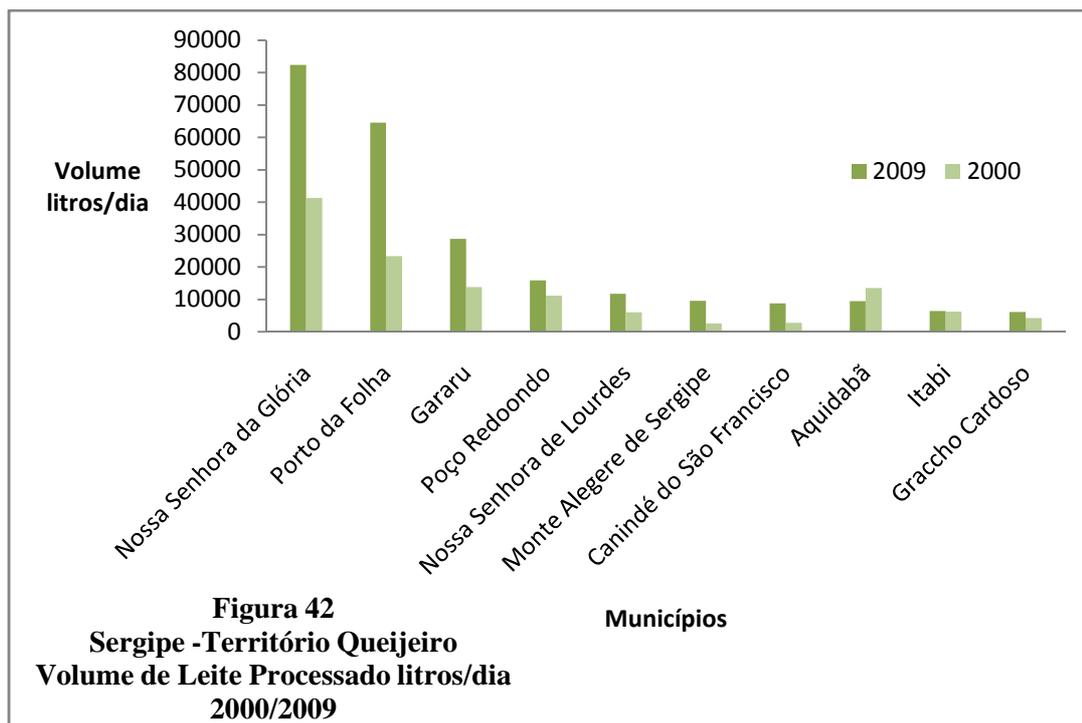
O crescimento da produção do referido derivado vislumbra-se como um paradoxo para alguns técnicos e, ao olhar de outros atores, traduz a ressignificação dos produtores artesanais, em conformidade com as mudanças da sociedade. Reportando à discussão de identidade de Penna (1992) e Almeida (2008), compreende-se que os laços identitários desses atores se manifestam na convivência com o território queijeiro, contudo, esses laços estão marcados pela multiplicidade de percepções, evidenciadas nas inovações, tendo em vista as transformações nos padrões alimentares da população, sobretudo nos espaços urbanos. Entretanto, a tradição não foi abandonada, e as mudanças parecem constituir adaptações à realidade, sintonizadas com as novas demandas do mercado.

Os municípios de Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha apresentam-se com a maior diversidade de produtos. Eles diferem nos tipos produzidos. Enquanto Nossa Senhora da Glória envereda prioritariamente, nas inovações e reduz a produção dos queijos tradicionais; Porto da Folha contrapõe-se, predominando os tradicionais derivados requieijão, manteiga e o queijo de coalho. Há uma combinação de saberes, a produção de um município complementa à do outro, eles estão interligados pela rede comercial formada por atores do território.

Em Monte Alegre de Sergipe, observou-se a influência da rede comercial de Nossa Senhora da Glória e nas fabriquetas predominam as inovações. Cabe lembrar que nesse município o reduzido número de fabriquetas está relacionado ao domínio do queijo caseiro como foi ressaltado no capítulo anterior.

Nos demais municípios predominam os derivados tradicionais, embora, percebe-se o crescimento da produção da mussarela e a inserção do queijo de coalho temperado.

O crescimento da produção da mussarela e dos demais derivados nos últimos anos estão interligados com o aumento do volume de leite processado nas fabriquetas. De acordo com as informações constatadas sobre a quantidade média de leite processada nas fabriquetas de queijo, foi elaborado um gráfico que retrata essas mudanças nos municípios produtores de derivados do leite no Sertão Sergipano e adjacências (Figura 42).



Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2000/2009.

A leitura do gráfico expressa o crescimento do volume do leite processado nas fabriquetas em 2009 quando comparado àquele evidenciado no ano 2000 em praticamente todos os municípios do território queijeiro, exceto em dois deles: Itabi e Aquidabã.

Itabi apresenta uma estagnação resultado da não evolução da pecuária leiteira. Enquanto isso, o município de Aquidabã demonstra um retrocesso no volume processado, oriundo da desativação das fabriquetas, inclusive a maior unidade de produção que operava em 2000 e outras de médio porte. Os produtores de queijo desse município queixam-se de que a inserção do mercado formal desestabilizou as unidades de produção provocando o declínio da produção informal. No presente, a fabriqueta com a maior capacidade instalada no município faz a coleta do leite e repassa volume superior a 50% para um laticínio de Nossa Senhora da Glória. Tal fato denota a captura do mercado informal pela lógica da reprodução ampliada do capital, salientada por autores como Smith (1988) e Oliveira (1994), discutidos no capítulo anterior.

Nossa Senhora da Glória domina absolutamente a produção de derivados de leite, ocorrendo um aumento no volume de leite processado, mesmo havendo uma redução no número de unidades de produção. As 24 fabriquetas processam diariamente 82.452 litros, integrando 952 produtores de leite. A variação do crescimento do volume de leite processado nos anos 2000 ao 2009 foi de 99,66%. No ano de 2006, T. Oliveira (2007) identificou 24 unidades de produção nesse município que beneficiavam um volume 50.468,50

litros/leite/dia. Averiguando o quadro atual, observa-se uma estabilização no número de unidades e uma variação de 63,37% do volume de leite processado nos anos 2006 ao ano 2009. Observa-se um crescimento substancial no volume processado, refletido também na evolução da pecuária leiteira denotando a consolidação do setor.

O município de Porto da Folha destaca-se também no volume de leite processado, ocupando o segundo lugar, e ultrapassa, em 2009, Nossa Senhora da Glória no quantitativo de fabriquetas de queijo. Quanto ao município de Gararu, verifica-se aumento no leite processado em decorrência do crescimento da pecuária leiteira na área, predominando as unidades de produção com volume inferior a 1.000 litros/dia. Enquanto isso, os municípios de Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Canindé do São Francisco, nesse período acrescentaram uma fabriqueta. Todos eles apresentaram crescimento no volume de leite processado. Em Monte Alegre de Sergipe, foram desativadas duas fabriquetas, porém, continuando a tendência dos demais, verificou-se o crescimento do volume de leite beneficiado.

Por conseguinte, buscou-se quantificar esse volume de leite processado nas fabriquetas de queijo a partir de uma média da produção observada no período chuvoso e no verão, com o intuito de compreender e verificar a dimensão financeira proporcionada no território queijeiro. Foi considerado um valor mínimo do litro do leite detectado em 2008 de R\$0,50 e o valor de R\$0,60 como média dos primeiros meses de 2009<sup>72</sup>.

Para compreender o volume de leite e a sua dimensão na economia dos municípios, elaborou-se uma tabela com o objetivo de demonstrar a renda gerada sob a responsabilidade das fabriquetas no denominado território queijeiro (Tabela 09).

---

<sup>72</sup> Durante a pesquisa de campo em determinados períodos no mês de janeiro de 2009 identificamos em um elevado número de fabriquetas o pagamento de R\$0,68 por litro/leite, o que denota a renda apresentada em alguns períodos estavam aquém da realidade.

**Tabela 09**  
**Sergipe - Território Queijeiro**  
**Renda Gerada pelas Fabriquetas de Queijo**  
**2009**

Municípios	Qtde de leite processado/dia-2009	Renda gerada dia pelas fabriquetas R\$		Renda gerada mês pelas fabriquetas: R\$	
		Litro/leite 0,50	Litro/leite 0,60	Litro/leite 0,50	Litro/leite 0,60
Nossa Senhora da Glória	82.452	41.226,00	49.471,20	1.236.780,00	1.484.136,00
Porto da Folha	64.556	32.278,00	38.733,60	968.340,00	1.162.008,00
Gararu	28.724	14.362,00	17.234,40	430.860,00	517.032,00
Poço Redondo	15.830	7.915,00	9.498,00	237.450,00	284.940,00
N. Senhora de Lourdes	11.700	5.850,00	7.020,00	175.500,00	210.600,00
Monte Alegre de Sergipe	9.528	4.764,00	5.716,80	142.920,00	171.504,00
Canindé do São Francisco	8.812	4.406,00	5.287,20	132.180,00	158.616,00
Território do Alto Sertão	221.602	110.801,00	132.961,20	3.324.030,00	3.988.836,00
Aquidabã	9.485	4.742,50	5.691,00	142.275,00	170.730,00
Itabi	6.412	3.206,00	3.847,20	96.180,00	115.416,00
Graccho Cardoso	6.100	3.050,00	3.660,0	91.500,00	109.800,00
<b>Total - Território Queijeiro</b>	<b>243.599</b>	<b>121.799, 50</b>	<b>146.159,40</b>	<b>3.653.985,00</b>	<b>4.384.782,00</b>

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2009.

A leitura dessas informações possibilitou apreender a magnitude da renda gerada mensalmente no território queijeiro, injetando volume superior a R\$ 3.600.000,00/mês na economia territorial. Esse rendimento gerado pelas fabriquetas corresponde a aquisição de leite e conseqüentemente é repassada aos agricultores fornecedores nos referidos município, que reflete na economia do território. Essa renda é revertida no consumo de gêneros alimentícios, pessoais, eletrodomésticos, ferramentas, equipamentos e insumos agrícolas, fortalecendo o comércio local. Esse arrefecimento do setor terciário é perceptível no Sertão Sergipano, e foi igualmente constatado, por Prezotto(2005) nas pesquisas a respeito das agroindústrias familiares na região Centro-Sul. Por conseguinte, esses valores não devem ser desprezados ou desvalorizados pelos órgãos competentes e pelas instituições do Estado.

Para compreender a dimensão da renda posta em circulação pelas fabriquetas de queijo a partir das informações contidas na tabela 09, efetuou-se uma pesquisa dos recursos transferidos pelo Estado no nível federal para os respectivos municípios e, entre esses, o FPM- Fundo de Participação dos Municípios, que constitui o principal recurso. Comprovou-se que os três municípios que apresentam maior número de fabriquetas perceberam, no

primeiro trimestre de 2009, recurso mensal do FPM inferior àquele gerado pelas unidades de produção artesanal.

Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha, nos meses de janeiro, fevereiro e março de 2009, perceberam os seguintes valores dos recursos do Fundo Constitucional: R\$ 723.983,84, R\$674.939,88, R\$539.558,63. Enquanto no município de Gararu esse recurso financeiro totalizou R\$ 413.705,10, 385.679,95 e 308.044,49, no referido período. Esses valores estão aquém da renda gerada por essas unidades de produção, como foi apresentado na tabela 09, e corroboram o entendimento da relevância do setor queijeiro artesanal, nos referidos municípios. Os demais municípios apresentaram o FPM superior a renda gerada pelas fabriquetas, embora essa renda tenha valor inferior, contudo não deixa de ter sua importância no território. Cabe reiterar, não se pode desperdiçar essas estratégias criadas pelos agricultores (ABRAMOVAY, 2004; CERDAN e SAUTIER 2002).

Em determinados municípios, estão concentradas fabriquetas de queijo nas quais o volume de leite processado é inferior a 1.000 litros/dia. Em outros, foi observado volume superior ao referido patamar beneficiado informalmente. Outro fato evocado é a importância da assistência técnica. Nos municípios onde foram realizados trabalhos de órgãos públicos e privados com regularidade e de melhor qualidade observam-se o melhoramento genético do rebanho bovino e o crescimento da produção de leite. Por consequência, encontram-se um maior número de unidades de produção ou quando o número de unidades é reduzido, processam um volume de leite elevado.

Naqueles municípios onde cresce a produção de leite e de derivados, os proprietários apostam no incremento de ferramentas no sentido de melhorar a infraestrutura, melhoram a apresentação dos produtos, além de construir uma imagem ou sinais que os identificam. As ações inovadoras ocorrem de forma individual, sem acompanhamento técnico ou a partir das investidas de representantes de empresas de equipamentos que atuam na área. As adequações dessas unidades de produção artesanal às normas sanitárias e ambientais constituem um entrave juntamente com a falta de assistência técnica, segundo os produtores.

É óbvio que esse processo de caráter assistencial mencionado acima representa apenas uma parte da problemática vivenciada no meio rural. Entretanto, fornece um quadro que ajuda a explicar por que internamente, dentro do território sertanejo, existe um processo de diversificação entre as fabriquetas em municípios circunvizinhos. Esse olhar sobre essas unidades de produção deve partir do pressuposto de que a realidade socioterritorial revela heterogeneidades, que não somente subsistem, mas que se atualizam, se reproduzem e que são importantes na sustentabilidade dos agricultores nesse território. Para entender esse território,

procede-se ao desvendamento dos atores sociais responsáveis pela produção do queijo artesanal na sua complexidade que transformam o espaço rural e ao seu modo o “revigoram”, conformando com suas estratégias à apropriação do território (SANTOS, 2005).

### **5.3 A complexidade do território das fabriquetas de queijo: uma questão de escala de produção**

A heterogeneidade do SIAL queijeiro relaciona-se aos tipos de produtos como foi visualizado no cartograma da página 207, mas recobram também uma significativa diversidade socioespacial de unidades de produção e de produtores. Em seguida, apresenta-se uma proposta de tipologia dos produtores<sup>73</sup> de derivados de leite, a partir da escala de produção, isto é, do volume de leite utilizado nas fabriquetas de queijo, nas relações existentes, produtos, infraestrutura.

#### **✓ Grupo (1) - Pequenos produtores artesanais**

Esse grupo de atores é composto, principalmente, por agricultores familiares que possuem menos de 50 hectares e para os quais a produção de queijos constitui na sua renda principal. Entre eles, alguns forneciam o leite produzido para outras unidades informais e com a ajuda da rede familiar passaram a elaborar queijos e continuaram a criação de gado. Outros deixaram de criar gado para dedicar-se, de forma exclusiva, à produção de queijos e à criação de suínos.

Foram encontrados, ainda, aqueles cadastrados nos programas sociais recebendo benefício da bolsa família do programa do Governo Federal. Com relação a outras fontes de renda, os proprietários das queijarias citaram também, aposentadoria, prestam serviço à prefeitura municipal com o transporte de estudantes e a venda direta dos derivados produzidos e outras mercadorias em algumas feiras em municípios circunvizinhos. Mas em que pese o significado de outras fontes, ficou constatada como receita monetária principal aquela advinda da fabriqueta de queijo.

Esses atores apresentam reduzida escolaridade com o predomínio daqueles que não concluíram o ensino fundamental um total de 62,7%; analfabetos e semialfabetizados 31% e aqueles que não completaram o ensino médio 6,3%.

Organizam a fabriqueta nas imediações de sua residência, produzem prioritariamente o queijo de coalho e nos últimos anos verificou-se o crescimento da produção da mussarela. O

---

<sup>73</sup> Os proprietários das fabriquetas produtores de queijos entrevistados na pesquisa foram da seguinte grandeza:  
Grupo 01 – constatou-se 94 produtores  
Grupo 02- formado por 40 produtores  
Grupo 03- constituído por 32 produtores.

volume da matéria-prima processada é inferior a 1.000 litros/dia, adquirida das redes de familiares e vizinhos. O número de fornecedores está relacionado com o volume processado, quanto maior o volume maior o número de agricultores atrelados ao sistema. Esse número reduz-se no período das estiagens, o que denota uma sazonalidade das unidades de produção. Seus proprietários utilizam animais, motocicletas e alguns automóveis deteriorados para transportar a matéria-prima.

A mão de obra familiar constitui a principal força de trabalho utilizada por esse grupo, alegada pelos produtores como essencial para a sobrevivência da unidade de produção; o pagamento decorre a partir das receitas, não existe valor fixo para cada membro. Para Sachs (2004, 125), “a racionalidade da economia familiar é diferente da economia de empresa é que os membros da família não imputam ao seu tempo de trabalho um salário como se estivessem empregados como assalariados”. À medida que essas fabriquetas passam a processar volume superior a 500litros/dia, arregimentam alguns trabalhadores temporários. Em média, as unidades desse grupo geram de 04 a 05 postos de trabalho desde aqueles que captam a matéria-prima, assim como o queijeiro e o(s) ajudante(s).

Nas fabriquetas que processam volume inferior a 500 litros/dia, verificou-se a baixa incidência do controle da matéria-prima. Entretanto, à medida que aumenta o volume os proprietários fazem um controle principalmente no tocante às fraudes, identificando a densidade do leite, sobretudo, quando diminui o rendimento da matéria-prima e, conseqüentemente da produção do queijo. Nesse sentido, vários produtores relataram histórias de fraudes e os reflexos dessas para o seu negócio como a falência total. Reafirmaram o compromisso com os produtores no sentido da honradez do pagamento semanal. “Vendi tudo que tinha, perdi tudo com problemas na produção dos derivados, mas não deixei dívida para nenhum produtor. A confiança que eles têm a mim foi importante para reiniciar a produção” (P. S. Porto da Folha/Sergipe/2009).

As dificuldades financeiras relatadas são inerentes à gestão da unidade de produção. Esses produtores não registraram os gastos com insumos, e na definição dos custos, a depreciação de instalações, equipamentos e veículos são subestimadas, comprometendo a viabilidade da atividade. Para cobrir os gastos com a reposição e, ou manutenção de equipamentos (mesmo reduzidos), é comum recorrer à venda dos suínos.

Há uma heterogeneidade de renda nesse grupo. Nos municípios do Alto Sertão, com a presença das empresas formalizadas, ocorre uma maior disputa pela matéria-prima, e o preço do leite eleva-se. Com a inserção das redes comerciais com destino a outros Estados, eleva-se o preço dos produtos, e conseqüentemente observou-se uma renda maior dos produtores.

Enquanto isso, nos municípios de Nossa Senhora de Lurdes, Itabi, Aquidabã e Graccho Cardoso, o valor do leite pago aos produtores é inferior aos demais municípios do território queijeiro, reflete o domínio da rede comercial que destina os produtos para o mercado interno, imputando nos preços dos derivados e a renda dos produtores inferior aos produtores do Alto Sertão. Geralmente aqueles que processam volume inferior a 500 litros/dia percebem, mensalmente<sup>74</sup>, valor igual ao salário mínimo, superando esse valor em alguns períodos e reduzindo-os nas crises, sobretudo nos citados municípios.

Entre os produtores desse grupo, é visível o apoio da rede familiar e de vizinhos na constituição e na manutenção dessas unidades de produção. Conforme Granovetter (1973), essas relações entre agricultores, membros familiares e vizinhos caracterizam-se pela proximidade geográfica, apresentam-se funcionais, solidárias e nesse caso mobilizam recursos em favor de um pequeno produtor de queijos. Essas redes de sociabilidade mantêm o que Granovetter (1973) denomina de laços fortes.

Poucos queijeiros desse grupo identificam seus produtos com marcas como os símbolos ou iniciais impostos com o ferro. A pouca importância da identificação manifestada por esses produtores de queijo reflete as relações de proximidades com os comerciantes, facilitando a identificação, uma vez que estes cada dia adquire a mercadoria de um produtor ou de dois ou três produtores.

Os instrumentos de trabalho predominantes nesse grupo constituem de formas, espátula e mesa de madeira, tecidos finos (o denominado volta-mundo) para coar a coalhada; em algumas unidades de produção usam as prensas de madeira. Os atores desse grupo utilizam ainda vasos plásticos para coalhar o leite e formas padronizadas plásticas para a enformagem da mussarela (Figuras 43/44/45/46).

---

<sup>74</sup> Renda líquida mensal- obtida por meio da renda diária multiplicada por 30 dias, subtraídos os custos de produção. Essas unidades apresentaram nos seus custos o pagamento do leite adquirido e gastos com transportes e a compra de materiais utilizados como o sal, o coalho, a taxa com água, os gastos com combustível etc. Não computam os recursos direcionados ao pagamento da mão de obra por se tratar de pequenas unidades familiares. Os recursos obtidos com a suinocultura também não fazem parte do cálculo uma vez que essa criação é considerada uma poupança utilizada nas eventualidades e não consta na renda da fabriqueteta. As fabriquetetas que utilizam até 500 litros de leite/dia utilizam prioritariamente a mão de obra familiar.



**Figura 43: Fabriqueta de queijo grupo 01município de Graccho Cardoso /SE. 03/2009.**



**Figura 44: Interior da fabriqueta; leite coalhando em bombonas plásticas, mesa de madeira e de alvenaria.**



**Figura 45: Dessoragem da coalhada.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Graccho Cardoso/SE. 2008.



**Figura 46: Enformagem do queijo de coalho.**

O escoamento da produção dessas unidades de produção está sob a responsabilidade de parentes (filhos e sobrinhos), que o fazem com o objetivo de custear muitas vezes os seus estudos na capital do Estado ou em cidades de médio porte do interior. Foram várias experiências relatadas pelos produtores sobre essa vinculação da produção de queijos e a sustentabilidade de familiares nos investimentos educacionais, assemelhando-se àqueles ocorridos na década de 1970, retratados no capítulo anterior.

Meu irmão foi estudar em Penedo/Alagoas e, para pagar as suas despesas, adquiria queijos dos amigos e revendia nas padarias daquela cidade. Depois, achamos melhor a família produzir, e o nosso irmão comercializar. Assim fazemos o queijo de coalho, levo toda a produção para ele que faz a entrega aos pontos comerciais e, dessa forma ele obtém uma renda para pagar o seu curso superior. (A.S. Nossa Senhora de Lurdes/SE. 10/2008)

Outros proprietários de fabriquetas de queijo produzem os derivados, e seus parentes os revendem nas feiras livres, distribuem nas padarias e outros pontos de venda de Aracaju. Logo, constata-se que a atividade quejeira contribui para a reprodução dos agricultores familiares, proprietários das fabriquetas de queijo e da criação de uma rede comercial sincronizada a essa atividade.

As transações estão envolvidas por valores simbólicos entre os quais impera a confiança. O pagamento dos produtos adquiridos é realizado geralmente com um prazo de oito dias e em espécie. A depender do volume produzido muitas vezes estão atrelados a dois, três ou quatro comerciantes que adquirem em dias específicos a mercadoria.

As características desse grupo remetem às semelhanças aos estudos do circuito inferior da economia elaborado por Milton Santos (2004). Esse autor ressaltava que as atividades do circuito inferior da economia dos espaços urbanos baseavam-se, simultaneamente, no crédito pessoal direto e no dinheiro líquido. Quanto ao lucro, diferentemente do circuito superior que objetiva a acumulação do capital, no circuito inferior, o objetivo primordial é a sobrevivência, fato presente nesse grupo de produtores.

Quanto à infraestrutura, conferiu-se a existência de instalação hidráulica em praticamente 98% das unidades de produção. As instalações elétricas foram observadas em número superior a 88%. No tocante ao piso, predominou o piso de cimento em 43%, uma incidência relativamente alta de pisos vitrificados em 38% e as demais com pisos danificados estragados. Reduzido número (inferior a 10%) nesse grupo de unidades de produção apresentavam paredes azulejadas, telas de proteção e cobertura com forro. Essas características apresentam similares aos demais casos citados na região Nordeste. Tal fato está relacionado à ausência de acompanhamento da assistência técnica, da falta de capacitação desses produtores, é alegada pelos mesmos, principalmente, à carência de capital para os investimentos.

Aqueles que processam volume inferior a 500 litros/dia reverterem a renda adquirida na sobrevivência da família. Contudo, essa alegação, muitas vezes não se coaduna com a realidade, sobretudo nos estabelecimentos, que processam volume superior a 500 litros/dia, observou-se que parte da renda obtida resulta principalmente da venda dos suínos que direcionam à aquisição de bezerros e posteriormente com a venda dos mesmos, à compra de pequenas parcelas de terra. Argumentam que não podem investir nas fabriquetas, pois os modelos apresentados estão distantes da sua realidade como já foi exposto anteriormente, portanto, no caso de uma “desterritorialização” poderiam sobreviver com a criação de gado.

Os referidos produtores de queijo assemelham-se aos agricultores pesquisados por Carneiro (2003, p.100) em Nova Friburgo/RJ, que, “para além da relevância econômica que a produção tenha para o sustento do agricultor, o que mais conta para a manutenção da atividade [...] é a sua importância como definidora da sua identidade social”.

Não obstante, deve-se lembrar que essas atividades têm importância a partir da sua articulação regional e proporcionam o aumento da circulação do capital local nos municípios, os quais predomina esse grupo a exemplo de Itabi, Graccho Cardoso e Aquidabã. Foram identificados nesse grupo alguns produtores que procuram inovar a infraestrutura. Como não têm orientação, realizam de acordo com a sua experiência, conforme apresentado nas figuras 43 a 46.

Foi identificado nessa pesquisa um produtor desse grupo, como referência do caráter inovador, cujo modelo de produção é singular, inserido no mercado informal no município de Pinhão (Vide Box 02).

#### Agricultor/produtor de queijos – referência de criatividade

Em 2002, esse agricultor familiar instalou sua fabriqueta após transferir-se do município de Nossa Senhora da Glória, do qual ele é natural, motivado pela elevada concorrência da matéria-prima. Procurou Pinhão, pois nesse município produzia-se leite e não existia nenhuma fabriqueta de queijo.

Simultaneamente, ao instalar a fabriqueta, passou também fazer a sua criação intensiva de bovinos para a produção da matéria-prima. Essa criação é feita com raças geneticamente melhoradas gado mestiço de holandês, que apresenta elevada produtividade.

A área do estabelecimento (3,3) hectares está dividida com plantio de milho, utilizado para a produção de silagem para alimentação do rebanho bovino e de capim elefante, moradia, instalação da fabriqueta, pocilga com as divisões específicas, criação de caprinos, e área para os bezerros.

O produtor produz em média 80 litros de leite/dia destinados para a produção de queijo pré-cozido juntamente com o leite adquirido de três outros produtores da região. No inverno em decorrência da sazonalidade dos seus fornecedores chega a processar 1.000 litros/dia, no verão processa cerca de 450 litros/dia.

A partir de experimentos realizados, afirma produzir o queijo pré-cozido com 06 litros/quilo e relacionando ao controle da qualidade do leite. Esporadicamente recebe encomenda para a produção de iogurte e do queijo ricota nesse caso diminui a produção do queijo pré-cozido.

Produz um volume diário de 75 a 80 kg de queijo pré-cozido e os revende diretamente em pontos comerciais nas cidades de Itabaiana e Aracaju.

A fabriqueta apresenta-se telada, piso e revestimento nas paredes, área de recepção de leite na parte externa, divisão de área de produção e depósito com *freezers*. Os equipamentos utilizados são de inox. Usa caldeira localizada na parte exterior nos fundos para o aquecimento da água utilizada na

produção do derivado e projeta a construção de um biodigestor para aproveitar dos resíduos dos suínos e eliminar o uso da lenha, bem como diminuir o impacto ambiental.

O soro é canalizado para um depósito revestido e deste é bombeado para as pocilgas. Dedicase à criação de matrizes de boa qualidade e revende as crias aos comerciantes da região.

O produtor afirma não ter pretensão de aumentar a produção, dedicar-se a inovar no processo de elaboração do queijo e nas demais atividades criatórias. Inclusive pretende investir na produção de defumados para aproveitar parte da sua criação de suínos.

Trabalha com o apoio da família e um trabalhador temporário, que executa as tarefas na queijaria e demais serviços no estabelecimento.

Ultimamente tem sido requisitado para ministrar minicursos para produtores rurais juntamente com instrutores que fazem capacitação. Aproveitam esses instrutores o estabelecimento como um laboratório e a experiência do produtor na atividade agrícola e no beneficiamento.

Esse caso foi destacado em decorrência da especificidade do produtor sendo traduzido como um modelo de autossuficiência na gestão do estabelecimento rural e no beneficiamento da sua produção.

Fonte: Entrevista realizada em 17/03/2009.

Vale lembrar que essas experiências e, ou alternativas criadas precisam ser valorizadas pela rede institucional e de igual modo, buscar inserir esse produtor no mercado formal.

### ✓Grupo (2)- Os sujeitos em transição

Os produtores de queijo que conformam esse grupo apresentam reduzida escolaridade ou são analfabetos, perfazem um percentual de 17,5%, aqueles que não concluíram o ensino fundamental são 42,5%, somem 15% os que concluíram o ensino fundamental, 20% cursaram, porém, não concluíram o ensino médio e 5% apenas concluíram o ensino médio. Constata-se o crescimento no nível de educação, porém 50% dos atores não concluíram o ensino fundamental ou são semialfabetizados. Eles residem nas proximidades das fabriquetas de queijo e, ou nos povoados circunvizinhos; um percentual inferior a 15% habita nas sedes municipais.

Esses proprietários de fabriquetas iniciaram no grupo anterior. Atualmente processam um volume superior a 1.000 litros/dia e, no período chuvoso, atingem em média 2.000 litros/dia. Essa matéria-prima é adquirida em estabelecimentos de pequeno, médio e grande porte, transportados por diversos meios. Encontram-se nesses grupos pequenos comerciantes e, ou intermediários ocupando várias funções: produção, gerenciamento, intermediação dos seus produtos e algumas vezes de terceiros. A multiplicidade de atividades justapostas implica a multiterritorialidade abordada por Haesbaert (2004a, p.344) como “processo de territorialização parte do nível individual ou de pequenos grupos, toda relação social implica

uma interação territorial, um entrecruzamento de diferentes territórios”. Os atores sociais desse grupo que atuam em diferentes escalas conseguem aumentar os seus lucros, permitindo a acumulação que é direcionada à modernização. Logo, investem na fabriqueta de queijo, visando acompanhar o grupo de micro e pequenos empresários queijeiros.

Os proprietários incluídos nessa classe utilizam mão de obra familiar geralmente no gerenciamento da unidade de produção, trabalhadores permanentes como o queijeiro, os ajudantes e os trabalhadores temporários para a coleta do leite durante todo o ano, variando o número de acordo com o volume processado. Em média, foram identificados de seis a oito trabalhadores em cada unidade de produção.

Esse grupo apresenta diferenças significativas do grupo anterior a começar pelos tipos de derivados. Com o aumento do volume de leite processado, os produtores produzem derivados de leite com um maior valor agregado e de fácil estocagem a exemplo do requeijão, da manteiga, do queijo pré-cozido e da mussarela diversificando a produção. De forma concomitante, deixam de produzir o tradicional queijo de coalho em decorrência do menor valor agregado, da sua difícil estocagem e da concorrência do queijo caseiro. O queijo de coalho aparece de forma esporádica quando são feitas encomendas pelos comerciantes ou à medida que aumenta a oferta do leite, aproveitam para diversificar a produção.

Diferem ainda do grupo anterior em vários aspectos: os produtores apresentam-se mais capitalizados, portanto, podem estocar os produtos diferentemente dos pequenos produtores que dependem da renda do queijo para a sua sobrevivência. Várias fabriquetas desse grupo apresentam instalações amplas, revestimento nas paredes e cobertura com forro de PVC.

Identificaram-se ainda nessas fabriquetas áreas de depósito separadas da produção onde instalam *freezers*, máquina de envasamento a vácuo, balanças entre outros equipamentos, o que demonstra uma evolução no tocante à infraestrutura e aos instrumentos e equipamentos de trabalho. Equipamentos industrializados como a desnatadeira e alguns instrumentos de trabalho de inox como os tachos, as mesas e os tanques de recepção da matéria-prima foram adquiridos em grande parte no município de Cachoeirinha/Pernambuco e outros de terceiros. Essa característica apresenta-se similar às discussões do circuito inferior urbano, ressaltadas por Milton Santos (2004, p. 47) “uma das bases da atividade é justamente a reutilização dos bens de consumo duráveis”. De igual modo, foram adquiridas algumas caldeiras, utilizadas no aquecimento dos fornos, que, segundo os produtores, reduz a quantidade de fontes de energia utilizada como a lenha. Essas inovações e evoluções nesse grupo foram significativas no decorrer de dez anos, quer seja em relação aos equipamentos assim como infraestrutura a exemplo da recepção do leite na parte externa da unidade de

produção com tanques de inox fechados; em outras, verificou-se a construção de recipientes revestidos com azulejos e ou cerâmicas (Figuras 47/48).



**Figura 47: Fabrica de Queijo - grupo (2) Nossa Senhora Aparecida/SE. 01/2009.**



**Figura 48: Fabrica de Queijo grupo (2) – produção de requeijão- queijo manteiga Porto da Folha/SE. 03/2009.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2009.

Essas transformações foram motivadas pela inserção de redes comerciais na área e das relações de proximidade entre os produtores. À medida que um produtor desse grupo adquiria um equipamento ou fazia um investimento no seu sistema de produção, estimulava e repassava para os demais queijeiros (concorrentes) os contatos com vistas à modernização também dos seus concorrentes. Logo, essas sinergias possibilitaram e estimularam o avanço e a evolução na consolidação da atividade queijeira.

Conforme já comentado, a existência de laços de confiança e reciprocidade, cooperação e solidariedade estabelecidos entre atores, numa escala local/territorial contribui para o avanço da atividade queijeira. Essas relações de proximidade dominantes, expressas pelo compartilhamento de conhecimentos, técnicas, tecnologias, estão presentes entre atores que vivenciam história, normas e valores comuns (PUTNAM, 2005).

Essas unidades de produção estão localizadas nas proximidades das redes de abastecimento de água, constatada a instalação hidráulica em todas as unidades de produção, assim como as instalações elétricas. Alguns atores desse grupo (18%) participaram de seminários e cursos de capacitação e os lucros auferidos são revestidos nas instalações das unidades de produção e na aquisição de equipamentos.

A suinocultura constitui outra fonte de renda, destinada aos investimentos na infraestrutura e na aquisição dos equipamentos. Os produtores de queijo desse grupo fazem a criação desses animais, que inclui as fases de recria e engorda comercializando-os ao atingir

cerca de três a quatro arrobas. O número varia de 70 a 110 cabeças entre reprodutor, matrizes e demais animais. Os animais são adquiridos em granjas com raças geneticamente melhoradas destinados à produção de carne e pouca gordura, sintonizados com a demanda do mercado consumidor.

As pocilgas estão instaladas em áreas distantes das unidades de produção e o soro geralmente é canalizado até uma caixa depósito e, posteriormente, é bombeado diretamente para os comedouros na alimentação dos animais juntamente com as rações balanceadas e milho adquirido no mercado. Igualmente as queijarias do grupo anterior, verificou-se a doação do soro aos fornecedores de leite, inclusive sendo transportado nos veículos das fabriquetas de queijo utilizados na coleta do leite como nas carroças e nos automóveis. Esse fato demonstra a manutenção das relações de reciprocidade, mesmo ocorrendo o aumento no volume do leite processado.

### ✓ Grupo (3) - A emergência dos micro e pequenos empresários queijeiros

Os atores conformadores desse grupo atuam nas diversas etapas da cadeia produtiva desde a produção do leite, passando pelo processamento da matéria-prima; em grande parte também se responsabilizam pela comercialização dos seus derivados e de terceiros. Essas múltiplas atividades e as conexões com distintos territórios imputam à multiterritorialidade de modo superior ao grupo anterior. A combinação dessas atividades e a sua dedicação a elas perduram um período superior a 15 anos. Alguns iniciaram a produção de queijos como o primeiro grupo, capitalizando-se e passaram para o segundo, atingindo rapidamente o terceiro grupo. As características desse grupo remetem à discussão da multiterritorialização elaborada por Haesbaert (2004a, p. 344) na qual o autor expressa o processo de territorialização como “um entrecruzamento de diferentes territórios”, e o desencaixe espaço-temporal está intrinsecamente relacionado à condição social e econômica dos atores. À medida que se capitalizam, desfrutam das opções para desfazer e refazer constantemente sua multiterritorialidade.

Quanto à escolaridade, 12,5% afirmaram que concluíram o ensino médio; 25% não finalizaram o ensino médio; 18,7% completaram o ensino fundamental, 31,3% o ensino fundamental é incompleto e 12,5% dos atores constatados como semialfabetizados. Embora exista nesse grupo uma indicação de crescimento nos anos de estudo, predominam aqueles que cursaram e não concluíram o ensino fundamental.

Esses atores processam volume superior a 2.000 litros/dia no período do verão. No inverno duplicam o volume, alguns chegam a utilizar cerca de 8.000 a 10.000 litros/dia.

Diferem dos demais grupos no tocante à coleta do leite, com os automóveis e muitas vezes utilizam da prática da terceirização de forma idêntica às empresas formais.

Paralelamente, alguns produtores desse grupo, verificando o domínio dos queijos artesanais, buscam novas tecnologias tendo em vista as novas demandas do mercado e trazem queijeiros para a sua unidade de produção para adquirir as técnicas de produção de novos derivados como o pré-cozido, a mussarela e o queijo parmesão. Essas alterações têm como objetivo a conquista de novos mercados intra e interestaduais. Em 2000, predominava nessas unidades de produção a elaboração do queijo pré-cozido. Nesta pesquisa foi identificada uma alteração que consiste no domínio da mussarela, seguida do requeijão e por último o queijo pré-cozido. Alegaram esses produtores a elevada demanda desse derivado, motivado pelo crescimento das pizzarias e de pontos de vendas de queijos e frios nas capitais. Outro motivo é a fácil estocagem do produto, por um período de até seis meses. Para tanto, são encontradas nessas unidades de produção as câmaras frias e quando não as possui depositam os produtos em *freezers*, geralmente são encontrados três, quatro ou até cinco por fabriquetas de queijo.

Segundo os proprietários, com a instalação desses depósitos refrigerados (câmaras frias) reduzem os gastos com a energia elétrica, o espaço para estocagem da mercadoria é amplo e verificou-se ainda a cessão do espaço aos concorrentes e parentes que produzem queijo. “Ao ceder o espaço para as mercadorias do meu irmão e de alguns vizinhos eles ajudam a pagar a conta de energia e, por outro lado, eles não investem no sentido de adquirir o leite dos meus fornecedores” (T.S Porto da Folha, 01/2009). Observam-se as relações de proximidade e de reciprocidade nas quais impera uma troca de favores, explícita e implícita. Para Bourdieu (1996), as relações de reciprocidade e as dádivas podem encobrir relações de dominação. Logo, para esse autor, toda troca envolve atos generosos, e a sua retribuição se dá sob a forma de favores, entre outros. No caso aqui relatado, as relações de reciprocidades consistem em uma estratégia de atores eivada de interesses previsíveis denotando uma relação de poder intrínseco à reciprocidade.

Identificou-se ainda nesse grupo a cessão de peças e equipamentos entre os concorrentes, como o uso de máquina de envasamento, utilizada no acondicionamento dos derivados uma exigência atual da rede comercial.

Embora tenham evoluído acumulando rendimentos, conservam as relações solidárias entre os seus pares, como a cooperação, os laços de proximidade e reciprocidade, inerente à vida desses grupos sociais. Essas relações imbuídas na tessitura do referido território queijeiro como um processo de atendimento das necessidades individuais, são características ou inerentes a um SIAL.

Este grupo também é formado por diferentes tipos de unidades de produção. Foram identificadas aquelas sem investimento na infraestrutura básica. E, ao mesmo tempo, é visível a evolução em Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha de algumas unidades com mudanças na infraestrutura, no tocante ao espaço (maior), em relação aos equipamentos industrializados como câmaras de refrigeração, tanques de recepção, tachos, mesas e prensas de inox, caldeiras, formas plásticas, máquinas a vácuo para embalar os produtos (Figuras: 49/50/51/52).



**Figura 49-Fachada da fabriqueta de queijo dos micro e pequenos empresários.**



**Figura 50-Interior da fabriqueta de queijo do grupo 03.**



**Figura 51: Câmara fria: mussarela, requeijão e creme para elaboração da manteiga.**



**Figura 52: Inovação produção de requeijão em forma de 1 kg.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 02/2009.

Os proprietários inseridos nesse grupo possuidor de recursos inovam o processo produtivo. Eles fazem investimento superior aos demais grupos; além de máquinas e equipamentos, foram verificados em algum fardamento completo dos trabalhadores com bonés, botas e vestimenta branca, uso de telas nas portas e janelas, piso vitrificado, forros de

PVC e a recepção da matéria-prima na parte externa da fabriqueta evitando a entrada de latões nas unidades de produção.

De acordo com os proprietários, todos os investimentos foram realizados com a renda adquirida com a produção dos derivados, venda dos suínos e em alguns casos com a comercialização de derivados do leite. Foi identificado o uso de financiamentos bancários por duas unidades de produção com um valor inferior a R\$ 30.000,00 em Nossa Senhora da Glória. Segundo os proprietários, o recurso utilizado na compra de equipamentos, foi superior a esse montante. Nas demais unidades de produção não foi identificado empréstimos ou apoio de instituições financeiras.

Aqueles que implementaram as construções das novas instalações das fabriquetas, alegam que o desenho das estruturas foram por eles elaboradas; em Sergipe não existe um modelo, como em Minas Gerais, e de modo similar ao grupo anterior, as modificações na infraestrutura são repassadas a seus concorrentes, o que denota o “acontecer solidário” retratado por Milton Santos(1996).

Esses atores sociais possuidor dessas unidades de produção também são comerciantes foram os responsáveis pela difusão das técnicas de elaboração inicialmente do queijo pré-cozido e posteriormente da mussarela aos demais produtores.

Outra característica desse grupo está relacionada à integração com os laticínios como foi ressaltado no capítulo anterior. Alguns proprietários desse grupo fornecem uma parte do leite recolhido às indústrias em troca do recebimento de R\$0,02 ou 0,03 por litro de leite. Argumentaram eles que a partir dessa integração podem administrar o leite de acordo com a demanda dos derivados, e essa consonância com o mercado reduz a oferta dos produtos, estabilizando os preços. Porém, alguns produtores que estavam atrelados aos laticínios deixaram de fornecer o leite em virtude dos atrasos de pagamento e das devoluções da matéria-prima, diferenças nas medições entre outros motivos abandonam a subordinação ao capital.

Cabe ressaltar que esses atores, à semelhança dos demais grupos que atuam no mercado informal, utilizam as mesmas formas de aquisição da matéria-prima e realizam o pagamento semanalmente. Verificaram-se cinco unidades de produção com ações para legalizar sua situação, com o processo em trâmite na rede institucional.

Quanto à criação de suínos, constitui também outra fonte de renda, e, de forma idêntica ao grupo anterior, os proprietários dessas fabriquetas adquirem os animais em granjas especializadas. A quantidade de animais varia de 90 a 170 ou mais animais. O soro é canalizado para o depósito e posteriormente bombeado para as pocilgas. Foi detectado

somente um produtor de queijo desse grupo que não investe na criação de suínos, distribuindo todo o soro entre os trabalhadores das fabriquetas de queijo e os fornecedores de leite.

Os produtores desse grupo, ao assegurarem renda adicional e com o objetivo de expandir os lucros, apresentam-se diametralmente opostos ao grupo 01 que vincula à produção artesanal de queijos a uma estratégia de reprodução social.

No conjunto dos produtores de queijo artesanal, predomina o pessimismo sobre o futuro da atividade, expresso no medo das relações do poder vinculadas ao Estado. O não cumprimento da legislação por todos os grupos os amedronta. Contudo, a despeito da desesperança em relação ao futuro da atividade queijeira, o desejo de permanecer como produtor de queijo foi manifestado por todos. As redes de relações, baseadas na proximidade e nos vínculos de interconhecimento, os reforçam a continuar na atividade. Esse fato demonstra a desarticulação da rede institucional com os atores sociais, diferentemente dos exemplos apontados nos capítulos terceiro e quarto.

#### **5.4 A percepção dos atores (proprietários de fabriquetas) a respeito das políticas públicas - o PAA/leite e mercado formal.**

Entre os produtores de queijos entrevistados, é unânime a opinião a respeito do PAA/Leite, programa do leite que não engendrou qualquer mudança na atividade artesanal. Eles avaliam o programa de modo positivo como um fortalecedor da agricultura, ou melhor, da produção de leite embora não tenha repercussão local. Sobre a sua importância com relação às fabriquetas de queijo não existe dúvida; contribui no sentido de constituir-se como mais um canal que se abre no território e ajuda na manutenção do preço do leite.

Quanto às investidas dos laticínios formalizados no território, não foi detectado confronto direto. Como já foi exposto, identificou-se a estratégia das grandes empresas para o aumento do volume do leite adquirido e processado se aliaram ao mercado informal. A leitura dessa relação entre os dois grupos, A. Oliveira (1994) assevera como o desenvolvimento contraditório do capital fundamentado nas relações não capitalistas. O referido processo de produção do capital apropria-se do lucro obtido com a redução dos investimentos na coleta do leite, quer seja com mão de obra, transporte, encargos sociais.

De acordo com informações retratadas pelos proprietários das fabriquetas, essa estratégia apresentou um impacto no ano de 2006, quando vários produtores subordinam ao mercado formal. Atualmente, reduziram tais investidas em decorrência de problemas surgidos. Entretanto, o principal fator alegado para romper com a integração ao mercado

formal pelos proprietários de fabriquetas consistiu na extinção de outra fonte de renda com a criação de suínos.

Nos municípios do Alto Sertão, os proprietários de fabriquetas de queijo destacam o mercado formal (os laticínios de grande porte) com diferentes tonalidades. Alguns os tratam como parceiros por estarem atrelados como fornecedores de leite e ao mesmo tempo continuam a produzir derivados do leite. Os entrevistados dos referidos municípios foram unânimes em destacar a importância das indústrias para reduzir a oferta de leite e, dessa forma, existir uma regularidade nos preços. Enquanto isso, no município de Aquidabã a realidade é oposta; os produtores criticavam a concorrência e as táticas utilizadas por uma fabriqueta atrelada ao mercado formal.

Quanto às políticas públicas destinadas ao setor, é opinião corrente entre os proprietários das fabriquetas o descaso do poder público para com o setor. Afirmaram alguns produtores em Nossa Senhora da Glória e em Porto da Folha que na gestão administrativa passada, alguns técnicos de órgãos do governo visitaram as unidades de produção e alegavam a necessidade da modernização. Esses técnicos justificaram com as leis em vigor e o caráter punitivo, alegado pelos técnicos, em decorrência do não cumprimento das normas existentes. Esse movimento provocou uma apreensão entre eles, e, alguns atores do segundo e terceiro grupo investiram na infraestrutura da unidade de produção e na compra de equipamentos, como foi citado anteriormente. Ainda ressaltaram a ocorrência de algumas reuniões organizadas pelo SEBRAE com vistas à organização e modernização do setor, nos anos 2003/2004. Nelas, foram apresentadas propostas de melhoramento e o valor dos investimentos estava além das suas possibilidades, fato desalentador para os produtores. Os modelos propostos para as instalações não estavam de acordo com a realidade dos produtores, e estes jamais conseguiriam financiamento em decorrência da falta de crédito e de garantia. É salientado por todos os produtores a necessidade de regulamentação e adequação da unidade de produção porém, reafirmam a discrepância da legislação em vigor à realidade por eles vivenciada. A respeito da legislação, Prezotto (2005, p.79/80) esclarece:

A legislação sanitária fiscal, convencional, não faz distinção entre grande e pequeno estabelecimento. [...] Sua concepção, em geral, refere-se a grandes plantas industriais, pelas suas grandes exigências em instalações (número de salas, dimensões das construções) e equipamentos. Como consequência a restrição da inserção dessas pequenas agroindústrias no mercado formal.

Estes fatos foram comprovados de igual modo nas pesquisas realizadas por Sá et al (2007) no município de Nossa Senhora da Glória. Asseguram os autores a exigência da legislação não compatível com as possibilidades da produção queijeira artesanal familiar e a aplicação das medidas sanitária proposta pela legislação implicaria, praticamente, no desmantelamento das queijarias e, conseqüentemente, da cadeia produtiva (ibid, p.13).

Foram ainda encontradas no município de Aquidabã duas fabriquetas de queijo as quais contraíram financiamento para se adaptar e enquadrar às normas, incentivadas pelos órgãos técnicos e financeiros nos anos 2000/2001. Uma delas continua inserida no mercado informal, em situação idêntica à dos demais produtores. Essa unidade de produção foi apresentada como um modelo no referido período, alvo de *marketing* de instituições bancárias, continua com os mesmos moldes, o proprietário endividado não pode pagar o empréstimo, resultando uma involução. Alega este que a pressão para a modernização foi grande e ao acreditar no projeto contraiu empréstimos. Atualmente passa por uma situação econômica inferior àquela anterior da referida transformação no estabelecimento. De acordo com o proprietário, ocorreram erros no projeto e, no momento está tentando renegociar as dívidas, foi alegada a existência de um projeto para grande empresa não podendo ser transformado ou modificado. A outra fabriqueta<sup>75</sup> foi desativada.

Enquanto nos demais municípios foi constatada a evolução do setor pautada por recursos próprios, em Aquidabã observou-se um retrocesso da produção queijeira, implicando, sobretudo, na desterritorialização de outras fabriquetas, a descapitalização e o endividamento no caso desse produtor.

Verificou-se, no grupo dos pequenos produtores, em todos os municípios do território queijeiro, a disposição em reformar a infraestrutura das instalações físicas. A indisponibilidade de recursos financeiros para arcar com os custos e a inexistência de políticas de incentivo com modelos acessíveis ao referido grupo emperra o avanço do setor. Contudo, foram manifestadas pelos produtores as deficiências existentes nas instalações e a pretensão de construir estruturas com recursos próprios. Outros percebem as deficiências na fabriqueta e inserem algumas mudanças com os seus rendimentos, sem nenhum acompanhamento técnico (Ver figuras 43-46).

Contraditoriamente no território queijeiro encontrou-se duas unidades de produção para beneficiamento do leite, equipadas com recursos do PRONAF na década de 1990, nos municípios de Gararu e Nossa Senhora da Glória nos mesmos moldes daquela apresentada na

---

<sup>75</sup> Essa unidade de produção no ano 2000 processava volume superior a 2.000 litros/leite/dia. O proprietário foi procurado nas incursões feitas ao município de Aquidabã, porém, o mesmo encontrava-se ausente.

figura 32. Entretanto, as mesmas deveriam ser geridas pelas associações; apresentam-se ociosas e jamais funcionaram.

No caso de Nossa Senhora da Glória, existe um projeto da UFS –UNITRABALHO com a Associação Banco de Semente do Sítio Fortaleza, localizado no Povoado Tanque de Pedra no município de Nossa Senhora da Glória, com o objetivo de orientar e coordenar as ações no período de implantação da unidade de beneficiamento de leite e produção de derivados. O propósito é colocar em funcionamento a unidade de produção e garantir mercado para o leite fornecido pelos criadores associados que vem trabalhando com a comunidade no sentido de aprimorar as técnicas de processamento, inserindo as APCC,<sup>76</sup> cursos de gestão. No presente (09/2009), os membros da associação não conseguiram operar a unidade de produção. Observou-se junto à comunidade o descaso do poder público local no sentido de apoiar o grupo e elucidar os limites existentes.

Enquanto isso, no caso de Gararu, a situação é deplorável. Segundo a comunidade de São Mateus, a unidade de produção em tempo algum funcionou e atualmente as instalações físicas são utilizadas para outros fins. Esse desenho dos projetos públicos nos referidos municípios aparece como paradoxais. De modo concomitante são encontrados equipamentos adquiridos com verbas públicas, mas ociosos. Em espaços circunvizinhos, funcionam fabriquetas sem os equipamentos necessários e infraestrutura como aqueles construídos com os recursos públicos. Esses fatos revelam a inexistência da sintonia entre elaboração do projeto e acompanhamentos técnicos na fase de implementação resultando no abandono de instalações e equipamentos.

Um dos grandes entraves detectados na atividade queijeira artesanal é a organização coletiva. Esse problema foi detectado por Sá et al. (2007) no município de Nossa Senhora da Glória. Com a debilitada organização devido à resistência dos produtores de queijo resulta em um baixo poder de interferência na construção, organização e forma de execução das políticas públicas quando elaboradas para o setor. Não existe uma associação que congregue os queijeiros do território. A associação existente formada pelos queijeiros de Nossa Senhora da Glória está praticamente extinta pela falta de participação dos seus membros. A desconfiança, a falta de liderança e a incredibilidade emperram o avanço da organização coletiva. Tudo isso contribui para o pouco ou nenhum (re)conhecimento do setor público ao

---

<sup>76</sup> APCC- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), desenvolvido na década de 1960 nos Estados Unidos, destaca-se por ser o mais importante sistema de Controle e Garantia de Qualidade em indústrias de alimentos. Tal sistema baseia-se em conceitos de prevenção, em que todas as etapas de preparação dos alimentos devem estar sob controle, desde as matérias-primas, processos, ambiente, pessoas, até a estocagem, distribuição e consumo (PREZOTTO, 2005).

setor artesanal, diferentemente dos casos explicitados anteriormente nas diversas regiões brasileiras. A organização coletiva faz-se necessária, para buscar a inserção das fabriquetas de queijo nas políticas de planejamento do Estado, tendo em vista a situação vulnerável que vivenciam com uma possível desterritorialização e posteriormente o processo de reclusão territorial em decorrência das condições materiais precárias da atividade.

Vale lembrar que as atitudes de reciprocidade expressa entre atores, fornecedores e entre os produtores de queijo fertilizam os recursos específicos e contribuem no processo de construção do território (PECQUEUR, 2005). Esse território queijeiro é formado por um conjunto de atores juntamente com os proprietários das fabriquetas. Para completar o estudo sobre esse SIAL, faz-se necessário resgatar os referidos atores associados aos produtos agroalimentares e às suas inter-relações de forma direta ou indireta. Desse modo, identificam-se os agricultores articulados com esse território como fornecedores da matéria-prima, os comerciantes responsáveis pela articulação com o mercado, os consumidores potenciais desses produtos artesanais e a rede institucional como suporte na viabilização e organização do setor junto às instâncias reguladoras.

## 6 – A TRAMA DAS REDES: PRERROGATIVA FUNDAMENTAL NA CONSOLIDAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO SERGIPANO

Nenhuma rede se constitui  
como um aglomerado de pessoas,  
mas como um espaço  
em que os fios vão se tecendo  
na medida em que cada  
um descobre a si mesmo,  
descobre e redescobre o outro,  
num processo permanente  
de construção de algo que é,  
além de individual, é coletivo.

(VILLASANTE, **Redes e alternativas**: estratégias e estilos criativos  
na complexidade social. 2002, p. 15)

## **6 - A TRAMA DAS REDES: PRERROGATIVA FUNDAMENTAL NA CONSOLIDAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO SERGIPANO**

Conforme foi exposto no capítulo anterior reitera-se aqui a configuração de um território queijeiro apropriado no interior do Estado de Sergipe. A emergência desse território dar-se historicamente pelos atores, com forte grau de interação, predomínio do grupo familiar, ancorado em recursos locais, permeado pelos sentimentos de pertencimento, de reciprocidade e com o apoio das redes de sociabilidade e as redes locais que asseguram a divisão do trabalho e a cooperação, mediante às instâncias não-técnicas do trabalho – à circulação, à distribuição e o consumo. “No meio local, a rede praticamente se integra e dissolve através do trabalho coletivo, implicando um esforço solidário dos diversos atores”(SANTOS, 1996a, p. 268). A difusão do saber-fazer, de conhecimentos, técnicas, tecnologias entre os atores se dá na sua horizontalidade, sintonizados pela demanda dos consumidores nos espaços urbanos por produtos tradicionais e “novos” derivados.

Nesse capítulo, busca-se elucidar as ações das redes atuantes no território. Inicia-se pela rede de sociabilidade, horizontal e também denominada por Serpa (2005) de “redes do cotidiano” formada pelos parentes, vizinhos, amigos. Nessa direção, procurou-se ouvir os agricultores produtores de leite responsáveis pela viabilização da matéria-prima essencial para a elaboração dos derivados do leite. Em sequência, apresenta-se a rede comercial fundamental na consolidação da atividade queijeira artesanal e simultaneamente vislumbra-se o mercado consumidor, destino dos produtos. Esses atores “nas suas sincronias formam um sistema completamente entrelaçado” (MASSEY, 2008, p. 68), sistema alimentado pelas fabriquetas de queijo, a rede comercial e o mercado consumidor.

Com a discussão dessas redes, pretende-se analisar os elos do sistema agroalimentar localizado no território queijeiro de Sergipe, fundamentado na categoria território e nos conceitos expostas no decorrer dos capítulos: identidade, territorialidade, as redes sociais e as funcionais ao tratar da rede comercial. Por fim, tenciona analisar as ações da rede institucional e, ou das políticas públicas direcionadas a esse setor na atualidade.

Algumas indagações norteiam este capítulo: Como se manifestam as relações entre os agricultores e as fabriquetas? Como eles a reconhecem? A rede comercial é idêntica àquela à qual se relacionam os produtores dos queijos caseiros? As relações entre a rede comercial e os proprietários de fabriquetas estão imbuídas de poder simétrico ou dissimétrico? Ou ambos? E a rede institucional (re)conhece o território queijeiro? Essa rede considera essas unidades de

produção informal uma (des)ordem no território? Com essas indagações e provocações enseja-se delinear as respostas neste capítulo.

Inicia-se com as informações catalogadas por esse estudo, com um dos elementos constituidores do SIAL a montante - os agricultores fornecedores de leite – unidos nesse propósito, procurou-se refletir sobre a percepção dos referidos atores a respeito das unidades de produção informal.

### **6.1 O olhar dos agricultores a respeito das fabriquetas de queijo.**

Os fornecedores de leite para as fabriquetas de queijo investigados no território queijeiro sergipano fazem parte de três diferentes grupos de produtores rurais: os agricultores familiares, os médios produtores e aqueles que possuem grandes estabelecimentos rurais. Precedendo à discussão sobre as interações entre os agricultores e as fabriquetas, delinea-se um perfil geral da pecuária leiteira.

Todos os agricultores<sup>77</sup> entrevistados afirmaram o cuidado com a sanidade dos animais no tocante à vacinação contra aftosa, e um percentual de 35% destacou o uso da prevenção como forma de resguardá-los do *carbúnculo sintomático*. Ainda citaram como prática constante o tratamento dos animais com o uso de vermifugações.

A assistência técnica, para os médios e os grandes produtores, eles a fazem esporadicamente com a contratação de serviços particulares. Por sua vez, os agricultores familiares alertaram que a carência de assistência técnica constitui um empecilho na execução dessa atividade. Como não podem arcar com os custos de um técnico, dependem da assistência técnica disponibilizada pelos órgãos públicos e, devido à redução dos profissionais nas instituições, recorrem muitas vezes aos proprietários das lojas de produtos veterinários e da “experiência”, de amigos.

Outra dificuldade enfrentada pelos agricultores na atividade refere-se aos custos dos insumos e de produtos industrializados. Com a inserção de raças especializadas os agricultores ficam subordinados ao mercado na compra de complemento alimentar, sobretudo no período das secas. Esses fatos contrapõem a lógica dos agricultores produtores do queijo Serrano.

Tradicionalmente, a ordenha é realizada manualmente, e o leite é depositado em vaso de metal ou de plástico e deixado no ponto combinado para ser recolhido pelas fabriquetas ou

---

<sup>77</sup> Foram entrevistados 70 agricultores no Sertão do São Francisco e nos municípios adjacentes Aquidabã e Nossa Senhora de Lourdes. Entre eles, 48 estão classificados como agricultores familiares; 15 médios agricultores e 07 considerados como grandes produtores.

pelos fretistas. Foi verificada a falta de cuidado, uma vez que o leite fica exposto ao calor do sol. Quando indagados sobre o problema, os produtores alegaram o tempo curto dessa exposição e repassaram essa responsabilidade ao comprador. Progressivamente ocorre o crescimento do uso de ordenhadeiras mecânicas nos grandes estabelecimentos rurais em Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha, acompanhando a especialização do rebanho leiteiro, e das práticas agrícolas conectadas com as transformações e uso de tecnologia “modernas”.

Entre os fornecedores de leite das fabriquetas predominam os agricultores familiares, os quais produzem diariamente um volume inferior a 50 litros/dia. Encontraram-se, ainda nesse grupo, produtores que atingem até 100 litros/dia em decorrência da produtividade desses animais nos municípios do Alto Sertão sergipano como foi retratado no capítulo 03. A produtividade dos animais desse grupo perfaz uma média de aproximadamente 12,5 litros/dia/vaca.

Os rendimentos gerados consistem na principal fonte de renda; são regulares, semanais e utilizados igualmente aos dos demais produtores das distintas regiões brasileiras como auxílio na reprodução social e econômica e no caso da região Nordeste, nas temporalidades para a compra de alimentação suplementar para os animais. Entre os produtores, parcela significativa 75% esta cadastrada nos programas de políticas compensatórias. Entretanto, afirmam esses agricultores que o leite é o sustentáculo das famílias, apesar da desvalorização, sobretudo, no período chuvoso quando se eleva a oferta do produto. Para compreensão da produção do leite na renda familiar, apresenta-se uma tabela com rendimentos logrados semanalmente, mensalmente e anualmente, com valores diferenciados de acordo com os atores<sup>78</sup>. Esses grupos retratados constituem aqueles que possuem o menor número de animais em lactação (geralmente, 02, 03, 04 animais). Cabe ressaltar que 70% dos agricultores do universo pesquisado possuem número superior (Tabela 10).

---

<sup>78</sup> De forma idêntica aos produtores do queijo caseiro, essa renda obtida no período de dezembro de 2008 a abril de 2009 estava seriamente comprometida com a aquisição de insumos, sobretudo, de rações no mercado para a alimentação do gado em decorrência da seca que assolou o território sertanejo.

**Tabela 10**  
**Sergipe – Território Queijeiro**  
**Renda Média Obtida pelo Agricultor Familiar**  
**2009**

Volume de leite fornecido às fabriquetas litros/dia	Renda					
	Semanal		Mensal (30 dias)		Anual (364 dias)	
	0,50 l	0,60 l	0,50 L	0,60 l	0,50	0,60 l
25	87,50	105,00	375,00	450,00	4.550,00	5.460,00
35	122,50	147,00	525,00	630,00	6.370,00	7.644,00
50	175,00	210,00	750,00	900,00	9.100,00	10.920,00

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2008/2009.

As informações contidas na tabela permitem visualizar rendas obtidas pelos agricultores familiares em diferentes escalas de produção. Contudo, essa realidade muda no transcorrer do ano, quando se encontra em lactação um maior número de animais. Essa média, no período chuvoso (inverno), estará aquém do volume de leite, a ela serão acrescidos 20% no total do leite produzido, o que elevará a renda.

As razões alegadas na atualidade pelos agricultores familiares para a comercialização do leite junto às fabriquetas se apresentam idênticas àquelas expostas no capítulo 04, destacadas em 2000: a necessidade da renda semanal; as dificuldades de comercialização do produto, a devolução do soro essencial para a continuidade da criação de porcos e a redução da jornada de trabalho familiar, no caso daqueles que anteriormente se ocupavam com a elaboração do queijo caseiro. Ao repassarem a produção de leite a uma fabriqueta, segundo os agricultores, estarão colaborando com um vizinho e, ou parente. Carneiro (2003, p. 96), ao discutir a prática da agricultura, esclarece:

[...]manter a identidade de agricultor significa, nesses termos, manter condições (produção de alimentos) sobretudo para estabelecer trocas entre vizinhos e parentes, alimentando laços sociais de solidariedade e de reciprocidade fundamentais para viabilizar a vida e dar-lhe sentido.

Simultaneamente, evidenciou-se a solidariedade com a rede de vizinhos, familiares e amigos como já foi ressaltado, com a sua produção de leite para a geração de trabalho e renda do próximo. Observa-se a troca mercantil com o fornecimento do leite e uma relação de reciprocidade ao receber o soro.

Mauss (1974) afirma como fundamentais para toda ordem social o envolvimento dos seres humanos nas relações sociais motivadas por mecanismos de dar, receber e retribuir. Essas atitudes de reciprocidade contribuem para o crescimento da prática artesanal por meio

de uma aliança entre produtores de queijo e agricultores familiares. As formas de reciprocidade apresentam-se como vínculos socioculturais e estão vivos no seio das relações econômicas, mais precisamente, nesses intercâmbios existentes na contemporaneidade.

É comum encontrar, nas proximidades das fabriquetas, agricultores transportando o resíduo da produção de queijos, soro, para alimentar a sua poupança Abramovay (2003, p.15), discutindo as denominadas “finanças de proximidade”, enfatiza a necessidade de poupança das famílias pobres, motivada pela irregularidade do fluxo de renda. Essa “poupança é feita, normalmente, sob formas instáveis - gado, por exemplo - e de liquidez precária”. Nos períodos de enfrentamento das secas ou das estiagens, o agricultor recorre a essa poupança para adquirir ração como foi salientado no capítulo 04. A leitura do autor condiz com a realidade do território queijeiro e verifica-se que o gado bovino e o suíno, como foi destacado no capítulo anterior pelas produtoras do queijo caseiro, cumprem essa função, de igual modo como em relação aos agricultores fornecedores de leite (Figuras 53/54).



**Figura 53: Agricultor familiar transporte de soro - Nossa Senhora da Glória. 01/2009.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. M. Pesquisa de campo: Nossa Senhora da Glória.02/2009.



**Figura 54: Estabelecimento rural no período de seca (140 dias sem chuva) Nossa Senhora da Glória. 01/2009.**

Os agricultores familiares ainda afirmaram que os proprietários das fabriquetas se oferecem para prestar serviços como a compra de medicamentos. Essa relação de reciprocidade e proximidade pode ser enquadrada na classificação feita por Sabourin (2006, p. 220), denominada de “reciprocidade bilateral constituída por relação regular entre duas ou mais famílias, entre vizinhos, ou entre compadres. O principal sentimento produzido é a amizade”. Diferentemente da relação com as empresas de grande porte, caracterizadas pelo distanciamento, nas fabriquetas predominam relações próximas entre os atores sociais, definidas por Santos (1996a) de horizontalidades.

Quanto aos produtores de leite, considerados como médios, em geral produzem volume superior a 150 e inferior a 500 litros dia. Esses, muitas vezes, têm uma relação com a fabriqueta estritamente comercial, outros mantêm a relação de proximidade. Geralmente esses produtores são profissionais liberais, funcionários públicos, comerciantes, desfrutando de outras fontes de renda. Outros dedicam-se também à criação de gado de corte. Contudo, existem aqueles médios produtores, que se dedicam exclusivamente à pecuária leiteira, sua moradia é no próprio estabelecimento rural ou na sede do município.

Os médios produtores apontaram a escolha das fabriquetas como decorrência também da renda semanal, utilizada para o pagamento dos trabalhadores recrutados temporariamente e além do(s) permanente(s), no estabelecimento rural. Mudam as razões da escolha da fabriqueta, mas o pagamento semanal continua a ser o grande atrativo para esses produtores rurais.

Os grandes produtores de leite destinam sua produção ao mercado formal, às indústrias instaladas nos municípios e outras empresas que buscam inserir-se no território. Porém, quando surgem dificuldades como os atrasos de pagamento e a devolução do leite por problemas como a acidez, passam a fornecer sua produção a essas pequenas fabriquetas. Nos municípios onde não existem empresas formalizadas, esses produtores constituem em potenciais fornecedores das fabriquetas, a exemplo de Aquidabã, Itabi, Nossa Senhora de Lourdes e Gararu, fato idêntico ao ano 2000.

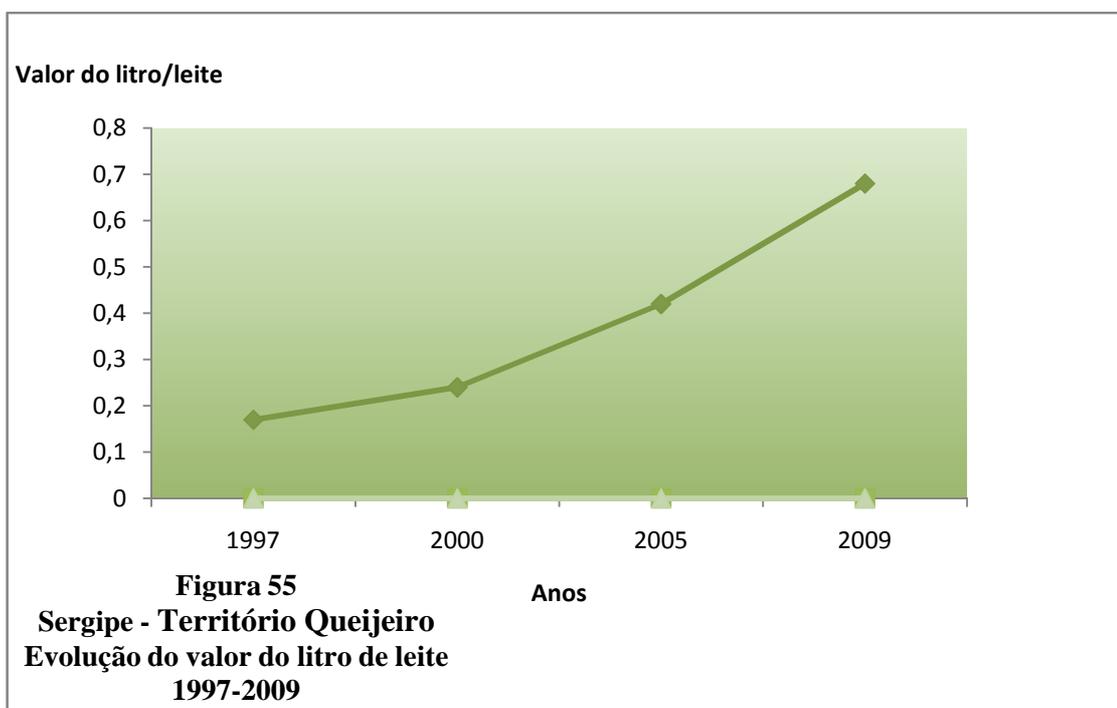
As fabriquetas pagam valor único pelo litro do leite aos produtores, independente do volume fornecido. Contudo, utilizam-se da mesma estratégia do mercado formal, com diferente valor quando da entrega direta pelo produtor na plataforma, acrescentando R\$0,02 ou R\$0,03.

Durante a pesquisa de campo, observou-se a constante transferência do fornecimento do leite dos grandes e médios produtores entre as fabriquetas de queijo, movidos pela lógica capitalista da busca de maior lucratividade na atividade. Enquanto isso, no grupo dos pequenos produtores, a mudança no fornecimento de leite a essas unidades de produção é reduzida, em decorrência da forte influência da rede de sociabilidade nas quais estão inseridos.

Ao entrevistar um líder dos agricultores do município de Nossa Senhora da Glória, ele argumentou a importância das fabriquetas de queijo para o território traduzindo-as como “pulverizadoras de renda”. E continuou afirmando:

A partir das fabriquetas, o valor do preço do leite aumentou, diferentemente do domínio de uma empresa como aconteceu quando a Parmalat estava reinando. O capital gerado pela produção do leite entregue às fabriquetas circula nos municípios, na seca quando a produção do leite diminui o comércio ressenete-se. Portanto, as fabriquetas devem ser tratadas de forma diferenciada, pois todos os tipos são importantes para os agricultores e municípios. (Erivan. Entrevista, Nossa Senhora da Glória, 03/03/2009)

O depoimento desse líder dos agricultores ratifica a necessidade da manutenção das fabriquetas, rememorando o quadro anterior, quando do domínio das formas de exploração hegemônicas. Esse ator enfatiza ainda a importância da geração de capital e renda para os agricultores e, de modo geral, nos municípios, visualizada expressamente no setor comercial, na sua visão não deve haver restrições, pois todas têm o seu valor nos municípios (Figura 55).



**Organização: MENEZES. S. S. M. Síntese de pesquisas realizadas. 1997 a 2009.**

O preço do leite, como foi ressaltado pelo líder dos agricultores, obteve uma substancial evolução. Em 1997, com o domínio exclusivo da empresa *Parmalat*, o preço apresentava-se reduzido sem contar com os eventuais atrasos de pagamentos expostos no capítulo 04. A concorrência entre as fabriquetas e as indústrias instaladas no território queijeiro contribuiu para essa variação crescente com um percentual de 252,9% no período de 1997-2009.

A elevação do preço do leite, sobretudo no primeiro semestre de 2009, atingindo R\$0,68, foi enfatizado pelos produtores como um reflexo da redução ocorrida em função da seca e da concorrência entre indústrias e as fabriquetas.

A concorrência entre o mercado formal e o informal reflete-se no aumento do preço e simultaneamente na renda do agricultor. Por conseguinte, essa dinâmica, observada principalmente nos municípios do Alto Sertão Sergipano, colabora para a reprodução, sobretudo dos agricultores familiares.

Após analisar um dos elementos constituintes do SIAL – o agricultor - fornecedor de leite e as suas interações com essas unidades de produção, observou-se que esses laços tecidos permitem a sua reprodução e de outros atores sociais. Para compreender esse processo de apropriação, Rallet (2002) relaciona o território à dimensão histórica - nesse caso, as relações de proximidade resultantes da história vivida localmente pelos atores e o papel desempenhado pelas redes de sociabilidade corroboram a conformação do território queijeiro artesanal.

## **6.2 - A teia dos consumidores dos derivados artesanais de leite e as tramas da rede comercial**

Diante desse contexto, verifica-se que a rede comercial ou de circulação mantém vínculos fortes com os produtores de queijo, uma vez que comanda os fluxos das mercadorias de forma contínua, programada, interagindo diariamente e impulsionando as mudanças exigidas pelo mercado. Não é sem razão que essa rede exerce um poder por vezes “dissimétrico” sobre a atividade, na medida em que fixa os preços dos produtos, refletindo a demanda e oferta do mercado. Ostenta o compromisso de pagar semanalmente os produtos adquiridos e ainda presta outros serviços ao proprietário da fabriqueta - comprar insumos nas grandes cidades e nas capitais, medicamentos e/ou ração para os suínos entre outros, o que denota as denominadas simetrias destacadas por Raffestin (1993).

De acordo com esse prisma, as relações mercantis existentes nas fabriquetas são orientadas por simbolismos e propiciam a comercialização dos produtos ou a mercantilização sem que ocorra o fim das relações de proximidade entre os atores sociais: agricultores familiares, produtores de queijo, comerciantes, consumidores.

Alguns técnicos defendiam/defendem que os derivados de leite artesanais apresentam um restrito mercado relacionado aos tradicionais consumidores de baixa renda. Observa-se com esse estudo, que há uma trama na busca ou conquista de mercado consumidor, atingindo todos os tipos de classes sociais. Nesse sentido, como foi revelado anteriormente, as fabriquetas, com o seu leque de produtos oferecidos, conseguem conquistar os tradicionais e

os novos mercados. Averiguar o comércio dos derivados de leite faz-se necessário, e auscultar os consumidores constitui uma meta nesta pesquisa.

Não é demais enfatizar que a aceitação de um produto tradicional (queijo de coalho, requeijão e manteiga) está intimamente relacionada à identidade cultural. Os consumidores desses produtos têm perfil extremamente variado, pertencendo às mais diferentes classes sociais; porém, constatou-se que muitos consumidores, ao provarem os alimentos, revelam a lembrança com fatos passados, que têm traços da sua identidade.

Nesse sentido, Giard (2003, p. 212) enfatiza:

[...] os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias.

Os derivados de leite, provenientes das fabriquetas de queijo, diferenciam-se por não atender aos aspectos formais, assemelhando-se aos produtos caseiros. Não se devem desprezar os aspectos formais da qualidade, mas, antes disso, conciliá-los aos aspectos não mensuráveis, como os valores culturais e, ou simbólicos. Dessa forma, faz-se necessária a inserção de boas práticas na elaboração e a conquista de selos que os identifiquem no sentido de agregar valor aos produtos tradicionais, ao mesmo tempo em que os aspectos culturais, históricos e sociais são valorizados. Observa-se que esses produtos são elaborados levando-se em conta o saber-fazer, e conquistam os consumidores por qualidades subjetivas, expressas no sabor, no aroma ou na própria região de produção de determinados alimentos. Muchnick (2004) considera que o valor simbólico dos alimentos está relacionado à construção de identidades coletivas e individuais que, diante da globalização, representam o pertencimento a uma família, comunidade ou país. Assim, como foi dito anteriormente, o registro familiar da comida também é memória de aromas e gostos da infância, responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação.

Esses produtos tradicionais são consumidos da mesma forma como foi citado por Castro (1965) nas cidades interioranas e na capital. Eles fazem parte do cardápio matinal e do jantar. Outra forma de consumo dos derivados tradicionais está relacionada à preparação dos sanduíches. Isto é, nos lanches durante todo o dia, como forma de petiscos e nas entradas das refeições.

Um aspecto que convém retomar é a condição do migrante e a tradição alimentar. Impelidos para fora do seu território, pelas razões reportadas no primeiro capítulo, acentuam o

êxodo rural na década de 1970, e a população sertaneja que ocupa os centros urbanos demanda os produtos que constituíam a sua dieta alimentar. Esses migrantes, ocupantes dos centros urbanos, carregam consigo seus hábitos, costumes e necessidades alimentares. Impossibilitados de preparar o seu roçado e criar seus animais, eles acabam por adquirir de terceiros, conseqüentemente, há uma procura no mercado por esses produtos tradicionais. A cultura alimentar originada da interação com o meio rural torna-se histórica. No presente deixa de ser efetiva, uma vez que não produzem mais o seu próprio alimento. Ao tornar-se histórica, permanece o significado dos alimentos produzidos em seu cotidiano, havendo dessa forma um reconhecimento e uma demanda por produtos similares e de procedência. “Desterritorializados” preservam o consumo dos derivados do leite calcados sobre as formas originais, mas, adquirindo-os de terceiros, oriundos do sertão. Assim, com traços novos produzidos no interior das residências por mãos femininas ou nas fabriquetas de queijo constituem um produto com valor simbólico com semelhanças àquele consumido outrora.

O produto artesanal para este consumidor o queijo tradicional apresenta um valor peculiar não perceptível. De acordo com a fala de 42% dos consumidores, o produto industrializado é visto como sem vida. É o caso que Poulain (2006, p. 51) denomina “sem identidade” e “sem qualidade simbólica, como anônimo, sem alma”. Os alimentos massificados não expressam uma relação com o cotidiano, com o modo de fazer, não remetem a recordações uma vez que o consumidor estava ausente nas diversas etapas do processo de produção. Dessa forma, estão isentos das marcas, dos significados em virtude da falta de interação na produção. Por outro lado, apresentam sempre sabor, textura, forma regulares padronizados. Nessa direção, Delfosse (1995) argumenta que o domínio da tecnologia no modelo industrial induz a padronização, independentemente do local e época de fabricação, o que resultará na preconização da neutralidade dos gostos e a universalidade da produção e do consumo. Tal fato contrapõe-se aos produtos de origem artesanal como foi lembrado por uma consumidora na feira do Conjunto Castelo Branco “o artesanal tem mais sabor, já os industrializados sofrem processos e acaba perdendo o gosto de queijo” (E. C. D, Entrevista, Aracaju. 03/2009).

O consumo dos derivados artesanais de leite não se prende exclusivamente à necessidade, mas à sociabilidade, à cultura, às crenças e aos hábitos arraigados nos grupos sociais. Conforme Mintz (1997) apud Vilela, (1999, p.25): “os alimentos têm histórias associadas com o passado de quem os utiliza; as técnicas empregadas para produzir, processar, preparar, servir e consumir os alimentos são todas culturalmente variadas, portadoras de suas próprias histórias”. Nessas histórias estão presentes os valores culturais, as

representações em torno das práticas de obtenção, preparação e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais. Em todas as feiras de bairros existentes na capital Aracaju, foram constatados consumidores, que no momento das compras, fazia comparações com os produtos a sua infância/adolescência vivida no Sertão. A referida lembrança e o modo comparativo impulsionam a reportar às discussões que Raffestin (2003) faz sobre o território e o nomeará de “território de referência<sup>79</sup>”, aquela área em que o indivíduo viveu e que está atualmente distante, ao adquirir produtos deste território, a sua identidade estará nutrida, fortalecida.

Esses frequentadores<sup>80</sup> das feiras de Aracaju, expressaram uma multiplicidade de lembranças nas quais destacaram diversos sentimentos relacionados ao produto e ao meio em que viviam ou conviviam e buscavam na aquisição do derivado a volta de um tempo que está vivo em sua memória. Denota nesse caso uma tradução, conceito esse postulado por Stuart Hall (2002, p. 88) que assim expressa:

Tradução como formações de identidade que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram dispersadas para sempre de sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. [...]Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas.

Nas narrativas das mulheres nas feiras livres no momento da aquisição, há uma valorização dos derivados e de sua origem rural, ou os momentos vivenciados são revitalizados.

[...] na minha mesa não deixo faltar o queijo, pela manhã e à noite, mesmo não encontrando produtos hoje da qualidade que existia na minha infância. Gosto do queijo de coalho e do requeijão, pois, tem o sabor do leite que consumia na fazenda das minhas avós. (M. S Entrevista, Aracaju, 03/2009)

Reconhecem a qualidade desses produtos relacionado-os ao manejo dos recursos, ao modo de elaboração vinculado a um saber-fazer específico como ressaltaram Requier –

---

<sup>79</sup> Território de referência é ao mesmo tempo, material e imaterial, ele é histórico e imaginário, subjetivo (memória individual e, ou coletiva). Refere-se ao território em que se habita e não habita atualmente; ou pode conhecer o mesmo por meio de leituras. Constitui imagens que nutrem a atual identidade. (RAFFESTIN, 2003, p. 07).

<sup>80</sup> Quanto à naturalidade dos consumidores foi verificado o predomínio ligeiro daqueles oriundos do interior do estado 45% mas, acompanhados por aqueles naturais de Aracaju (44% ) e 11% de outros estados brasileiros.

Desjardins et al. (2003), em suas pesquisas. Na lembrança faz-se uma reconstrução da forma de processamento, o modo de fazer artesanal repassado por gerações. As consumidoras discutem a questão do sabor, as qualidades do produto, as diferenças atuais, refazendo a(s) qualidade(s) anterior do produto a exemplo do teor de sal, as mudanças no tempo de maturação e da durabilidade.

[...] o queijo feito por minha mãe era igual ao de todas as minhas parentas, pois tinham aprendido com minha avó. Eles eram mais salgados e curados duravam mais tempo, agora é difícil encontrar daquele tipo. O requeijão é o derivado que mais gosto, mas não posso saborear por motivo de problemas de saúde assim tive que adaptar com este. [...] (F. A 01/2009)

Nos seus relatos, as consumidoras destacam a impossibilidade de adquirir determinados tipos, em virtude de fatores fisiológicos. Porém, elas são enfáticas na busca dos produtos tradicionais, “podemos suponer que el acto de consumir un producto está relacionado con valores y representaciones compartidos por una comunidad de consumidores” (VELLARD et al. 2008, p.34).

Essa evocação do passado tem a capacidade de reter e guardar o que passou, salvando-o do esquecimento. Halbwachs (1990); Hobsbawn (1997) afirmaram em suas abordagens que o ato de lembrar preserva o que se passou e que não retornará. O que o trabalho da memória realiza consiste em uma reinvenção do passado, que subsidia os homens na interpretação do presente e estrutura permanentemente a sua identidade

Outro argumento positivo, utilizado por 82% dos entrevistados, foi a experimentação do derivado no momento da compra diferentemente dos produtos industrializados que são envasados, não podendo identificar o sabor e a textura dos derivados.

Para os 90% dos pesquisados na sua definição de um bom queijo, tratava-se de um queijo novo, “fresco”, com pouco soro e sal, e que tenha gosto de coalhada. Essa percepção difere da visão nos Estados da região Centro – Sul do Brasil que prefere os derivados maturados. Contudo, os demais entrevistados destacaram o bom queijo: aquele mais consistente e que tenha uma aparência mais amarelada, como queijo curado produzido antigamente. Esses últimos faziam parte da faixa etária com idade superior aos 60 anos, o que denotou a conexão do grupo com o queijo maturado elaborado nas décadas anteriores a 1980 e assemelham aos consumidores das regiões Sul e Sudeste do país.

Observou na quantidade adquirida que predomina o volume de 500 gramas, variando para mais ou para menos de acordo com o poder aquisitivo do consumidor. Nos mercados foi

observado que o volume adquirido é maior em decorrência da diversidade de frequentadores como alguns revendedores do queijo assado nas praias, “os bodegueiros” e os turistas. Enquanto os consumidores locais dificilmente ultrapassam volume superior a um quilo. 62% fazem a aquisição semanalmente, enquanto isso 22% os adquirem a cada quinzena e 16% mensalmente.

Os locais mais procurados para a venda desses produtos tradicionais são as feiras livres realizadas principalmente na capital do Estado e o Mercado Central de Aracaju.

### **6.3 - O mercado dos tradicionais derivados do leite**

Os comerciantes que revendem os derivados tradicionais em Aracaju em média atuam nessa atividade por um período superior a 15 anos. Eles alegaram como problemas enfrentados: alíquota do ICMS, o aumento de vendedores na cidade de Aracaju e as adulterações que ocasionalmente detectam no requeijão como o uso de farinha ou amido de milho, batata e óleo de soja na fabricação que macula a imagem dos produtos tradicionais, problemática evidenciada na produção do queijo-manteiga no Rio Grande do Norte.

As feiras constituídas em logradouros públicos são utilizadas para a comercialização de mercadorias produzidas nas zonas urbanas e nas rurais. O feirante é um itinerante que se desloca de uma feira para outra, negociando a(s) mercadoria(s). Na sequência será apresentado um panorama da venda de derivados nas feiras semanais em Aracaju.

#### **✓Feiras de bairros na capital do Estado**

Em Aracaju, capital do Estado, as feiras de bairros são realizadas semanalmente a partir da terça-feira até os domingos. Nesses dias, os vendedores expõem seus produtos em barracas cobertas com lonas plásticas e ficam à espera dos consumidores. A tradição da feira nordestina constitui-se em uma das manifestações arraigadas da identidade dos habitantes, sobretudo, nos moradores das capitais que migraram das áreas interioranas. Os frequentadores alegaram que ali encontram alimentos produzidos diretamente dos produtores rurais, apresentam preço mais baixo que nas redes de super e hipermercados, estão próximas às suas residências e os produtos aparentam qualidade superior.

Entre as mercadorias negociadas nas feiras livres, no ano 2000 por Menezes encontravam-se os tradicionais derivados de leite como o queijo de coalho, o requeijão, a manteiga.

No presente (2009), foram identificadas alterações na comercialização dos derivados do leite, com a inclusão de produtos manufaturados pelos agricultores familiares juntamente com os derivados de leite. Esse fato remete à discussão feita por Pecqueur (2006) a respeito

da cesta de bens. Essa diversificação de produtos artesanais visa ao crescimento da renda na atividade. Na opinião dos vendedores sobre a referida mudança, eles informaram que, ao diversificar, teriam um aumento dos lucros. A média de anos no ramo dos feirantes é de 10,5 anos (Figuras: 56/57).

Segundo os comerciantes, o queijo de coalho branco, novo, e com pouco sal é procurado pelos consumidores de todas as faixas etárias. Eles afirmaram, à medida que é identificado algum problema no derivado, o consumidor pode devolver e o vendedor o repassará ao fornecedor do produto. Porém, reafirmaram o reduzido número de problemas denotando uma preocupação com a qualidade. De acordo com esses atores sociais, as principais reclamações, na atualidade, estão relacionadas frequentemente à questão do sal e a grande quantidade de soro no derivado



**Figura 56 – Aracaju - Comercialização dos derivados de leite na feira bairro São Conrado**  
 Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Aracaju, Março 2009.



**Figura 57 – Aracaju - Comercialização dos derivados de leite na feira bairro Grageru.**

Observou-se também que os vendedores tem relação de parentesco entre os grupos de produtores de queijo e comerciantes. Característica típica da atividade, já ressaltada no quarto capítulo. Cerca de 90% dos entrevistados são naturais dos municípios do Sertão Sergipano e circunvizinhos. É comum nas incursões de campo nas fabriquetas de queijo a presença dos feirantes de Aracaju.

Foram encontrados filhos/sobrinhos de proprietários das fabriquetas negociando os derivados, denota relações não exclusivamente mercantis, mas, de cooperação entre as fabriquetas de queijo e esses atores tendo em vista a reprodução social e econômica destes. Sabourin (2006) aponta a possibilidade de existência de formas de comercialização associadas a princípios de reciprocidade. Evidenciaram-se que esses processos estão imbuídos por valores como a confiança, a tradição e a proximidade.

A escassez de pesquisas a respeito do mercado consumidor em Aracaju/SE induz técnicos em diversas reuniões sobre a cadeia produtiva do leite a apresentar visões pessoais sem nenhum caráter científico, desmerecendo esse mercado e o volume de queijos negociados. O descaso e a falta de compromisso muitas vezes induzem às generalizações desconexas da realidade mistificando os fatos reais. Argumentar o declínio da comercialização dos derivados tradicionais não passa de uma falácia.

Para compreender a importância das feiras semanais, reportam às informações subtraídas da pesquisa de campo realizada por Menezes (2001), com o objetivo de comparar a produção e a comercialização dos tradicionais derivados e as alterações ocorridas na atualidade (Tabela 11).

As informações contidas na tabela comprovam o crescimento da demanda dos derivados de leite em Aracaju. O queijo de coalho continua sendo o derivado mais procurado; o percentual de aumento foi de 31,8% no volume das vendas; o requeijão apresentou um taxa de 16,8%, e identificou-se um acentuado aumento nas vendas da manteiga 109%. Esse crescimento foi motivado pela procura dos consumidores por produtos com “menor índice de aditivos químicos”, a exemplo da margarina.

Esse produto industrializado – a margarina - atraiu todas as classes sociais; por um lado, pelo preço, por outro lado, motivadas pelo *marketing* e com o incentivo de profissionais da área da saúde. Reporta-se às discussões elaboradas por A. Oliveira (1994, p.50) que assevera a alteração dos hábitos alimentares da população está relacionado com a expansão das culturas de exportação, nesse caso a soja e o seu beneficiamento pelos conglomerados transnacionais que utilizam de campanhas publicitárias e as outras estratégias para as referidas mudanças na busca da consolidação da reprodução do capital. Ianni (2001) corrobora a discussão ao enfatizar as estratégias do capital que implica em substituir dietas tradicionais por hábitos de consumo que lhes permitem o aumento dos lucros.

Ocorreu uma alteração com a inserção do queijo pré-cozido. Em 2000, ele não foi citado. Atualmente observa-se uma demanda dos consumidores, o que denota a inserção desse produto no mercado local de forma modesta, ainda reduzida. Outro fato observado *in loco* nas feiras foi a presença em algumas bancas dos queijos de coalho temperado, com o predomínio daqueles que utilizam como condimento o orégano, o charque, a pimenta e o tomate seco. Entretanto, predomina a negociação dos tradicionais derivados e sua demanda, encontra-se em ascensão.

**Tabela 11**  
**Aracaju – Sergipe**  
**Derivados de Leite Comercializados nas Feiras Livres**  
**2000-2009**

Feiras nos bairros	N° de bancas-		Queijo de coalho-valor - Qtde. kg		Requeijão - valor - Qtde. kg		Manteiga valor Qtde. kg		Pré-cozido valor Qtde. kg	
	ANOS									
	2000	2009	2000	2009	2000	2009	2000	2009	2000	2009
Augusto Franco <sup>81</sup>	05	18	250	430	80	210	60	220	----	48
Santo Antônio	11	12	350	410	140	150	90	130	---	35
São Conrado <sup>82</sup>	----	12	---	340	---	140	---	145	----	32
Grageru	06	12	230	410	100	160	40	130	----	35
Orlando Dantas	10	08	300	230	120	62	70	85	----	11
Batistão	----	08	----	240	----	78	----	97	----	12
Bairro América	08	08	270	290	110	115	65	88	---	12
Castelo Branco	07	08	220	285	120	85	60	106	----	65
Ceasa	03	04	210	235	80	55	50	85	----	08
Explosão	06	06	180	192	80	71	40	65	---	08
Dom Pedro	05	06	150	168	50	48	50	70	----	----
Edésio V de Melo	03	03	160	165	50	42	25	46	----	07
Conj. Agamenon	07	05	80	65	60	40	50	45	---	---
Conjunto Médice	03	03	110	130	40	50	30	34	----	28
Coroa do Meio	03	03	100	110	32	33	20	18	----	09
Sol Nascente	03	03	80	82	40	25	30	21	---	----
18 do Forte	04	03	100	72	40	32	30	28	----	----
Leite Neto	02	---	70	----	30	---	20	---	---	---
Oratório de Bebê	02	02	65	70	20	21	30	45	---	----
Conjunto Bugiu	04	03	50	45	35	33	15	12	----	----
Jardim Esperança	01	01	50	48	20	18	10	20	----	----
Conj. Beira Mar I	02	02	45	48	25	22	10	18	---	----
Siqueira Campos	03	03	50	55	20	21	10	18	----	----
São Carlos	01	01	15	18	05	05	--	04	---	----
Santos Dumont	01	01	15	17	05	04	--	-----	----	----
Santa Teresa	01	01	15	15	05	06	--	05	----	---
<b>Total</b>	<b>101</b>	<b>136</b>	<b>3165</b>	<b>4170</b>	<b>1307</b>	<b>1526</b>	<b>805</b>	<b>1681</b>		<b>310</b>

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Aracaju/SE. Março 2000; Março 2009.

Tal fato remete à importância do queijo caseiro e dos derivados produzidos pelo grupo dos pequenos produtores artesanais, grupos esses pouco valorizados nos setores técnicos institucionais.

#### ✓O mercado Antônio Franco no centro histórico de Aracaju

<sup>81</sup> - Considerou-se o total de pontos de vendas em duas feiras realizadas semanalmente nos dias de quarta-feira e domingo.

<sup>82</sup> - Feira desmembrada daquela existente no Conjunto Orlando Dantas, considerou o total de pontos de vendas igualmente ao Conjunto Augusto Franco.

A comercialização dos derivados de leite tradicionais (queijo de coalho, requeijão e manteiga) em Aracaju nas décadas de 1950 realizava-se no Mercado Central.

Os negociantes desses estabelecimentos trabalham nesse setor em média por um período superior a vinte anos. Alguns estão nesse ramo por mais de trinta e cinco anos, outros mais jovens adquiriram o ponto de venda de algum parente. Afirmaram ter começado a revender os derivados com seus pais, tios, avós e, quando estes se aposentaram, ocuparam o território criado pelos seus familiares.

Segundo as informações dos comerciantes mais antigos, existiam poucos pontos de vendas que geralmente pertenciam aos filhos ou parentes de proprietários das denominadas fábricas de requeijão e manteiga no Sertão. Alguns jovens dirigiam-se para a capital para cursar seus estudos e revezavam com os irmãos o período que ficavam nos pontos de vendas.

Quanto às alterações nos tipos de derivados, afirmaram que há trinta, quarenta anos atrás o queijo de coalho consumido apresentava-se mais salgado e maturado. Essas características estavam relacionadas à dificuldade de transportar as mercadorias em decorrência das péssimas condições das estradas. O requeijão caseiro vendido tinha uma coloração mais clara, porém, era mais gorduroso que os atuais em virtude da qualidade do leite “mais forte”. Porém, os requeijões elaborados nas fábricas tinham uma cor mais amarelada, parecida com a atual cor, conseqüência da introdução da manteiga. Esse fato foi retratado por um dos mais antigos produtores de requeijão do Sertão no capítulo 04.

Com relação à venda da manteiga, eles ressaltaram alterações no consumo nas décadas de setenta e oitenta com o surgimento da gordura vegetal (margarina). Atualmente a situação é inversa, de forma simultânea às feiras semanais, a manteiga recupera a preferência dos consumidores e demonstra que eles não acreditam nos problemas de saúde alegados com o ingestão desse produto, uma vez que, ocorreu um aumento das doenças coronárias.

Nas décadas de sessenta e setenta, as condições dos pontos de vendas no mercado central eram insalubres, a infraestrutura não atraía os consumidores. Com a reforma realizada na década de oitenta, foi destinada para a comercialização dos derivados do leite um espaço amplo, adequado e anexo ao artesanato produzido no Estado. Existem atualmente doze (12) boxes ou pontos de vendas de derivados do leite, que estão dispostos lado a lado (Figuras: 58/59).



**Figura 58: Aracaju/SE -Mercado Central. Figura 59: Aracaju/SE-Box no mercado Central.**  
 Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Aracaju/SE, 02/2009.

Todos os vendedores enfatizaram a supremacia do queijo de coalho. Nesse sentido, uma negociante realçou: “o queijo de coalho é o rei do balcão”. Ainda afirmaram que esse produto supera o volume de vendas do (requeijão e da manteiga) em cerca de 50 a 70 %.

De acordo com as informações, as razões para elevada demanda do queijo de coalho são as mesmas explicitadas anteriormente como a busca do produto tradicional; a utilização na elaboração de outros alimentos, o uso frequente em lanches rápidos, nos sanduíches, na preparação de pastéis e na venda assado nas praias.

Quanto à origem dos derivados, predominam os queijos de coalho de Aquidabã, Itabi, Graccho Cardoso e Nossa Senhora de Lourdes. Enquanto isso, o requeijão e a manteiga são adquiridos nos municípios de Nossa Senhora da Glória, Porto da Folha, Graccho Cardoso e Nossa Senhora de Lourdes. A mussarela vem Nossa Senhora da Glória e Aquidabã, e o queijo parmesão de Porto da Folha. Pelos municípios citados, observa-se o domínio do território queijeiro sergipano.

O volume das vendas de cada tipo e o preço variam. Estes afirmam que o preço mais elevado está relacionado com a qualidade. Os comerciantes que estão no ramo por mais tempo enfatizaram sua relação com os produtores de queijo por período superior a quinze anos. A experiência adquirida no ramo os faz identificar os bons produtos. Persistem as relações com os mesmos produtores.

Nesses locais de vendas, vendem ainda a mussarela, o queijo pré-cozido, o parmesão e em alguns boxes os queijos temperados e a manteiga de garrafa. Simultaneamente, ofertam uma diversidade de produtos artesanais como: castanhas de caju, amendoins, os doces caseiros de leite e de frutas regionais, mel, rapadura, biscoitos e salames.

Com relação aos consumidores dos derivados nesses pontos de venda, eles são moradores da capital provenientes de todos os bairros, habitantes das cidades circunvizinhas, vendedores de queijo assado nas praias, proprietários de mercearias e de alguns restaurantes típicos. A demanda é maior no período de verão (dezembro a fevereiro) e nos meses de maio a junho quando cresce no número de turistas. Esse aumento perfaz um volume de 15 a 20%.

Outro fato que eles ressaltam é que muitos dos “turistas” são sergipanos que moram nas cidades da região sudeste do país e, ao visitarem o Estado, procura adquirir o queijo de coalho como um símbolo identitário. Reporta-se a conceito de tradução utilizado por Hall (2002, p.89) “tradução significa no latim “transferir” isto e, esses migrantes pertencem a dois mundos, produto de várias histórias e buscam na aquisição do derivado alimentar o referencial identitário ou a sua cultura.

Os revendedores afirmaram que suas vendas têm decrescido nos últimos anos como consequência da concorrência existente. Surgiram na última década lojas conhecidas como empórios, laticínios e lojas de frios. Também são visíveis nas proximidades do mercado central bancas ou pontos de vendas localizadas nas calçadas, em pequenos espaços cedidos ou arrendados pelas lojas, e nas praças da capital. A seguir, serão abordadas as suas características.

#### **✓Pontos de vendas de derivados do leite no centro comercial da cidade de Aracaju e o CEASA**

Um dos fatores que contribuíram para a ampliação da comercialização dos derivados de leite em Aracaju foi a criação do “Projeto Boa Safra – Mesa Farta” em meados da década de 1990, desenvolvido pela Prefeitura de Aracaju. Foram instaladas barracas padronizadas nas praças centrais da cidade onde se fazia a venda do queijo de coalho, requeijão e da manteiga. Esses vendedores incluíam ainda, na sua cesta de bens, o mel e os doces caseiros.

Com o cadastramento deles, havia uma fiscalização sistemática e um dos pontos fundamentais do projeto estava relacionado com a questão sanitária na negociação. Sobre esse projeto, França et al. (1997) destacaram o controle nos “preços dos produtos, a fiscalização das condições de higiene do produto”. Os derivados apresentavam-se ensacados, sua reposição fazia-se diariamente, e a manteiga era revendida em potes plásticos de 250gr e 500gr. A lona do teto e o forro da banca geralmente eram da cor branca, segundo os mentores do Projeto com objetivo de afugentar os insetos. O problema dessa comercialização estava relacionado à falta de refrigeração dos produtos.

Outra característica intrínseca desses comerciantes de forma similar aos feirantes é a proximidade dos produtores dos derivados. Essa relação que eles guardam com os produtores

foi um dos argumentos utilizados para a criação do projeto. Isto é, a negociação seria realizada pelos membros da família dos produtores, eliminando os intermediários; os produtos teriam uma qualidade superior.

Estes pontos de comercialização ainda são encontrados nas praças de Aracaju, porém, não houve continuidade do Projeto nas outras administrações, o que denota o descaso do poder público para com esse produto artesanal (Figura 60).

Nesse período, foram identificados por Souto (1998) outros pontos de venda dos derivados denominados pelos integrantes do Projeto como clandestinos, sazonais, funcionando, sobretudo, no período chuvoso, isto é, no inverno. Esses vendedores estavam atrelados aos intermediários, e os produtos apresentavam qualidade inferior.

Apesar do fim do “Projeto Boa Safra/Mesa Farta”, o crescimento de pontos de vendas nos logradouros e avenidas do centro comercial de Aracaju tem sido continuada, e reduziu-se sobremodo a sazonalidade. Esses locais de vendas operam de inverno a verão.

Alguns pontos de vendas existentes nas praças Fausto Cardoso e General Valadão no ano de 1997 foram transferidos para outras áreas nas proximidades. Os proprietários alegaram que, com a decadência do setor comercial nesses espaços urbanos, o aluguel de sala ou de uma casa tornou-se vantajoso para a sua atividade, assim diversificam a oferta com outros produtos e dispõem de espaço para armazená-los.

Nos últimos anos verificou-se a instalação de bancas para vendas de derivados de forma anexa às lojas comerciais, geralmente ao lado ou em uma das entradas das lojas. Elas estão localizadas nas proximidades do mercado central de Aracaju, área considerada como comércio popular da cidade e nas proximidades dos mercados. Essa estratégia de instalação de vendas nas lojas está, muitas vezes, atrelada aos intermediários que o fazem com o objetivo de dominar o comércio em uma rua ou nas proximidades (Figuras 61/62).





**Figura 61 - Aracaju - Pontos de vendas no Centro comercial.**



**Figura 62 - Aracaju - Comércio de derivados de leite.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Aracaju. 02/2009.

Nessas pequenas bancas, vendem geralmente os tradicionais derivados como o queijo de coalho, o requeijão e a manteiga. Alguns dos comerciantes desses pontos de vendas são ex-agricultores, ex-trabalhadores das fabriquetas de queijo, e aqueles que alegam o desemprego como principal fator para inserir-se nesse ramo. Os vendedores desses pontos são ex-agricultores, ex-trabalhadores das fabriquetas de queijo, e aqueles que alegam o desemprego como principal fator para inserir-se nesse ramo.

Na CEASA, foram identificados quatro pontos de venda dos derivados de leite, juntamente com uma diversificação na oferta de produtos desde os queijos tradicionais aos industrializados. Porém, de acordo com os comerciantes, o queijo de coalho constitui-se no principal produto comercializado, seguido da manteiga e o requeijão. Esses comerciantes como aqueles do mercado central esclarecem o motivo da redução das vendas do requeijão como um reflexo das alterações no produto.

O volume de vendas desses produtos é variável nesses estabelecimentos comerciais, atingindo 400 kg semanais de queijo coalho e em outros 150 kg; enquanto isso, o requeijão de 150 kg a 75 kg e a manteiga de 220 kg a 160 kg. Em média são comercializados mensalmente um volume de 3,0 a 3,5 toneladas de queijo coalho e 1,0 a 1,5 toneladas de requeijão e 2,0 a 2,3 toneladas de manteiga.

#### ✓As panificações e mercearias à busca dos tradicionais queijos e a inserção da mussarela

Crescem as vendas do queijo de coalho, do requeijão e da manteiga nas panificações localizadas nos bairros, da capital. Da mesma forma, são encontradas mercearias localizadas nos bairros, as quais suprem os moradores locais de pequenas compras e com diversidade de

produtos alimentícios, limpeza e bebidas comercializam também os derivados do leite artesanal. O volume das vendas nesses locais está relacionado com o poder aquisitivo dos consumidores. De acordo com alguns proprietários, as vendas crescem geralmente no início do mês, como um reflexo do poder de compra com o recebimento do salário mensal. Nos bairros de classe média, o volume de vendas é superior; naqueles habitados por moradores com as rendas mais elevadas as vendas são reduzidas, visto que essa população pouco frequenta os referidos estabelecimentos comerciais.

A comercialização foi detectada em todos os bairros da capital de Sergipe, inclusive naqueles periféricos, habitados pela população de renda mais baixa, com o predomínio daqueles moradores que ganham até dois salários mínimos. Esses consumidores adquirem geralmente 200g, 300g e dificilmente ultrapassam 500 gramas por compra de derivado.

Os intermediários, que atuam no ramo dos derivados de leite, fornecem os produtos adquiridos nas fabriquetas de queijo a esses estabelecimentos comerciais.

Conforme já apresentado, alguns estudantes do interior fazem essa intermediação semanalmente fornecendo esses produtos nesses locais quando próximos à sua residência. Outros proprietários desses estabelecimentos comerciais adquirem os produtos na CEASA ou no mercado central de Aracaju.

Nos últimos anos tem crescido a venda da mussarela, entretanto esse produto é fornecido pelos pequenos laticínios existentes no território do Alto Sertão e outros pelos representantes à medida que fornecem o leite tipo C, bem como aqueles provenientes das unidades de produção informal.

#### **6.4 – Os “novos” nichos de mercado dos derivados de leite produzidos nas fabriquetas de queijo**

Após 1990 cresce a demanda dos derivados do leite, sobretudo o queijo de coalho para comercialização nas praias do litoral nordestino. A conquista desse “mercado” foi ressaltada por autores como Cerdan e Sautier, (1999, 2003); Menezes, (2001); Abramovay, (2003) que ratificam a inserção do produto tradicional, conquistando outros consumidores em praticamente todo o litoral nordestino. Verifica-se como uma estratégia de reprodução social dos vendedores (de todas as faixas etárias) a partir do referido comércio. Contudo, os citados vendedores de queijo assado não apresentam vínculos com a produção dos derivados. Para compreender esse mercado, pesquisou-se esse grupo e as peculiaridades associadas à comercialização e aos consumidores em diferentes pontos e praias na cidade de Aracaju.

### ✓As praias em Aracaju – o domínio do queijo de coalho assado

Os consumidores desse derivado fazem parte de todas as classes sociais. Nas áreas frequentadas pelas classes mais abastadas há o número maior de vendedores do queijo assado. Eles afirmaram a preferência por esse produto em decorrência do sabor, outros argumentaram o aroma sedutor exalado no momento que está sendo assado o queijo. Os turistas afirmaram o desejo de adquirir produtos típicos do Estado.

Nas praias apreciadas por população de renda mais baixa, reduz-se o número de vendedores, e os frequentadores alegam que fazem o consumo do produto relacionando-o ao preço.

A(O)s vendedoras(es) percorrem quilômetros à procura de consumidores. Levam como instrumento de trabalho uma lata cheia de carvão vegetal utilizada para assar o queijo coalho. O grupo de vendedores é constituído por trabalhadores de diferentes faixas etárias desde adolescentes com 14 anos, jovens, adultos e idosos. A média de idade encontrada entre os negociantes perfaz os 36 anos. O tempo na atividade de comercialização varia de 2 a 33 anos. (Figuras: (63/64/65).



**Figura 63 - Aracaju/SE Vendedora do queijo assado nas praias..**



**Figura 64 - Aracaju/SE Família consumindo o queijo assado nas praias.**



**Figura 65 – Aracaju/SE- Jovens consumidoras do queijo de coalho assado nas praias.**

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. Aracaju. 02/03/2009.

Quando indagou às comerciantes nas praias sobre o trabalho e a sua relação com a reprodução socioeconômica, elas enfatizaram:

Criei os meus filhos com essa renda de final de semana e durante a semana pescava ou catava caranguejo, siri, ostra, sururu. Estou com 23 anos vendendo nesse mesmo lugar: sábado, domingo, feriados e nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro até o carnaval também nas quintas e sextas-feiras. (M. J.S Entrevista, Aracaju, 01/2009)

Estou com 33 anos vendendo queijo assado neste mesmo ponto. Tenho 83 anos, sou aposentada, mas não deixo de vender, pois aqui faço amigos, todos me conhecem e vi como tudo começou. É cansativo o trabalho, pois fico andando, mas me divirto. Quando comecei a vender, era melhor, pois, tinha poucas pessoas vendendo, hoje passo muito tempo para vender os seis quilos que trago. (A. S. Entrevista, Aracaju, 10/2008)

Os atores vendedores do queijo assado nas praias conectam diversos territórios, nesse caso por meio de uma mobilidade concreta em busca da sobrevivência. Em determinados dias, convivem/vivenciam com a venda dos derivados, noutros continuam com suas atividades corriqueiras/tradicionais.

Ele(a)s residem principalmente no município de São Cristóvão, localizado na região metropolitana de Aracaju; outros habitam bairros periféricos da capital, como Santa Maria e Santos Dumont; adquirem os queijos no período matutino nos boxes do mercado central de Aracaju antes de ir às praias e utilizam como critérios na escolha os produtos novos (fresco), que apresentem consistência. As vendedoras destacam a relação de reciprocidade e confiança entre eles e o comerciante no mercado central selecionando o queijo de coalho ideal para venda nas praias.

Diferentemente do que acontece em outros mercados de praias, como em João Pessoa/PB onde há uma demanda pelo queijo pré-cozido, nas praias de Sergipe os frequentadores preferem o queijo tradicional, diferindo suas preferências dos turistas. Esses últimos preferem o queijo assado com o orégano, outros insistem em colocar o melaço<sup>83</sup> sobre o queijo. Denota-se uma dinamicidade no sistema com a inserção dos vários tipos de queijos: o tradicional queijo de coalho sem condimento; o queijo de coalho com pimenta, o queijo de coalho com tomate seco, o queijo com orégano. Essa reinvenção se dá pela (re)significação das demandas do mercado consumidor e na reafirmação e ressignificação da produção artesanal na sociedade.

Com as informações obtidas das(os) vendedores, verificou-se a constituição de territórios da comercialização do queijo assado, porém, não são delimitados formalmente. Esse fato foi comprovado no momento em que elas(es) reclamaram a presença de outros vendedores em determinadas áreas frequentadas por cada grupo. Não foram evidenciados conflitos diretos entre eles de forma individual ou entre grupos. Observou, sim, a indiferença, o repúdio pela presença de outros feitos com olhares ou com palavras, sobretudo quando “os

---

<sup>83</sup> Melaço - é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto, mel obtido da cana-de-açúcar. [www.anvisa.gov.br/legis/reso](http://www.anvisa.gov.br/legis/reso). Acessado em 21/01/2009.

denominados intrusos chegam e reduzem os preços do queijo assado”. Esses problemas ocorrem durante o dia; e acentua-se a partir das 15 horas quando inicia o fluxo de retorno dos consumidores às suas localidades na cidade de Aracaju e ou em outras cidades.

Foi constatada uma rede de comerciantes formada por cerca de 40 pessoas, predominando grupos familiares. Vendem cerca de 6 a 7 kg de queijo por dia nos finais de semana, divididos em cerca de 80 a 100 unidades. Cada unidade é vendida por R\$2,00; segundo eles a renda auferida é pequena, porém, atinge um salário mínimo mensal. No período das férias (dezembro, janeiro e fevereiro) a renda aumenta, pois trabalham todos os dias da semana, um reflexo do crescimento no número de turistas em Aracaju.

#### ✓ **Pizzarias – a inserção da *mussarela***

A partir da década de 1980 e nos últimos anos, o crescimento do número de pizzarias na cidade de Aracaju motivou uma demanda crescente da mussarela nas fabriquetas de queijos. Alguns produtores fazem a entrega diretamente nesses locais e em outros restaurantes típicos. Porém, esses estabelecimentos estão prioritariamente ligados às redes de comercialização e intermediação atuantes no território queijeiro. De acordo com esses atores a procura pelo referido derivado elaborado pela fabriqueta está relacionada ao menor custo que o produto industrializado e ao sabor.

O crescimento da demanda da mussarela pelas pizzarias e casas que utilizam como ingrediente nas pizzas semiprontas impulsionou a produção desse tipo de queijo em todos os tipos de unidades de produção informal, artesanal, encravadas no território queijeiro como foi exposto no capítulo anterior. O efeito dessa procura traduz-se na consolidação da produção desse derivado ladeado pelos tradicionais, calcadas na busca do atendimento dessa demanda intraestadual e interestadual em todos os tipos de fabriquetas de queijo. Sintonizados com as alterações nos hábitos alimentares.

#### ✓ **Mercado regional – do tradicional às inovações- queijo pré-cozido e *mussarela***

A produção dos derivados de leite nos estabelecimentos do grupo de micro e pequenos empresários destina-se, preferencialmente aos mercados existentes nos Estados da Paraíba e em alguns períodos do ano na Bahia e em Pernambuco.

Essas unidades de produção especializam-se na elaboração de mussarela, do requeijão e da manteiga e do queijo pré-cozido. Como um grande número desses proprietários é comerciante fornecem esses derivados para as pizzarias e mercados centrais nesses Estados assim como pontos de vendas de derivados nas capitais nordestinas.

Não se pode precisar, mas, de acordo com as informações obtidas na rede comercial, constou-se (03/2009) a negociação de 60 toneladas de derivados semanalmente, isto é,

aproximadamente 2.880 toneladas/ano, produzidas nos municípios do território queijeiro, sobretudo de Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha.

Segundo os negociantes, em decorrência da fiscalização, crescem as dificuldades da inserção desses produtos no mercado interestadual, reflexo da não certificação por meio do Serviço de Inspeção Federal- SIF. As razões já foram discutidas e dizem respeito às unidades de produção que não apresentam os padrões estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Outro fato que preocupa esses produtores e/ou comerciantes no mercado externo está relacionado com a exigência do mercado consumidor para produtos certificados nesses Estados.

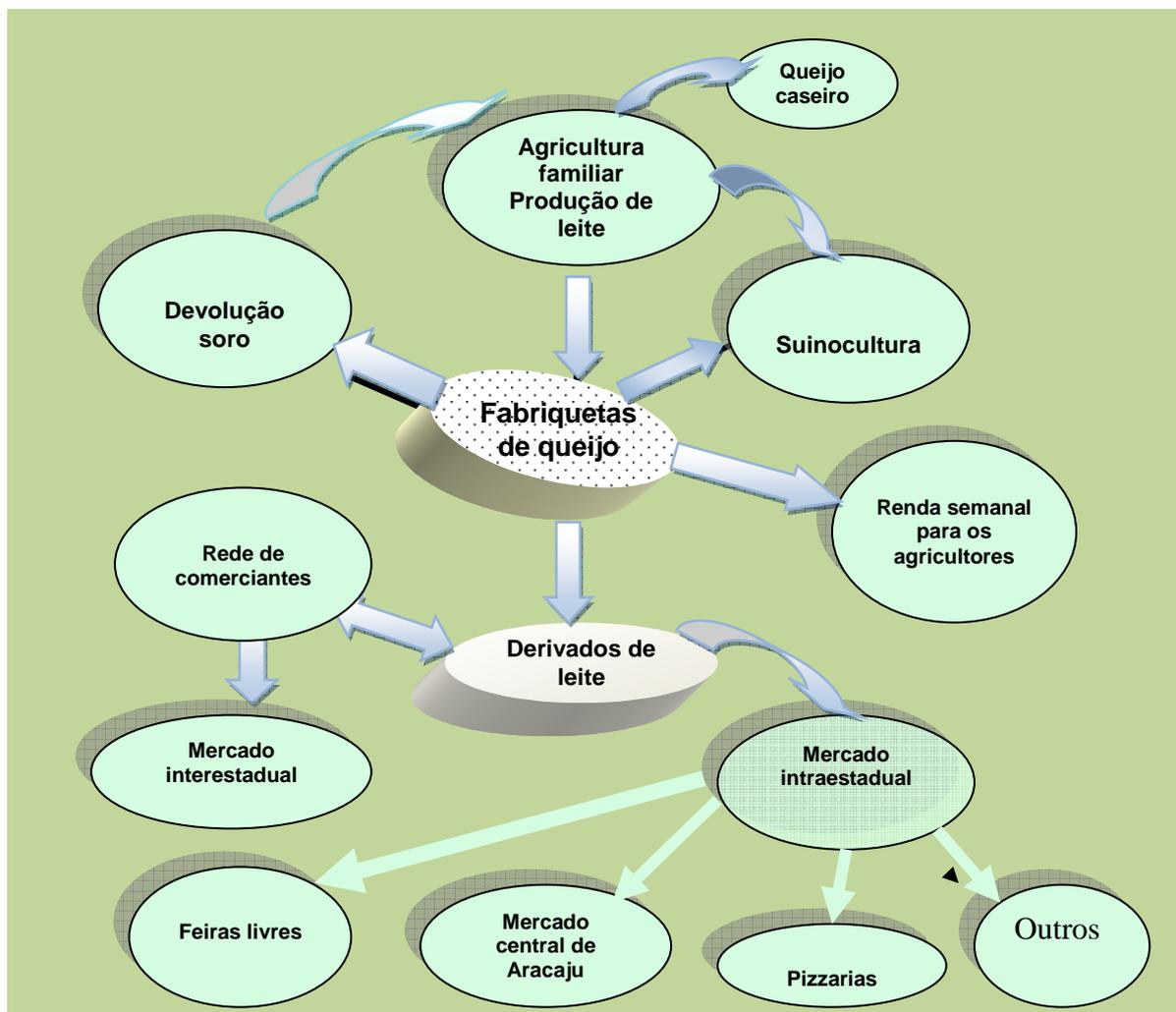
Para os comerciantes, cerca de 60% a 70% da produção quejeira do território está voltada para o mercado inter-regional, e a não aceitação desses produtos por esses mercados em decorrência da ilegalidade refletirá em prejuízos incalculáveis para o território. Nos demais municípios produtores (Itabi, Gracho Cardoso e Aquidabã), as vendas estão direcionadas para o mercado interno. Mas é possível verificar a inserção de parte dos seus produtos através das redes de forma simultânea com as mercadorias dos municípios citados anteriormente.

### **6.5 A (des)ordem das fabriquetas de queijo no território: um olhar institucionalizado**

A configuração socioespacial das fabriquetas de queijo no território, alicerçada pela territorialidade e em um sistema de relações de proximidade e reciprocidade, consolida a elaboração de alimentos de forma individual autônoma. Essas unidades absorvem a produção de leite de significativo número de agricultores, promovem a geração de postos de trabalho e renda no território, suscitam novas atividades e valorizam os saberes locais, embora evidencie nas fabriquetas de queijo, a precariedade no tocante à infraestrutura e aos padrões higiênico-sanitários.

O contexto evidenciado por esse sistema agroalimentar localizado remete à abordagem feita por Barquero (2001) a respeito do desenvolvimento industrial endógeno no espaço urbano. O autor versa sobre o surgimento espontâneo de indústrias em áreas urbanas, de pequeno e médio porte, articuladas pelos proprietários locais. Tais indústrias “acumularam o *savoir-faire* técnico e sistemas de relações próprias, consolidando formas culturais que geram economias” (ibid. p. 41). Essas experiências, quando consideradas nas proposições desenvolvimentistas, alicerçadas pelos fatores internos surgem como uma inversão aos modelos impostos de forma exógena executados sem a participação da população local. Por endógena entende-se e defende-se um planejamento de desenvolvimento rural norteado pelos componentes socio-econômico-culturais vinculados ao território, ponderados como valores

estratégicos. Nessa pesquisa, partilha-se o referido posicionamento e avalia-se o SIAL queijeiro como um potencial arrematador dos recursos existentes no território (Figura 66).



**Figura 66: SIAL Queijeiro do Sertão Sergipano.**

Organização: MENEZES. S. de S. M. 2009.

Na representação se observam as interações proporcionadas com essa atividade a partir das transformações no uso da terra e crescimento da pecuária no território queijeiro motivado, como já foi ressaltado, pela territorialidade e identidade dos atores. Após a apresentação da dimensão do SIAL queijeiro no Sertão sergipano, suscitam-se algumas indagações: Como a rede institucional o (re)conhece? Considera-o um fator desordenador do território expressos nos limites das atividades; ou como uma potencialidade que precisa ser valorizada? Construída pelos atores locais, que apoio, assistência técnica é oferecida?.

Grupos de trabalho direcionados ao referido setor surgiram na última década do século XX. O município de Nossa Senhora da Glória foi alvo de pesquisas de membros do CIRAD-França, de forma conjunta com técnicos de órgãos como a EMBRAPA e a EMDAGRO. No período (1995-1999) foram realizadas ações para promover a atividade queijeira e fortalecer a

capacidade de ação coletiva dos atores locais. Esses pesquisadores publicaram farto material abordando a dinâmica da pecuária leiteira e o seu aproveitamento na produção de derivados e, simultaneamente, estudaram e identificaram os entraves existentes na atividade. Nesse período, foi organizado o Concurso do “melhor queijo artesanal” no período da Exposição Agropecuária ou Feira de Animais em Nossa Senhora da Glória. Outro reflexo das ações e do trabalho dos pesquisadores na área foi o incentivo à criação de uma Associação dos Queijeiros do Município de Nossa da Glória, constituída no final da década de 1990 e as discussões sobre a construção de normativas direcionadas ao referido setor queijeiro artesanal.

Entretanto, ocorreu uma descontinuidade em várias ações com a desarticulação da rede institucional a partir de 2000 refutando as ações com vistas a criação de normativas.

A organização da coletiva dos atores, que se reduziu, chegando ao fim essa associação. Esse refluxo no movimento coletivista demonstra, para alguns técnicos atuantes na área, o domínio da característica individualista dos produtores. Para os atores (produtores de queijo), ela reflete a escassez de acompanhamento técnico, no sentido de organizar o grupo ao associativismo ou coletivismo tendo em vista a inexperiência do grupo.

Atualmente, o concurso do melhor queijo tem como participantes somente as indústrias formalizadas, descaracterizando a iniciativa. Essa modificação dissimétrica foi promovida pela rede institucional estadual, alegada pela inserção do mercado formal no território.

Muitos são os órgãos que estão interessados nessa temática uma vez que o seu objeto de trabalho diz respeito ao meio rural e às atividades agrícolas e não agrícolas existentes.

Nesse período (1990), simultaneamente, foram criados alguns programas como resultado de acordos do Governo Estadual com instituições financeiras globais, nesse caso o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola – FIDA. Em 1996, foi instituído em Sergipe o Projeto Pró-Sertão<sup>84</sup>. O objetivo do referido projeto consistia na capacitação de pequenos agricultores e microempresários na região semiárida sergipana.

No tocante ao apoio às atividades não agrícolas incentivou a produção artesanal, apoiou os laticínios. Nesse bojo, com os recursos do projeto e dos financiamentos internacionais, construiu-se uma fábrica-piloto em 1998, no município de Frei Paulo/SE. Essa unidade tinha por finalidade a efetivação do espaço equipado para treinamentos dos produtores de queijo, a fim de eliminar os entraves técnicos e higiênicos na elaboração dos

---

<sup>84</sup> Projeto Pró-Sertão- atuou em municípios como Tobias Barreto, Simão Dias, Pinhão, Frei Paulo, Ribeirópolis, Nossa Senhora Aparecida, São Miguel do Aleixo, Cumbe, Feira Nova, Gracho Cardoso, Itabi, Nossa Senhora de Lourdes e Canhoba.

derivados. Foram promovidas centenas de capacitações, porém observou-se que o modelo difundido consistia na inserção de práticas padronizadas e na elaboração de derivados com a pasteurização, considerada como um entrave para os produtores e consumidores no Estado de Sergipe.

Esse instrumento técnico apresentou-se desarmônico na localização geográfica. O município onde está localizada a referida fábrica não apresenta sintonia com a fabricação artesanal de queijos, o que denota uma dissimetria. Para complicar, após o término dos referidos cursos não existiam acompanhamentos da equipe técnica aos produtores. Outro fato dissonante consistiu na inexistência de normativas de caráter estadual, respaldando o setor artesanal, nos moldes daqueles elaborados nesse período nos citados Estados sulistas. Sá et al. (2007) enfatizam que as discussões sobre as normativas transcorreram na década de 1990, mas não lograram êxito. Com a ausência da referida política pública ou de uma normatização provocou uma “acomodação” dos produtores na informalidade, haja vista a impossibilidade do cumprimento da normativa vigente.

No ano de 2002, finaliza o convênio com a FIDA concluindo o projeto. A fábrica escola também não tem continuidade, diferentemente do ocorrido em Cachoeirinha/PE, que ainda funciona.

Durante o período posterior ao encerramento das atividades do Pró-Sertão, as atividades da rede institucional direcionadas a esse setor intercalam-se com alguns treinamentos promovidos pelo SEBRAE e a empresa de extensão rural-EMDAGRO. Salvo a empresa Nativille, as demais fabriquetas no Sertão continuam na informalidade e inovam o processo de elaboração sem acompanhamento técnico. Em Aquidabã, como já foi abordado, as transformações ocorridas repercutiram no descrédito da rede institucional e no endividamento dos produtores. Em resumo, gerou dificuldades financeiras. Passados dez anos, a situação legal das fabriquetas de queijo continua da mesma forma, diferentemente dos Estados das demais regiões brasileiras, inclusive aqueles da região Nordeste que evidenciam a mesma problemática de Sergipe e avançam no (re)conhecimento e na qualificação das unidades de produção artesanal.

Nas pesquisas do (re)conhecimento da rede institucional em Sergipe, no período pós anos 2000 encontrou-se um relatório do INCRA (2006) que trata da cadeia produtiva do leite na escala territorial. Nesse estudo, essa estratégia assentada no território é analisada como um dos constructos para a sustentabilidade da população do Alto Sertão e as fabriquetas de queijo como viabilizadora da cadeia produtiva do leite. O relatório considerou a existência de uma “APL - Arranjo Produtivo de Leite e Derivados em todos os municípios desse território e

simultaneamente inclui os municípios de Itabi, Nossa Senhora de Lourdes, Canhoba, Carira e Feira Nova capturados pelo entorno gravitacional de Nossa Senhora da Glória” (INCRA, 2006, p. 94). Ele ainda esclarece o papel, a importância do referido município centro da bacia leiteira de Sergipe com a difusão de novos conhecimentos, técnicas e tecnologias.

Identificou-se também essa temática como uma demanda requerida pela população dos territórios do Alto e Médio Sertão em 2007, quando da instituição da política de planejamento com vistas ao desenvolvimento territorial, organizada pela Secretaria de Planejamento do Estado<sup>85</sup>.

Foram realizadas conferências municipais no sentido de promover diretrizes para o planejamento estratégico de Sergipe, com o objetivo de identificar as ações prioritárias requeridas pela população e a eleição de delegados para a participação das conferências territoriais. Constatou-se no relatório, na temática da agropecuária e no item inclusão pela renda, como proposta de demanda requerida pelos atores sociais: **o apoio ao programa da cadeia produtiva do leite**<sup>86</sup>, em todos os municípios do território do Alto Sertão e do Médio Sertão. A inclusão dessa demanda no PP de Sergipe ratifica a importância dessa cadeia produtiva, a partir do olhar da população.

Em outubro de 2007, formou-se um grupo de trabalho do APL<sup>87</sup> (Arranjos Produtivos Locais) da Pecuária do leite e derivados do Alto Sertão Sergipano vinculado ao Núcleo Estadual de Arranjos Produtivos Locais na SEDETEC (Secretaria de Estado do Desenvolvimento e da Ciência e Tecnologia). A política de APLs objetiva articular os diversos órgãos públicos com vistas à integralização das ações para a promoção do desenvolvimento econômico e social.

É importante ressaltar que a formação desse grupo de trabalho indica o (re) conhecimento do Estado da importância da cadeia produtiva do leite no território constituída por produtores de leite e suas distintas formas de processamento.

Os trabalhos principiaram com discussões protagonizadas pelos líderes da APL/leite juntamente com os representantes da cadeia produtiva. Participaram das reuniões os

---

<sup>85</sup> PP - Política de planejamento com vistas ao desenvolvimento territorial, organizada pela Secretaria de Planejamento do Estado de Sergipe. Na definição dos territórios de planejamento considerou as dimensões sociais, culturais, econômico-produtivas e geoambientais. (2007, p. 14) As discussões foram dirigidas por uma equipe técnica que tomou como referência variáveis como a produção econômica, estrutura fundiária, renda per capita, finanças públicas e outras no agrupamento dos municípios. Os territórios de planejamento foram definidos e aprovados após as conferências territoriais e instituídos pelo governo do Estado por meio do Decreto n°24.338 com “vistas ao desenvolvimento equânime entre as diversas regiões do Estado” (PP, 2007, p.22).

<sup>86</sup> Grifo nosso.

<sup>87</sup> Vide discussão da APL na introdução.

representantes dos laticínios territorializados citados no quarto capítulo, alguns representantes do setor informal localizados no Alto Sertão, a rede institucional e as instituições financeiras com o objetivo de construir um diagnóstico das demandas e das oportunidades da referida APL. Os projetos enfatizam exclusivamente o território do Alto Sertão, não capturando os demais municípios circunvizinhos com uma história na produção artesanal como foi destacado no capítulo anterior.

Nesse contexto, o grupo da APL/Leite e derivados iniciou seus trabalhos levantando as demandas por meio das interlocuções com as instituições públicas e privadas. Durante as reuniões do grupo de trabalho, as quais contaram com a participação dos representantes das empresas formais, instituições financeiras, os técnicos da rede institucional, foram apontados os principais desafios da APL no tocante aos seguintes itens: gestão; qualidade do leite e derivados; associativismo; produtividade; assistência técnica; informalidade; mercado; governança; crédito; pesquisa.

E, como oportunidades geradas por essa APL aparecem o crédito, mercado, diversificação de produtos, mão de obra, empreendedorismo e pesquisa e desenvolvimento. No tocante às fabriquetas de queijo, elas foram analisadas a partir da visão do “outro”, daqueles exteriores. Como ressaltou Almeida (2003) em sua pesquisa no norte de Goiás, a partir do olhar do estrangeiro. Os proprietários das fabriquetas não participaram das referidas reuniões. Nas incursões no território queijeiro, indagaram-se aos proprietários dessas unidades de produção as razões para a não participação das reuniões da APL. Os referidos atores sociais alegaram desconhecimento das referidas reuniões, dificuldades de participar em virtude de se realizarem em Aracaju.

Nas reuniões da APL/leite predominavam os representantes da rede institucional, das indústrias formalizadas em detrimento daqueles do mercado informal – fabriquetas de queijo. Logo, percebe-se que as ações políticas, muitas vezes, apresentam-se distanciadas do público alvo, beneficiando aqueles portadores das relações de poder.

Entre os entraves verificados pelo grupo da APL referentes às fabriquetas de queijo, destacou-se a necessidade de ampliação na comercialização e a falta de crédito constituindo um obstáculo na modernização dessas unidades de produção. De acordo com os produtores de queijos as principais dificuldades encontradas na atividade: a ausência de crédito, a de carência de garantias para empréstimos e a dificuldade da legalização. A ampliação da comercialização não foi manifestada pelos produtores artesanais como um empecilho para a sua produção. Como foi abordado anteriormente existem vários canais de negociação criados pelas redes.

Verificou-se o comprometimento da equipe técnica que conduz as ações voltadas para o desenvolvimento da APL/leite e derivados de forma aberta, receptiva. Entretanto, eles constituem-se em articuladores, não podem fomentar as ações uma vez que essas são de responsabilidades dos diferentes órgãos públicos e privados atuantes no setor.

As redes institucionais constam como essenciais na criação de organismo de coordenação, na organização do setor e das políticas, acompanhando na execução e no planejamento construindo uma ponte com os atores principais os produtores de queijo e os agricultores atrelados a esse sistema. O papel desses agentes poderá ser relevante na ampliação dos horizontes da atividade e competências próprias e torna-se imprescindível na coordenação das ações voltadas para a cadeia produtiva do leite e derivados e de modo particular para o setor informal. Joana Dias(2005) enfatiza na sua pesquisa que a rede institucional não deverá ser encarado apenas como um mero constrangedor, mas também como criador de incentivos para a descoberta de formas de organização eficientes.

Nesse sentido, observam-se importantes ações voltadas para o melhoramento da cadeia produtiva de um modo geral, implementadas no campo experimental da EMBRAPA localizado em Nossa Senhora da Glória, com diferentes pesquisas direcionadas ao agricultor familiar e à convivência desse ator com a seca. Elas foram repassadas aos agricultores no campo experimental no município e nas adjacências. Destacam-se as boas práticas na obtenção do leite, o modelo de sala para ordenha direcionado ao agricultor familiar, as alternativas de suplementação de dietas de baixo custo para as vacas leiteiras com a introdução da gliricídia (*Gliricidia sepium* (Jacq.) Steud.) e da leucema (*Leucaena leucocephala*) exploradas como forrageiras, pelo alto valor nutritivo, como produtora de estacas vivas e, ainda, como alternativas energéticas. Entretanto, esses modelos carecem de divulgação no território queijeiro, o que reflete a desconexão do serviço de extensão rural responsável pela transferência das pesquisas aos agricultores.

Com a difusão dessas tecnologias, vários entraves seriam solucionados, sobretudo na dependência do agricultor ao mercado no período das estiagens e nas práticas higiênico-sanitárias no processo de obtenção, transporte e beneficiamento do leite.

As ações políticas planejadas para os anos 2009 e 2010- constituem pontos importantes no desenvolvimento da APL no Alto Sertão e deveriam ser estendidos aos municípios circunvizinhos produtores de leite e derivados, isto é, ao território queijeiro. Essas ações estão sintonizadas com as demandas desses municípios e objetivam o melhoramento dos elos da cadeia produtiva do leite (Box 03).

• **Implantação de tanques de resfriamento - aquisição de 30 tanques de resfriamento**

Descrição: Aquisição de 30 tanques de resfriamento de leite (comunitários). Construção da unidade de captação do leite para atender as exigências legais. Treinamento de funcionário para gestão de uso do tanque.

Impactos esperados: Beneficiamento de todos os atores do APL. Atendimento de aproximadamente 1.200 produtores. Melhoria da qualidade do leite.

Coordenador da ação: EMDAGRO

• **Desenvolver campanha de conscientização em relação ao consumo de produtos clandestinos<sup>88</sup>.**

Elaborar um plano de ação visando atingir todas as etapas do processo de ordenha, transporte e manuseio, resfriamento e beneficiamento (deverá utilizar diversos instrumentos de divulgação: mídia, palestras em escolas, formação de grupos teatrais, entre outros) e elaborar um plano de marketing voltado ao crescimento do mercado local, identificando mercados e estratégias competitivas. Criar material para divulgação dos produtos da pecuária de leite.

Impactos esperados: aumento da demanda de leite e derivados

Coordenador da ação: EMDAGRO

• **Capacitações nas áreas gerenciais e manejo da produção**

Descrição: Realizar cursos e seminários focados na produção e reprodução (alimentação, sanidade do rebanho, melhoramento genético, qualidade da mão de obra, inseminação artificial), comercialização (contratos de comercialização, comercialização em rede, agregação de valor), indústria e organização de produtores (organização de cooperativas, associativismo). Viabilizar a participação de empresários em cursos na área de tecnologia de produção fora de Sergipe.

Impactos esperados: Treinamento de cerca de 1.500 pessoas ligadas á atividade.

Coordenador da ação: EMDAGRO

• **Montar e operacionalizar um banco de dados informatizado e georreferenciado para viabilizar o armazenamento de dados importantes ao monitoramento, acompanhamento de resultados e identificar oportunidades do APL de Pecuária de Leite.**

Impactos esperados: Possibilita informações para monitoramento e acompanhamento, visando identificar oportunidades do APL de Pecuária de Leite.

Coordenador da ação: SEDETEC

• **Difundir pesquisas para desenvolvimento de sistemas silvipastoris.**

Descrição: Difundir pesquisas na área de inter-relações competitivas e sinérgicas entre extratos arbóreos e herbáceos em sistemas silvipastoris e seus efeitos na produção sustentável das pastagens, utilizando de produção de mudas para distribuição e divulgando o resultado através de palestras, cursos e assistência técnica.

Impactos esperados: Expansão da oferta de alimentos para a pecuária de leite

Coordenador da ação: EMBRAPA

• **Aquisição de duas patrulhas mecanizadas com os seguintes instrumentos: trator, arado, grade niveladura, plantadeira/adubadeira, colheitadeira, ensiladeira. A EMDAGRO fará a gestão do uso e cadastro dos pecuaristas e manutenção das máquinas. As prefeituras disponibilizarão a mão de obra dos tratoristas.**

Impactos esperados: Preparo do solo em tempo hábil. Plantação de forrageiras atendendo cerca de 500 famílias.

Coordenador da ação: EMDAGRO

• **Missões técnicas para conhecer experiências na atividade**

Descrição: Realizar missões técnicas para conhecer diversos arranjos produtivos e outras experiências na atividade com o objetivo de troca de conhecimentos.

Impactos esperados: Absorver conhecimentos e experiência

Coordenador da ação: SEDETEC

<sup>88</sup> A ação no relatório da APL não consta em negrito.

Nesse caso atenta-se para o teor da seguinte ação: **Desenvolver campanha de conscientização em relação ao consumo de produtos clandestinos**<sup>89</sup>.

Reporta-se às discussões de Raffestin(1993) e considera essa ação como relação de poder dissimétrica entoada pelo Estado, destoante em relação à realidade do território queijeiro. É a instauração de uma tecnologia política denominada por Foucault (2001) de “*panoptismo*”. Em outras palavras, a reorganização do espaço e o controle da produção artesanal atingindo a jusante o elemento primordial das inter-relações o mercado consumidor, para a rede institucional ou para alguns membros seria a garantia da ordem. A aplicação das instituições de disciplina faz com que ela deixe de ser um elemento aplicado apenas para impedir a desobediência para se tornar a condição de existência do agrupamento, sendo usada para fortalecer e coordenar as habilidades individuais dos sujeitos inseridos na máquina *panóptico* aumentando a capacidade produtiva daqueles considerados “os escolhidos”.

Nesse contexto, as fabriquetas estão sendo consideradas como um transtorno no território. Mas esse cenário de (des)ordem esconde trunfos potenciais de desenvolvimento. A produção informal de derivados absorve um volume 243.599/litros de leite/dia, vinculando 3.360 agricultores, geram 519 postos de trabalho, organizada pelos atores locais com uma diversidade de produtos raramente encontrados nas escalas regional/global como foi apresentado. Essa diversidade de produtos resulta da confluência das tradições culturais, históricas e geográficas e as interações contínuas com o mercado gerando as inovações.

Discordante é a referida ação ao analisar a renda em circulação em alguns municípios como Nossa Senhora da Glória, Porto da Folha e Gararu, superior ao FPM. Pondera ainda essa ação como dissonante quando nos Estados brasileiros têm se buscado preservar os tipos emblemáticos de queijos como uma manifestação da sua cultura, da identidade dos referidos territórios. A concretização da referida campanha poderá suscitar no dizer de Haesbaert (2004b, p.49):

[...] o limiar da denominada exclusão territorial em sentido estrito, onde seria vedado – pelo menos formalmente - qualquer processo de territorialização humana, e a reclusão territorial que interdita os espaços a determinados grupos sociais ou, por outro lado, que reserva amplos espaços para determinados grupos e interesses específicos.

Nesse caso, não significa a perda do território pelos atores sociais envolvidos na produção de queijos artesanais, mas de quem deve apropriar-se. Reportam-se às discussões de

---

<sup>89</sup> Grifo nosso.

Robert Sack (1986) que define o território como área de influência de uma autoridade ou de um grupo de atores sociais que controlam as “coisas” e as pessoas. Isto é, o Estado, por meio do seu aparato técnico e das relações de poder simétricas e dissimétricas, tende a delimitar o território de acordo com o controle no caso do beneficiamento do leite entre aqueles que podem ou não produzir os derivados de leite. Essa ação tem por objetivo, igualmente, determinar as categorias de acordo com as técnicas exercidas e o cumprimento da legislação específica, tendo por resultado o aprisionamento ou/o cerceamento daqueles considerados inaptos por meio do controle da atividade. O território, dessa maneira, é um espaço utilizado para conter, restringir ou excluir pessoas, objetos ou relacionamentos.

O Estado aparece como um indutor de diversas atividades, à medida que concede subsídios para a implantação dos conglomerados industriais no território e, ou efetiva a modernização, daqueles detentores do capital e de forma antagônica não prioriza o capital social. Esses fatos remetem às discussões elaboradas por Milton Santos (2005, p. 47), que ilustra: “as atividades do circuito superior usufruem direta ou indiretamente da ajuda governamental, enquanto as atividades do setor inferior não dispõem desse apoio e frequentemente são perseguidas [...] O desenvolvimento de uma campanha nesse tom sem antes estruturar as fabriquetas de queijo postula excluir do mercado produtos culturais e atores sociais inseridos no denominado circuito inferior da economia.

A concentração de micro e pequenas unidades de produção no espaço territorializado amplia as possibilidades de aproveitamento das vantagens. O acontecer solidário e as relações de reciprocidade permeiam essas estratégias autônomas dos agricultores e/ou seus filhos, denotando a existência de um capital social (PUTNAM, 2005). Essas estratégias fundamentadas nas dimensões materiais e imateriais estão assentadas na territorialidade dos atores como já foi ressaltado e na identidade que os produtos portam.

O valor territorial imputado aos derivados constitui um aporte utilizado na promoção de políticas no Brasil em defesa dos queijos artesanais como foi apresentado no segundo e terceiro capítulos. Esse caminho trilhado pelos produtores em conjunto com a rede institucional e, ou como uma política do Estado foi desenhada a partir das experiências exitosas dos queijos artesanais na União Europeia e a conquista dos selos da Denominação de Origem e, ou das IG-Indicações Geográficas. Para tanto, um grupo de fabricantes sob a coordenação da rede institucional engendra uma vantagem competitiva fundamentada na qualidade e na especificidade do produto, para preservá-lo e posteriormente faz-se a delimitação dos contornos geográficos do território. Esse paradigma criado no continente europeu na contemporaneidade é visto como um modelo perseguido pelos países produtores

de queijos artesanais, inclusive na América Latina. No próximo capítulo apresentam-se experiências de queijos artesanais que conquistaram as IG em três países da União Europeia e em seguida um panorama da produção artesanal de queijos na América Latina.

## **PARTE IV**

# **CONFIGURAÇÕES TERRITORIAIS DA PRODUÇÃO QUEIJEIRA ARTESANAL: EXPERIÊNCIAS NA ESCALA GLOBAL**

## **Apresentação**

Na primeira parte dessa Tese teceu-se uma leitura sobre o Sertão nordestino e mais precisamente do espaço tomado como referência na pesquisa empírica com o objetivo de resgatar a historicidade ladeada pela principal atividade econômica a pecuária. Refletiu-se sobre a conformação socioespacial, as suas atividades e os projetos e programas públicos elaborados para o desenvolvimento da região que promoveram as (re)significações e simultaneamente a transformação do agricultor familiar. Simultaneamente buscou-se resgatar os saberes e fazeres arraigados na cultura.

Sequenciando, na segunda parte, teceram-se considerações a respeito da produção artesanal de queijos na escala regional, divididos em dois capítulos, os quais focaram essa produção nas regiões Centro-Sul e no Nordeste brasileiro. Com essa abordagem, amplia-se a visão da atividade no contexto geográfico e permitiu-se analisar essa prática em diferentes espacialidades e temporalidades, verificando as similaridades e as dessemelhanças, os avanços no sentido da legalização e da conquista de títulos e selos de IGs e os entraves enfrentados pelos diferentes atores sociais.

Na terceira parte, versou-se sobre a produção artesanal de queijos no Sertão Sergipano, objeto da investigação desta tese repartidas em três capítulos. A sua historicidade e as temporalidades dos referidos queijos e a territorialização do capital por meio de conglomerados transnacionais e empresas formais de todos os portes foram analisadas no quarto capítulo. Continuando a trajetória da pesquisa, analisou-se no quinto capítulo a emergência do território queijeiro sergipano e a dinâmica do SIAL. Tecendo teia teórica resgatou-se a discussão da categoria território na Geografia e a abordagem territorial. No sexto capítulo, fez-se uma leitura do território queijeiro na sua amplitude a montante e a jusante da cadeia produtiva do leite com a inserção das redes.

Essa proposta se completa com a quarta parte, a qual analisa a produção artesanal de queijos na escala global com a tentativa de referenciar essa produção na escala global a partir de alguns exemplos nos países de economia “avançada” e em alguns países latinos. Portanto, o sétimo capítulo enfocará a tradição da cultura queijeira artesanal em países da União Europeia- e as Indicações Geográficas, paradigma perseguido na atualidade nos diferentes países. Com a abordagem das experiências europeias, ratifica-se a configuração e a consolidação da produção dos queijos artesanais no mundo industrializado. Refletir sobre o processamento artesanal de queijos nos referidos países interessa para identificar similaridades e reconhecer a relevância do queijo na reprodução dos agricultores e o seu valor

cultural na alimentação e compreendê-lo como um ativo territorial utilizado nas diversas regiões produtoras.

Dando continuidade ainda no sétimo capítulo evidencia-se a produção artesanal e a constituição de SIALs queijeiros no âmbito da América Latina, enfatizando-se a problemática vivenciada pelos produtores diante das normativas locais impeditivas direcionadas para a produção em grande escala resultando na precarização socioespacial (para alguns, exclusão social), impulsiona um contraditório movimento com o objetivo de valorizar os seus vínculos para com o território (HAESBAERT, R. 2007). Essa problemática é comum à produção de queijos nas distintas regiões brasileiras como foi apresentada nos capítulos anteriores. O aniquilamento de alguns derivados, a usurpação da denominação e as articulações com as cooperações técnicas existentes que proporcionaram e proporcionam por meio das suas pesquisas o (re)conhecimento da atividade evidenciadas nos países latinos.

## 7 - A TRADIÇÃO DA CULTURA QUEIJEIRA ARTESANAL EM PAÍSES DA UNIÃO EUROPÉIA E NA AMÉRICA LATINA

Ao homem contemporâneo,  
a convivência com vestígios do passado  
costuma gerar conforto identitário, segurança  
por saber-se parte  
de uma construção antiga que lhe sustenta  
e justifica costumes e ações.  
Quando a construção passada  
é permanência e tradição vivas e arraigadas na  
dinâmica das construções culturais,  
esse conforto se transforma  
em orgulho identitário e  
supera o temor pelo esquecimento que geraria  
sentimento de perda.  
Modos de fazer tradicionais se enquadram  
nessa categoria de permanências  
que sinalizam ao homem moderno  
sentimentos de orgulho pelos saberes  
construídos em seu passado.

(COELHO MENESES, Jose Newton. Queijo Artesanal de Minas:  
**Dossiê interpretativo**, 2006, p.07)

## 7 - A TRADIÇÃO DA CULTURA QUEIJEIRA ARTESANAL EM PAÍSES DA UNIÃO EUROPEIA E NA AMÉRICA LATINA

Na contemporaneidade, analisar a produção artesanal informal de alimentos- a exemplo do queijo - na escala global e, particularmente, em alguns países da União Europeia traduz um paradoxo. Esse paradoxo está relacionado ao avanço do setor secundário, com produtos massificados, padronizados e que exprimem a “qualidade” exigida pelos órgãos específicos, e, ao mesmo tempo, não se extingue a sobrevivência de produtos do labor artesanal. Simultaneamente, não coadunaria como disparate ao tratar das referidas produções, nos países de industrialização mais recente. Para outros, continuaria como paradoxal a existência dos queijos artesanais nesses últimos países, uma vez que com o atual estágio do processo de globalização, não deveriam eles se posicionar junto aos conglomerados transnacionais ou às grandes e médias empresas locais/regionais legalizadas.

O desvendamento dessa situação proporciona uma oportunidade de resgatar essas práticas artesanais e contribuirá para a compreensão da dinâmica queijeira artesanal e o significado que esses processos imprimem, no modelar do tecido social, cultural e econômico, nas escalas: global/regional e local/territorial.

Essas atividades agroalimentares, urdidas artesanalmente, configuram o espaço rural e expressam processos alternativos pelas quais os agricultores familiares agregam valor aos seus produtos, ocupam a mão de obra familiar e diversificam a produção. Tais atores sociais modelam os espaços, (re)significam e/ou permanecem com suas práticas culturais, e destinam seus produtos ao mercado. Esses produtos têm suas raízes nos costumes antigos repassados o saber fazer pelos antepassados, cuja sustentação é fortalecida pela identidade cultural dos produtores e consumidores. Os queijos artesanais possuem uma história, estão centrados nos recursos territoriais, na valorização do patrimônio sociocultural e nas relações entre os homens e os sentimentos que os vinculam à terra.

Para esse capítulo, inicialmente foram escolhidas algumas experiências de queijos artesanais em três países da União Europeia (França, a Itália e Portugal) que ratificam a continuidade da produção artesanal, embora em outros parâmetros.

A França desponta por produzir a maior diversidade de queijos, lutar pela valorização desse produto, conservar sua relação com o *terroir* e aprofundar o processo de especificação/qualificação com a criação dos selos AOC-Appellation d’Origine Controlée. O queijo *Parmegiano Regianno* da Itália foi eleito instrumento de estudo por apresentar um sistema de produção que envolve elevado número de produtores, queijarias e possuir o maior

volume comercializado na esfera de mercado global. E também o queijo Serra da Estrela de Portugal, em decorrência das relações existentes entre Brasil e Portugal, ademais, pela vinculação da elaboração desse queijo no Brasil Colônia a Minas Gerais, cuja utilização da receita portuguesa suscitou a produção do queijo de Minas artesanal. As similaridades e dessemelhanças existentes no processo de produção do queijo artesanal de alguns países Latinos com os queijos no Brasil.

Desvendar o mundo queijeiro a partir de experiências em outros países consistirá em um aporte que sinalizará possibilidades de construção a partir de modelos que, resguardadas as devidas proporções, poderão suprir lacunas deixadas pelas instituições de pesquisa e de apoio aos pequenos produtores. Diante das colocações apresentadas, surgem indagações que motivam este estudo.

Como se apresenta a produção de queijos artesanais na Europa e na América Latina no que se refere às dimensões simbólico-culturais, econômicas e às tecnologias utilizadas? Qual o posicionamento das instituições quanto à produção artesanal desses queijos?

Desmistificar a visão preponderante a respeito da produção artesanal do queijo como insignificante, atrasada, rudimentar é o objetivo deste estudo, enquanto se confrontam experiências configuradas dos mais distintos países.

### **7.1 – A produção dos queijos artesanais em países da União Europeia**

Nas últimas décadas, observa-se que cresce o movimento que revaloriza o mercado de queijos artesanais, fundamentado em características singulares e prediletas dos consumidores de vários países nos diferentes continentes.

Esses queijos acentuam uma elevada especificidade geográfica, que denota uma conexão intrínseca com o *terroir*. Tais produtos são resultantes de atributos contidos no território, isto é, o diferencial geográfico está ligado aos fatores naturais e humanos, às relações de proximidade, cultura, confiança e controle social.

Na Europa, existem centenas de variedades de queijos, cada uma originária de uma região específica, apresentando características próprias e inimitáveis. Após vários embates, com o amadurecimento da organização da classe dos produtores de queijos artesanais, diversas leis e convenções coletivas foram criadas. Essa polêmica remete à discussão sobre a identidade quando em função das condições espaço-temporais às quais os grupos estão inseridos. Haesbaert (1999, p. 175), fundamentado em Taylor (1994), postulou que “a(s) identidade(s) implica(m) uma busca de reconhecimento que se faz frente à alteridade, pois é no encontro ou no embate com o Outro que buscamos nossa afirmação pelo reconhecimento

daquilo que nos distingue e que, por isto, ao mesmo tempo, pode promover tanto o diálogo quanto o conflito com o Outro. Os embates existentes com os queijos artesanais refletiram no reconhecimento do produto e dos atores sociais produtores, promovendo o diálogo entre esses. Ao mesmo tempo promoveu o conflito com o objetivo de defender e garantir a exclusividade dos diferentes queijos nos seus territórios perante as ações dos países de capitalismo avançado.

A França e a Itália lideram as iniciativas na criação de selos de qualidade com o objetivo de proteger os produtos artesanais das concorrências existentes e para preservar alimentos arraigados na cultura. Também buscam com os selos proteger os queijos das ações implementadas por outros países; citem-se os Estados Unidos e o Reino Unido, contrários à produção de derivados com o leite cru.

Em 1997, autoridades dos Estados Unidos solicitaram à OMS- Organização Mundial de Saúde a inclusão no CODEX alimentarius<sup>90</sup> de um veto à circulação internacional de derivados de leite cru (CERRI, 2002). Tal medida direcionava-se aos países mediterrâneos produtores de queijos com leite cru, sobretudo visando à produção francesa, em decorrência do grande número de derivados de leite produzidos nessas condições.

Cabe lembrar, os EUA são um dos maiores produtores de queijos na esfera mundial, produção fundamentada no uso de tecnologia moderna, industrial e com o domínio da artificialização. A respeito desses derivados, Leandro (1987, p. 20) enfatiza: os “queijos são padronizados, processados, aromatizados, coloridos e análogos (a gordura animal é substituída pela vegetal) e artificial (todo de origem vegetal)”. Os referidos produtos são elaborados massificados, e as suas características organolépticas são irreconhecíveis, iguais, sem diferenciação. Portanto, os queijos artesanais naturais constituem uma representação minoritária entre os tipos existentes nesse país.

A polêmica produção de queijos nos EUA remete à discussão que Certeau (2005, p. 94) faz sobre o uso ou o consumo, na sua obra *Invenção do Cotidiano*, na qual o autor enfatiza “bens culturais” como uma produção racionalizada e expansionista, centralizada,

---

<sup>90</sup> CODEX Alimentarius – fórum internacional de normalização de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas através da FAO (Food and Agriculture Organization) e OMS (Organização Mundial de Saúde), criado em 1963, com a finalidade de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio regional e internacional de alimentos. As suas diretrizes abrangem os principais alimentos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, também abrange substância/produtos que são usadas para a elaboração dos alimentos, na medida em que seja necessário para alcançar os principais objetivos do Codex. Essas normativas referem-se aos aspectos de higiene e propriedades nutricionais dos alimentos, abrangendo, código de prática e normas de: aditivos alimentares, pesticidas e resíduos de medicamentos veterinários, substâncias contaminantes, rotulagem, classificação, métodos de amostragem e análise de riscos.

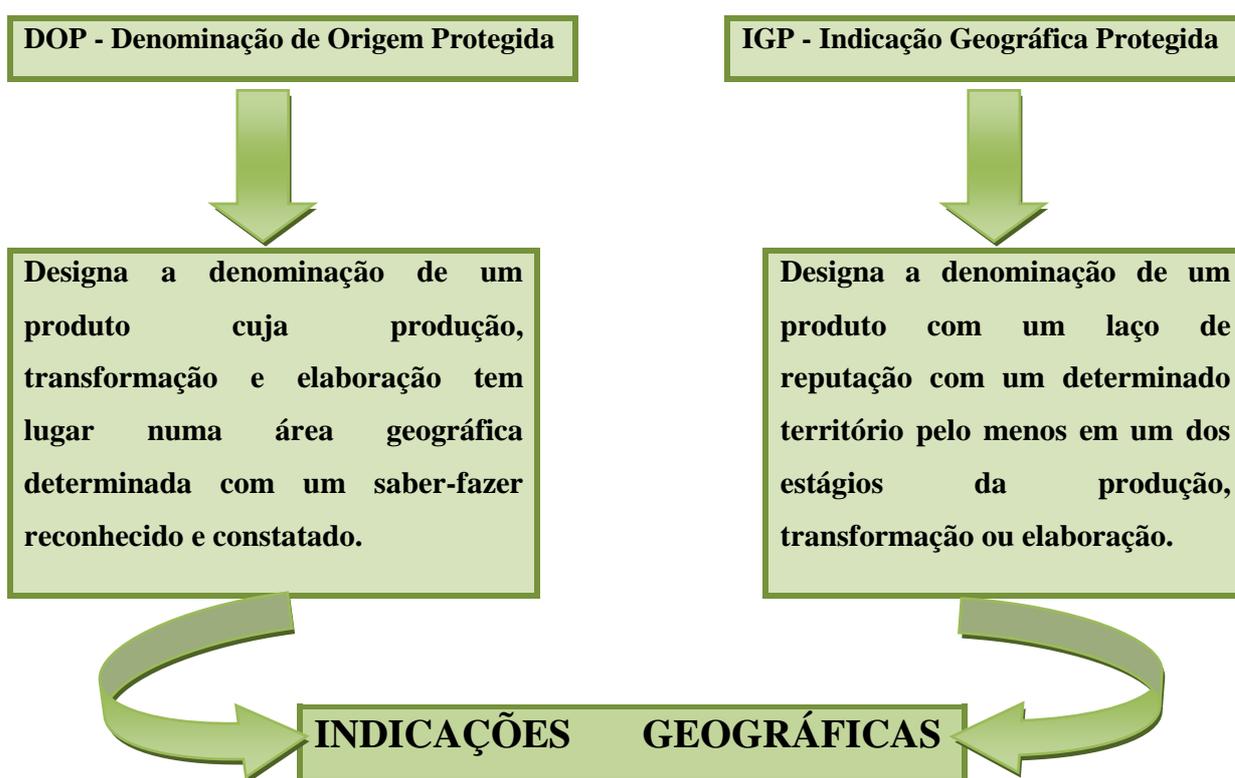
espetacular”. Essa dimensão coaduna-se com a produção de queijos nos Estados Unidos, que é metamorfoseada; e como o referido autor assinala, “posta uma produção de tipo totalmente diverso[...] sua quase invisibilidade, pois ela não se faz notar por produtos próprios”. No bojo da sua produção e circulação, os queijos são produzidos em espaços sem história, inexistindo a relação entre o produto, a terra, os homens e sua cultura. A esse respeito, Poulain (2006, p. 29) ilustra que o alimento moderno está deslocado; nesse caso, o queijo análogo se apresenta “desconectado, sem enraizamento geográfico”. Os conglomerados modernos defendem a homogeneização desse alimento que se apresenta híbrido, sem história, portador de um “não lugar” (BENKO, 2006a). Esses países passaram a investir em ações contrárias aos queijos artesanais, com o objetivo de ampliar ou conquistar espaço no mercado consumidor, movidas pela lógica da reprodução ampliada do capital. A padronização defendida por esses países resultaria na homogeneização dos queijos, o que fatalmente eliminaria da concorrência os produtos artesanais, com reputação reconhecida em escala global. Dessa forma, com a retirada desses concorrentes, poderiam os produtos padronizados alargar o seu mercado consumidor.

Em contraposição a essas ações implementadas pelos dois países, provocadoras de descontentamento, emergiram organizações dos atores sociais-produtores de queijo, com os seus movimentos contestatórios em vários países da Europa. Apoiados por ONGs, políticos e instituições de pesquisa conduziram o movimento em defesa do queijo como um patrimônio, predicado da sua identidade cultural, e na continuidade do leite cru na elaboração dos derivados. As manifestações concretas desse movimento traduziram e traduzem a afirmação do sentimento de pertencimento dos atores a partir da valorização dos produtos – queijos - ao aguçar a origem geográfica, a singularidade, e a qualidade implícita como uma estratégia diferenciadora oposta à massificação, à heterogeneização dos produtos impostos pelos conglomerados industriais.

Com a comprovação de que o uso do leite não pasteurizado de maneira adequada não resultaria em riscos à saúde da população, esses questionamentos foram abrandados. Vale lembrar que a produção queijeira artesanal está regulamentada, de acordo com as normas higiênico-sanitárias, por meio do Regulamento n°2081/92 da CEE- Comunidade Econômica Européia. A referida normativa incentiva a elaboração de produtos tradicionais e protege-os contra as fraudes do uso da denominação, bem como aos consumidores, ao especificar todas as características contidas no produto. A respeito desse regulamento, Joana Dias (2005, p.21) ressalta:

Essa legislação foi considerada um pilar da política europeia de qualidade, considerada na reforma da PAC<sup>91</sup> em 1992 (que enfatizou particularmente a aproximação entre produção e consumo, o desenvolvimento das zonas rurais e os problemas das pequenas explorações).

Posteriormente, com debates intensos realizados entre os países produtores do continente europeu tornou-se possível adotar um regulamento que envolvesse uma maior diversidade de países. Ao fazer uma leitura do regulamento o artigo 2º da referida legislação CEE 2081/92 consigna como:



**Figura 67: Síntese do conceito das Indicações Geográficas na União Europeia.**

Logo, um produto com DOP tem sua elaboração realizada inteiramente na região de origem, a partir da produção da matéria-prima até a concretização do produto. Assim, a sua qualidade está resguardada inteiramente pelo território com o saber-fazer dominante. Enquanto isso, um produto com IGP está atrelado a um espaço delimitado, porém, faz-se necessário que ao menos uma das etapas de sua produção seja realizada na referida área/região que o nomeia. O saber-fazer garante a sua tipicidade, porém, observa-se uma menor vinculação em relação ao território que a DOP.

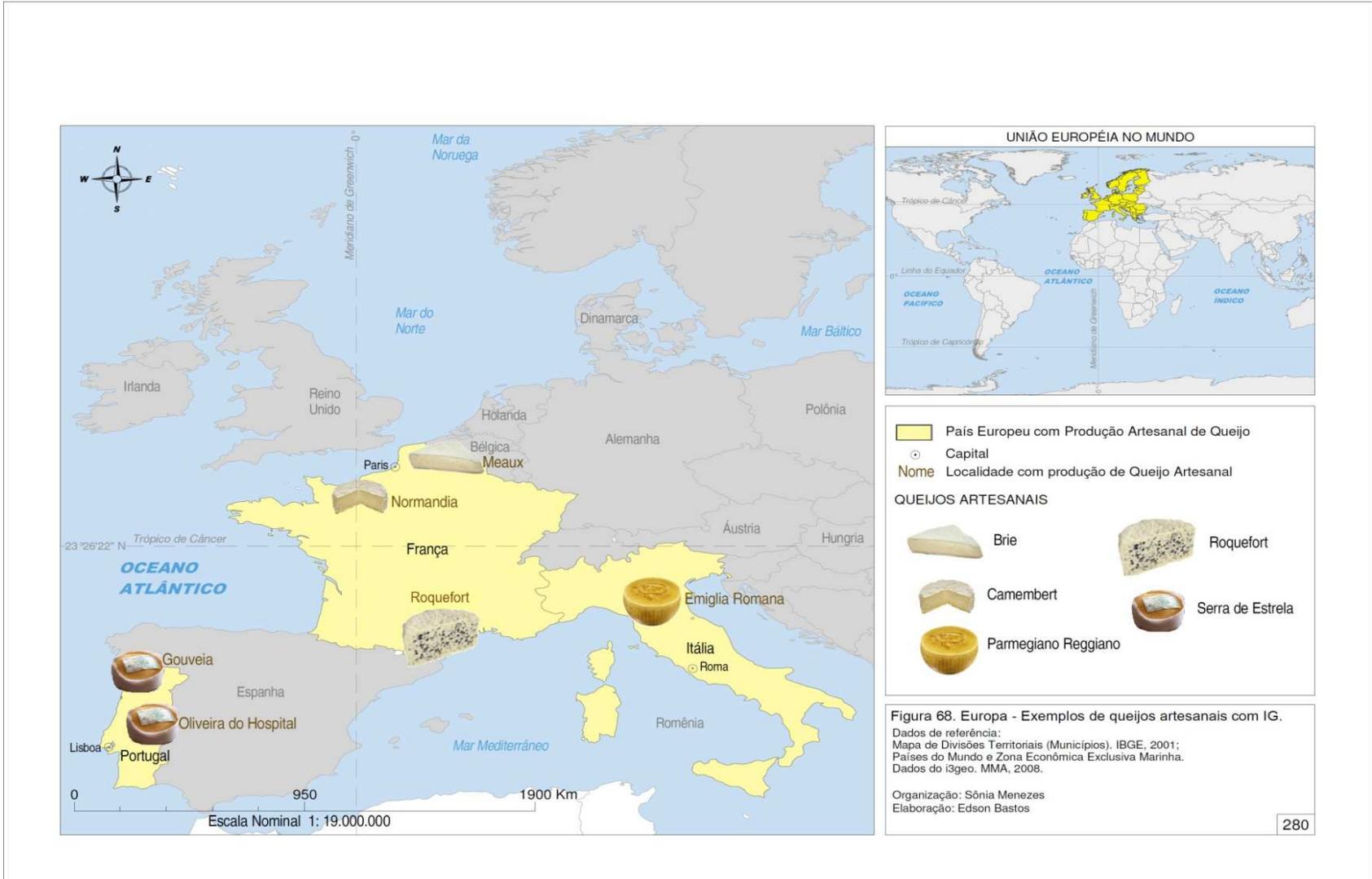
<sup>91</sup> PAC – Política Agrícola Comum – União Europeia.

A conquista de um selo de DOP está relacionada a alguns fatores, como a ocorrência de um extravio da qualidade de um bem tradicional ou um efeito contrário como a usurpação de sua denominação ou do saber-fazer. Esse movimento pode ser motivado por uma afirmação da identidade local e pela conseqüente revitalização dos costumes e tradição. As iniciativas em busca das DOP prevalecem como uma forma de valorizar e resguardar a produção, movidas pelos atores locais como acontece na França. Em Portugal, Joana Dias (2005) afirma a vinculação a partir das ações movidas pelo Estado com apoio dos produtores.

O processo da DOP exige inicialmente a organização de um dossiê de pedido do registro com a justificativa, um *caderno* de especificações ou *Cahier des charges*, no qual são fixados as regras e os compromissos e a descrição do produto, as suas formas de obtenção, a delimitação da área geográfica e os elementos que comprovam a vinculação do produto à região (ibid.).

Após a etapa inicial, as ações passam a ser direcionadas aos órgãos da administração pública atrelados ao Ministério da Agricultura que confrontará as regras da produção estabelecidas na região e as exigências gerais. O reconhecimento conferirá a validade das pretensões que será de caráter nacional ou internacional. Por fim, operam-se os reajustamentos necessários e o grupo que solicitou o registro passa a gerir a DOP. Existe uma diversidade de produtos registrados na União Europeia com as DOP e com as IGP, a exemplo dos vinhos, queijos e produtos lácteos, ovos, carne, oliva entre outros. Para Pecqueur (2006) na economia contemporânea a especificação do produto constituiu “vantagem diferenciada” que se contrapõe à denominada vantagem comparativa defendida pelos grandes empresas transnacionais na sua deslocalização no mundo globalizado. Essa vantagem diferenciadora é construída pelos produtores mediados pela rede institucional que estabelecem as especificidades dos produtos e a sua vinculação geográfico/cultural com o território posteriormente delimitado. Esse autor afirma: “para os territórios, trata-se então de não mais se especializar segundo a lógica do esquema comparativo, mas de preferência escapar das leis da concorrência quando elas se tornam impossíveis de serem seguidas (ibid. p. 94). Nesse caso legariam a seu produto uma condição de monopólio.

Resgatar modelos dessa produção artesanal em diferentes países do continente Europeu constituirá em um aporte que convirá para o entendimento e respaldo da produção artesanal, contrapondo-se ao paradigma da massificação (Figura 68).



### 7.1.1 A tradição dos queijos franceses

A organização espacial da produção do queijo geralmente apresenta uma vinculação com o território a partir das condições edafo-climáticas, tipo de pastagem, da raça animal e dos aspectos culturais e sociais.

A indústria queijeira francesa apresenta posicionamentos contraditórios a respeito da questão da qualidade. Nessa direção, Delfosse (1995) destaca a existência de posicionamentos controversos da estrutura industrial que defende os produtos padronizados, modernos e de processamento regular; e aqueles que buscam resguardar a produção artesanal e considera os derivados tradicionais, típico e resultante do território. Em decorrência da ausência da padronização, os queijos artesanais necessitam de uma maior dedicação no tocante aos aspectos higiênico-sanitários que redundariam na aceitação e reputação desses produtos típicos como marcas territoriais.

Defensores da certificação de origem, os franceses enfatizam a importância do *terroir* no produto especificamente para aqueles de qualidade superior, cuja qualidade se associa às especificidades do local no qual foi elaborado. A vinculação da identidade dos queijos ao território coloca-os diante de uma problemática da legitimação da sua prática cultural e do reconhecimento das suas características organolépticas sem provocar alterações diante das exigências dos parâmetros sanitários. Visando a esse propósito, vários queijos foram favorecidos com o selo de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), título esse conferido pelo Ministério da Agricultura e que garante aos consumidores a fidelidade às tradições do território no qual o queijo está inserido. A Denominação de Origem Controlada (DOC) é uma designação geográfica de um país, de uma região ou de uma localidade que serve para nomear um produto que é originário dela e cuja qualidade ou caracteres são resultantes do meio geográfico, compreendendo fatores naturais, culturais e sociais.

Essa tradição em resguardar produtos específicos artesanais de grande valor cultural não é algo recente na França. Ela ilustra a ideia de pertencimento e apresenta-se como uma ativa política da defesa do seu patrimônio agroalimentar. Exemplo da proteção legal e da atuação do Estado ocorreu em 1935 quando os queijos similares ao Roquefort foram proibidos de usar tal denominação.

Com relação à concessão da AOC na França, observa-se uma rigidez dos critérios utilizados para tal fim, reflete-se no universo de apenas 10% dos tipos de queijos franceses que conquistaram o título. Entre os critérios utilizados destacam-se os métodos de produção e o tempo de maturação, o leite utilizado, a sua qualidade e as regiões produtoras. A tradição restringe enormemente a possibilidade de inovações produtivas. Esses queijos que utilizam o

selo da AOC são produtos fundamentalmente artesanais, diferenciados, em contraposição aos queijos padronizados, produzidos nas indústrias com técnicas modernas, como a automação.

O INAO (*Institut National des Appellations d'Origine*), fundado em 1935 na França, tem como missão reconhecer as DOP (de vinhos e outras bebidas), elaborar a regulamentação correspondente, realizar o seu controle e sua proteção nos planos nacional e internacional. Desde os anos de 1990 passa a se responsabilizar pelas DOP dos lácteos, no final dessa década, estende também a sua missão e abrange as IGP. A avaliação realizada por esse instituto compreende quatro critérios: usos locais e constantes, notoriedade que ateste a existência da atividade econômica do produto, relação com o território e existência de dinâmica coletiva vinculada à vida sindical de defesa local.

Em seguida serão catalogados alguns exemplos dos queijos franceses que utilizam os selos da AOC com o propósito de demonstrar a importância deles nas suas regiões e a inserção dos mesmos no mercado internacional. Optou-se por esses queijos pela sua história e luta pela preservação da produção artesanal com leite cru de vaca e/ou de ovelha (Roquefort). A conquista do mercado consumidor ultrapassa os limites das terras francesas, do continente europeu, sendo encontrados em todos os continentes. Como exemplo, esses queijos configuram no mercado em escala global, encontrados nas redes e cadeias de supermercados, inclusive na cidade de Aracaju, o que mostra a importância dos selos de qualidade para esses produtos que atravessam fronteiras no mundo globalizado.

### ✓ O Queijo *Brie*

Este queijo é elaborado na região de Ile-de-France, na província francesa *Brie* localizada ao norte da França, a aproximadamente 40km da capital. O envolvimento da cidade de Meaux no pedido de denominação de origem do *Brie* é antiga. No final do século XIX, produtores, prejudicados com a concorrência e as tentativas de usurpação desse queijo, buscaram apoio nos setores públicos com pedidos de proteção de acordo com a lei sobre as denominações de origem. Foram reiterados os pedidos e visava-se à repressão das fraudes.

Segundo Delfosse (1999), a defesa da qualidade do produto foi incorporada no embate tendo em vista a criação do decreto da denominação de origem. A denominação do Brie de Meaux fundamentou-se nos critérios humanos como a história e o saber-fazer.

Meaux envolveu-se em discussões na década de 1970, e, nesse entorno, sobressaiu-se a ideia de que o queijo Brie de Meaux, por apresentar alta qualidade, merecia uma marca de distinção do tipo de denominação de origem. Em 1980, promoveu o município sua política de promoção Brie de Meaux. Em 1991 foi criada a Confraria do *Brie de Meaux*, e, em 1995, uma confraria do *brie de Melun* chamada de "*Cavaleiros de brie de Melun*", que visava à

promoção do queijo e das cidades originárias dos produtos. Esses grupos posteriormente passaram a contribuir não apenas para as questões relativas à qualidade do queijo, objetivavam também promover o produto da cidade incluindo a participação em celebrações de outros alimentos. Eles podem ser vistos como atores, mediadores de reconhecimento e valorização da qualidade do produto.

Após a designação de origem protegida, o produto serve como um cartão de visita ao território (DELFOSSÉ, 1997). Os queijos já não são conteúdos para vender exclusivamente os bens materiais (alimentos), mas também os intangíveis (*know-how*, história ...). Essa autora argumenta que o queijo é um patrimônio não só para defender-se numa Europa da uniformidade, com a globalização orquestrada pelos países capitalistas ricos, é também um patrimônio da mesma forma que as catedrais e museus. A manutenção do queijo artesanal como referência de igual modo aos exemplos citados exprime “a conjunção de interesses locais/regionais de resistência a projetos homogeneizantes. Essas resistências expressam como formas próprias que as territorialidades utilizam para cristalizar o seu potencial cultural e simultaneamente resgatam e enaltecem a identidade territorial (HAESBAERT, 2002).

A cidade de Melun, aproveitando-se desse contexto, também reafirma seus laços históricos com o meio circundante. O desenvolvimento e a valorização do queijo com a denominação de origem contribuem para o desenvolvimento cultural das cidades, constituindo assim um fator de qualidade territorial. Para tanto, organizam festas, feiras, outros eventos e buscam assegurar e reforçar os laços com a qualidade do produto que resultam em dividendos econômicos para os governos locais.

Com a denominação de origem, permite-se a continuidade de uma história, da tradição de queijos arraigados em seus territórios e, aproveitando essa reputação, as cidades utilizam esse alimento como um patrimônio na busca de conservar e aumentar o poder aquisitivo dos produtores e por consequência dos demais circunstantes atrelados a essa produção. O queijo *Brie* e também o *Camembert* estão entre os queijos artesanais franceses que apresentam volumes comercializados superiores aos demais produzidos.

#### ✓ O queijo *Camembert* francês

A origem desse queijo remonta aos anos de 1791 na Vila de *Camembert*, na região da Normandia. De acordo com relatos, esse queijo constitui uma variação do queijo *Brie*, segundo a lenda disseminada na região.

Inicialmente, esse produto era consumido apenas na Normandia. Com a inauguração da linha ferroviária que ligava a cidade a Paris, em 1855, ocorreu a difusão do queijo na capital e em outras cidades da França. Em 1880, houve novo impulso, com a adoção de uma

caixa pequena como tipo de embalagem, redonda, de madeira. Esse modelo de embalagem, além de não interferir no sabor do queijo, possibilitou o transporte para distâncias maiores, de modo que o produto continuasse a se desenvolver ao longo da viagem - anteriormente o transporte era feito em leitos de palha. A pulverização do *Penicillium candidum*, substância que transforma a crosta cinza-azulada em branca puríssima, representou uma segunda evolução para o *Camembert*. A Primeira Guerra Mundial também ajudou a popularizá-lo, pois ele fazia parte da alimentação diária dos soldados franceses. Atualmente trata-se de um queijo semimacio que pesa geralmente 110g a 250g, elaborado com leite de vaca cru, cuja maturação tem a duração de 12 a 14 dias.

Com as ações movidas pelos EUA e Reino Unido, como foi exposto anteriormente, que faziam objeção à produção dos queijos artesanais em decorrência das manifestações implementadas na defesa da pasteurização do leite, muitos prognosticaram o fim do produto. Contrapondo-se ao modelo padrão e às pretensões da produção massificada de queijo dos grandes conglomerados britânicos e estadunidenses, os produtores e consumidores resistiram. Foram adotadas tecnologias e fez-se adoção de medidas sanitárias rigorosas sem descaracterizar o produto incorporado à cultura francesa.

Os defensores da causa do leite não pasteurizado argumentam que as questões de saúde são apenas um pretexto do setor capitalizado, isto é, das grandes empresas para aumento da produção e submissão à demanda das corporações capitalistas, entre elas as cadeias de supermercados. Um grupo de produtores de queijo, aposentados e empresários locais criou o Comitê de Defesa do *Camembert* Autêntico. Configurou-se pelo menos um pequeno grupo emanado por relações de poder simétricas que fez circular uma petição solicitando proteção às regras da AOC sobre o *Camembert*, a fim de "garantir a identidade e manter a diversidade de seus sabores" e sem abrir mão da aplicação de padrões sanitários.

### ✓ O queijo *Roquefort*

O Roquefort é um queijo do sul da França de sabor forte, feito de leite de ovelha. O Roquefort é branco, esfarelento e levemente úmido, com veios característicos de matriz azul. Esse queijo tem odor forte e sabor característico notável do ácido butírico. O Roquefort não tem casca e seu exterior é comestível e levemente salgado.

O processo de fabricação do Roquefort, que segue métodos imutáveis, dura sete meses, passando por diversas etapas, em muitas das quais segredos permanecem bem guardados e são transmitidos de geração a geração. Particularmente, a fase de impregnação dos esporos de *Penicillium* é executada com técnicas que aproximam à alquimia.

A natureza cumpre um papel importantíssimo, ímpar, na produção do queijo. No seio de um imenso maciço rochoso, sob o planalto de *Combalou*, existem cavernas naturais, originárias do período Jurássico, utilizadas para o envelhecimento e a maturação do Roquefort. Essas cavernas possuem fendas que agem como chaminés e transportam o ar carregado de *Penicillium*; este, durante o processo de colocação no ponto, confere um caráter único ao referido queijo.

É produzido com leite de ovelha não pasteurizado ao qual é adicionado o mofo *penicillium roqueforti*. A umidade e a quantidade de ar no local de maturação, necessárias para que o mofo se desenvolva no queijo, são rigorosamente controladas. Originário da região de *Rouergue*, França, é de forma cilíndrica e pesa de 2 kg a 3 kg. A casca é pegajosa de cor marfim, bem clara, e a textura é macia, com um aroma característico e sabor que pode ser mais ou menos picante de acordo com o grau de maturação. Esse tipo de queijo apresenta características únicas: seleção no tipo de ovelhas utilizadas para a produção do leite, qualidade da matéria-prima utilizada no processamento, influência edafo-climáticas no processo de maturação no interior das cavernas existentes na região com duração de pelo menos três meses.

Delfosse (2003) exprime que a certificação desse queijo iniciou em 1925, quando os produtores indignados pelo uso dessa denominação em outras áreas, recorrem ao governo francês para providências impeditivas para elucidar a referida problemática. A proteção legal se deu em decorrência da utilização de outros tipos de leite para a produção em distintas regiões passando estes a se denominar de queijos azuis.

Os queijos franceses citados estão certificados com a DOP e são reconhecidos pelos consumidores que os associam a qualidade e às características do produto enraizado em um território e cujas práticas de elaboração valoram o meio ambiente. Para Haesbaert (2002) trata-se de práticas arraigadas no território, “originais,” que atendem não exclusivamente às aspirações de sobrevivência e reprodução material como também à expressão das especificidades culturais que mobilizam os grupos sociais.

### 7.1.2 - Os queijos italianos

A tradição na produção e consumo de queijos na Itália configurou-se antes da era cristã e representou papel importante na alimentação da população. Os romanos tinham hábito de consumir queijos, adicionando-os a outros alimentos. Os queijos feitos com leite fresco eram coagulados pela adição de coalho extraído do quarto estômago de cordeiro ou cabrito. Em seguida, o leite coagulado era espremido para a retirada do soro, salpicado com sal e deixado ao sol para secar (ALBUQUERQUE, 2003).

Os primeiros caseifícios, isto é, pequenas construções onde eram produzidos estes queijos, surgiram por volta do século XII, anexas a monastérios e castelos. Essas edificações conformavam o espaço geográfico nos monastérios de *San Prospero, em Reggio Emilia, de San Giovanni, San Martino di Valserena e Fontevivo*, na província de Parma. Entre os queijos produzidos no território italiano, destaca-se o *Parmigiano-Reggiano*, produzido artesanalmente na região da Emilia Romana e é o que apresenta a maior escala de comercialização no mercado externo. A esse produto far-se-á menção como um exemplo da produção artesanal e das ações coletivas organizadas pelos seus produtores diante das concorrências. Essas ações coletivas movidas pelos produtores de queijo nos remetem à interpretação de Bossé (2004, p. 170), que esclarece no contexto contemporâneo da globalização uma “comprovação paradoxal: embora a diversidade de identidades culturais parecesse ameaçada de erosão pelas forças globais [...] ela persiste e se afirma vigorosamente”. Essa comprovação de Bossé (2004) é nítida nos embates dos queijos artesanais na escala global especialmente os franceses já citados e os italianos com relações de poder dissimétricas movidas pelos países industrializados e diante da concorrência local.

#### ✓O queijo *Parmegiano Reggiano* – Itália

O sistema de produção do queijo *Parmegiano Reggiano* envolve cerca de nove mil produtores regionais; o leite é processado em aproximadamente novecentas queijarias das quais quinhentas são pequenas cooperativas nas quais o número de sócios é geralmente inferior a quinze (MIOR, 2005).

Esse queijo conquistou o selo de DOP (Denominazione di Origine Controllata), a partir da atuação do Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano fundado em 1934, e reconhecido em 1955. Esse consórcio representa o conjunto dos produtores autorizados que buscam impedir as usurpações, promovem o marketing do produto e estabelecem as condições que devem ser cumpridas pelos produtores rurais. O regulamento a ser cumprido apresenta um teor rigoroso, preciso e detalhado que estipula o tipo de alimentação do rebanho e exclui todos os tipos de aditivos químicos. Todos os cuidados implementados, aliados às

condições geográficas inerentes à região, devem garantir a qualidade de um produto genuíno e inigualável, numa tradição nascida há séculos. Cerdan e Sautier (2002, p. 135) enfatizam que agregado à produção queijeira, desenvolveu-se nessa região (Parme, na Itália) “também um saber-fazer e produtos específicos, tanto para o queijo parmesão, quanto para o presunto de Parme”. Nesse bojo, constatou-se uma associação das criações suína e bovinas e o aproveitamento de recursos para a constituição de atividades vinculadas a um território específico.

A valorização do queijo *Parmegiano Reggiano* está fundamentada em um ambiente institucional permeado por redes sociais, como Consórcio de Valorização do produto, comunidades, cooperativas e sindicatos dos produtores, associações de criadores de gado e serviços de assistência técnica e extensão rural; centros de pesquisa científica; PAC. Esse conjunto simétrico, formado pelas redes sociais e institucionais, colabora para a reputação do produto fortalecendo-o ante as concorrências, como a do queijo Grana Padano, fundamentado na lógica industrial e com um custo de produção inferior. Apesar da industrialização, esse produto não consegue suplantiar o queijo *Parmegiano Reggiano*.

O custo mais elevado do queijo *Parmegiano* não impede a atração dos consumidores que buscam uma qualidade diferenciada, que buscam na origem territorial um indicador da sua qualidade organoléptica e do seu valor simbólico. Mior (2005, p. 62) assegura: o “*Parmegiano Reggiano* continua demonstrando a força de um sistema artesanal de produção de alimentos no mundo industrializado”.

### **7.1.3 O Queijo Serra da Estrela – Portugal**

O saber-fazer desse queijo foi transplantado pelos portugueses no período colonial e posteriormente adaptado à realidade brasileira, principalmente no estado de Minas Gerais originando o queijo Minas artesanal, já exposto no segundo capítulo.

A dimensão territorial do queijo Serra da Estrela, sua delimitação geográfica, a prática cultural transmitida por gerações, a sua reputação e a conquista de um sedimentado mercado consumidor contribuíram para a consolidação sociocultural desse queijo.

É produzido artesanalmente com leite de ovelha da raça *Bordaleira*, principalmente entre os meses de novembro e março. O processo de coagulação ocorre pela adição de extrato de flor de cardo silvestre (*Cynara cardunculus* L.). Ademais, faz-se uma avaliação empírica, inspecionada visualmente pelos produtores; observa-se dessa forma a consistência do coágulo e o ponto de corte da massa. Após esse período, a coalhada é quebrada. Acerca do processo de fabrico desse queijo, Rezende (2004, p. 21) afirma que “no corte dos grãos não são usados

utensílios; ele é feito pelos queijeiros com a mão”. Esse fato remete à produção artesanal de queijos no Brasil, que igualmente a enformagem do produto é realizada manualmente, envolve um longo e complexo processo de manipulação dos queijos. Não contém registros escritos para orientação, passa de geração a geração pelo processo de *learn by doing* (aprender fazendo) (ibid.). É prensado manualmente dentro de fôrmas. A salga é realizada pela fricção do sal em ambos os lados do queijo, seu peso varia entre 0,7 kg e 1,7 kg. Durante a maturação (especificada em normas, com duração mínima de 30 dias podendo atingir até 45 dias) o lácteo será depositado nas prateleiras de madeira e virado diariamente e uma vez por semana é lavado com água morna. Predomina a mão de obra familiar nas queijarias. Sobre este tipo de queijo, Rezende (2004, p.20) destaca:

[...]um exemplo da importância da dimensão humana e do conhecimento tácito. A produção artesanal envolve somente elementos naturais: o leite de ovelha, sal e uma folhagem nativa da região, que exerce o papel de coalhar (solidificar) o leite.

Nos últimos anos, devido às exigências governamentais, as queijarias portuguesas necessitam estar certificadas para que o queijo possa ser vendido legalmente. Joana Dias (2005) afirma que a partir de 1984 os queijos produzidos em regiões demarcadas e que apresentavam características de acordo com as exigências legais foram autorizadas a utilizar a DOP. Essa autorização, que na prática consistiu na publicação de um decreto-lei, surgiu num contexto que retoma o interesse “pelas tradições ancestrais de produção artesanais, particularmente no que concerne ao fabrico de queijo artesanal de ovelha da Serra da Estrela”(Ibid. p.35). Tal medida refletiu-se na retomada e revitalização da atividade criatória e dos espaços rurais em decadência e na valorização do queijo artesanal. Sua produção obedece hoje às normas rígidas bem como à delimitação da região geográfica definida ou demarcada pelos concelhos<sup>92</sup> de Nelas, Mangualde, Celorico da Beira, Tondela, Gouveia, Penalva, Fornos de Algodres, Carregal do Sal, Oliveira do Hospital entre outras.

Para delimitação da região produtora, formou-se um grupo com representantes das associações dos produtores de leite e queijo e a rede institucional. Após discussões do referido grupo, decidiu-se como critérios para delimitação geográfica as características edafoclimáticas, as raças produtoras de leite e os fatores históricos e humanos que contribuíram

---

<sup>92</sup> Concelhos –circunscrição administrativa composta por freguesias com órgãos próprios Assembléia Municipal e a Câmara Municipal, dotados de autonomia que zelam pelos interesses dos residentes da sua área.

para a formação típica do queijo. Acrescente-se a essas medidas a inserção dos políticos locais na busca da inclusão dos seus concelhos na região a ser demarcada, por vezes aliada às relações dissimétricas.

O processo de legalização para a posterior certificação concluiu-se em 1991, tendo sido indicada como entidade certificadora a FAPROSERRA – Federação das Associações de Produtores de Queijo Serra da Estrela. No ano seguinte, os produtores foram agrupados na ESTRELACOOOP – Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela. Entretanto, os elevados investimentos destinados à construção da queijaria inviabilizaram a adesão massiva dos pequenos produtores ao programa. Além disso, este licenciamento envolveu um conjunto de entidades (Câmaras Municipais, Ministério da Saúde, Ministério do Ambiente, Ministério da Agricultura), com atuações nem sempre concentradas e com níveis de exigência incompreensíveis para as pequenas unidades artesanais. Dessa forma, muitos pastores preferem ainda vender o leite das suas ovelhas para as fábricas. No entanto, a tendência é para a total certificação, embora se valorize esse produto antigo, tradicional, e de características únicas, sua produção ainda é limitada. Com esses exemplos fez-se alusão a regiões produtoras de queijos artesanais elaborados com leite de vaca ou de ovelha e que, por sua notoriedade nas regiões produtoras em determinados países, merecem ser destacados. Diante do quadro exposto, denota-se a força da produção artesanal no mundo “industrializado”.

Diferentemente dos citados queijos europeus, na América Latina, esse alimento artesanal ainda não conseguiu conquistar mercados em outros continentes bem como os selos de proteção estão inseridos no mercado informal. Contudo, sua legitimidade está associada à sustentabilidade dos agricultores que se aproveitam dos recursos existentes no território, o saber-fazer transmitido por gerações, e produzem esses alimentos, arraigados na identidade de populações de diferentes países. A configuração socioespacial dessa produção artesanal revela uma estratégia autônoma similar aos queijos artesanais no Brasil, criada pelos atores a partir das suas articulações, denotando a formação dos distintos SIALs.

## **7.2- Cultura queijeira na América Latina: o resgate das experiências similares à produção artesanal brasileira**

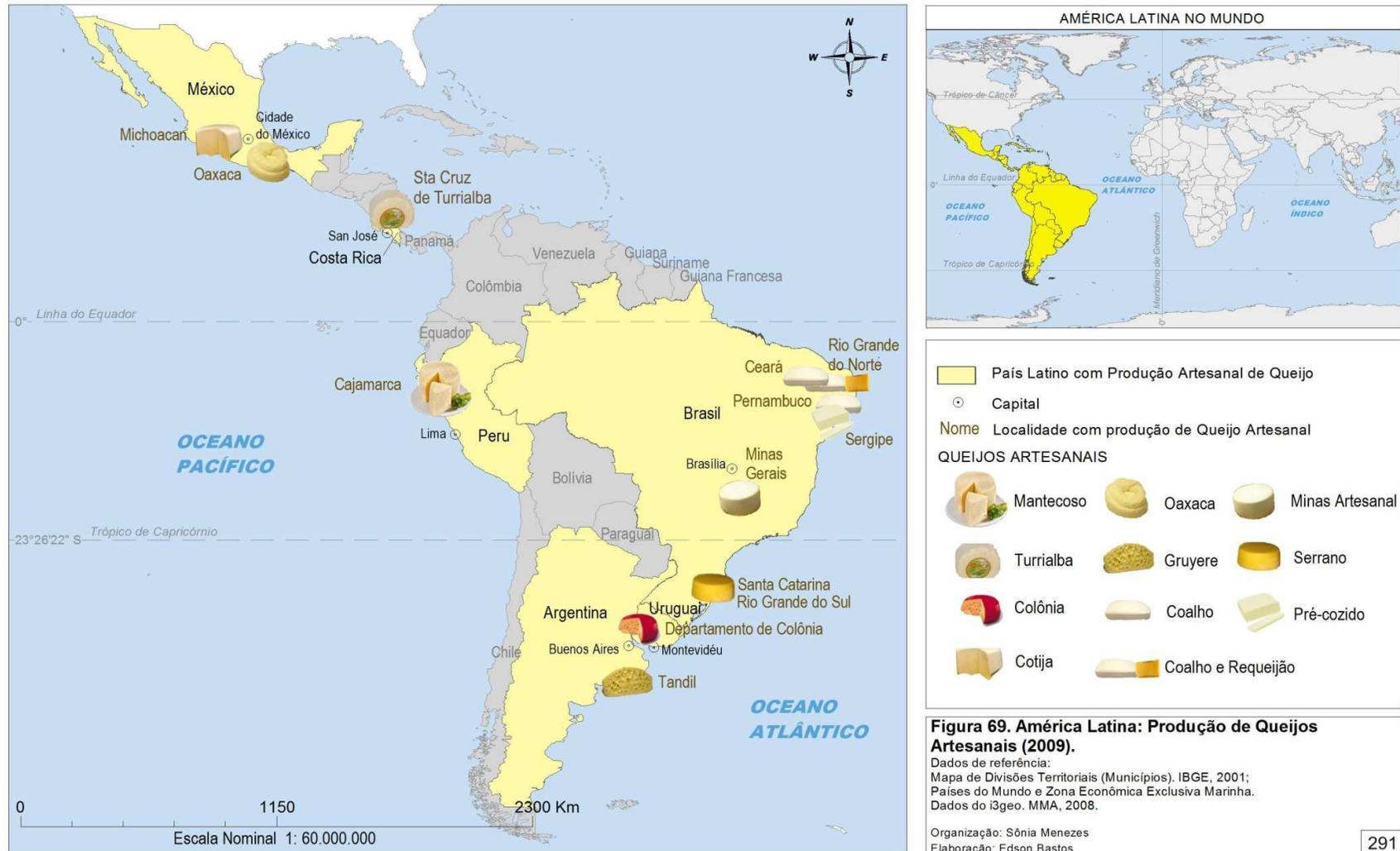
A produção artesanal de queijos, na sua amplitude, indica a busca de alternativas pelos agricultores fundamentadas na territorialidade e na identidade permeadas por inter-relações entre esses atores sociais e o espaço, o qual, apropriado pelo trabalho e como expressão das relações e da vida transforma-se em território. Na acepção dessa produção, é responsável, ou

ao menos explica a conjuntura socioeconômica de diferentes atores na contemporaneidade, vinculada às diferentes temporalidades e espacialidades na América Latina. A hegemonia dessa produção revela “à força da dimensão-cultural-identitária” imbuída nos diferentes territórios apropriados como abrigo, semelhante aos territórios queijeiros abordados anteriormente (HAESBAERT, 2008, In MASSEY, 2008; p. 13). Respaladas pela cultura, essa produção artesanal apresenta avanços na direção da legalização em alguns territórios e o reconhecimento efetivo pelas redes institucionais e pelos atores.

A concentração de unidades de produção agroalimentar - as denominadas quejarias - as relações com o mercado consumidor, as técnicas utilizadas ou o repasse do saber-fazer e as relações processadas no território são analisadas em vários países a partir do enfoque do SIAL -“uma forma particular” de estudar os SPLs” (BOUCHER et al, 2002). Esse modelo possibilita uma visão ampla do meio rural e nesse caso das atividades e de serviços que envolvem a cadeia produtiva do leite, assentada em aspectos culturais e históricos subjacentes ao território. A respeito do *SIAL*, Muchnik (2008, p.19) esclarece:

[...]partimos de la diversidad y la especificidad de los recursos territoriales en un “mundo globalizado” sin negarlo y al mismo tiempo afirmando que los hombres, con sus saberes, sus competencias y sus organizaciones pueden construir sus proyectos de vida y sus proyectos productivos partiendo de las dinamicas territoriales .

Diversas pesquisas realizadas na América Latina focam a constituição do *SIALs* queijeiro artesanal em alguns países localizados nas regiões norte, central e sul. Recorre-se a elas para destacar a reprodução do agricultor familiar. A produção artesanal de queijos expressa uma alternativa que configura as aglomerações produtivas em distintos territórios as quais apresentam vínculos culturais e históricos do produto-território. Essa produção, não obstante a precariedade que muitas vezes apresenta, proporciona vantagens competitivas e é capaz de originar processos dinâmicos, como a capacidade de gerar postos de trabalho e assegurar uma renda aos agricultores e, por conseguinte, reduzir em determinados territórios, as taxas do êxodo rural. Identificar essas regiões queijeiras na América Latina contribuirá no aprofundamento do estudo sobre o queijo artesanal, reconhecendo as similaridades e as diferenças, bem como as rupturas e as permanências da trajetória dos *SIALs* queijeiros centrados em distintas regiões de países como México, Costa Rica, Peru, Uruguai e Argentina (Figura 69).



### 7.2.1 – Queijos artesanais - os autênticos queijos mexicanos

O México, localizado na América do Norte, ressent-se das influências de seu vizinho, os EUA, com a incursão dos queijos análogos, concorrendo com os produtos locais. A incessante busca pela manutenção da lucratividade impulsiona tais empresas a realizar “realocação para locais novos mais vantajosos (o movimento geográfico do capital e trabalho) revoluciona periodicamente a divisão territorial do trabalho, acrescentando à insegurança uma dimensão geográfica vital” (HARVEY, 2006, p. 103). Essa (re)territorialização dos conglomerados industriais denota a espacialidade do denominado ciclo produtivo do capital, que implica as múltiplas localizações e suas necessárias articulações em decorrência dos processos produtivos e do consumo em ampla escala. Tais movimentos do capital resultaram na insegurança, instabilidade e na desterritorialização de alguns tipos dos queijos tradicionais.

Preocupados com a inserção dos produtos industrializados análogos do país, Escoto et al. (2006) realizaram uma pesquisa com o objetivo de resgatar a herança deixada por ancestrais em relação aos denominados queijos autênticos mexicanos, originados no período da colonização, os quais foram repassados seu saber-fazer pelos antepassados por meio da história oral. Outro objetivo da citada pesquisa foi alertar a população nacional da ameaça da desterritorialização dos produtos artesanais porque elaborados em pequena escala e não sendo protegidos com uma marca comercial ou um selo de proteção como os queijos europeus poderá sua produção se esgarçar no território.

Essa pesquisa evidenciou que na produção desses derivados de leite mexicanos ocorrem múltiplas relações imbricadas de caráter social, comercial, cultural e de uso de aportes tecnológicos, mesmo que esse último atributo, se interponha em menor intensidade, entre os atores que participam da cadeia produtiva do leite. Dessa forma, revelam a territorialidade, manifestada entre os atores e o território, criando um sentido de identidade, “em função da produção necessária à sobrevivência do grupo” (SANTOS, 2005, p.62). Estão envolvidos nesse processo os criadores de gado e, ou os produtores de queijo, os comerciantes e distribuidores de insumos, os intermediários e comerciantes dos derivados de leite e os consumidores, com intensas relações socioeconômicas configuradas na organização do território similares àquelas promovidas pelos queijos artesanais brasileiros.

Ainda observaram os autores que o custo da produção de leite é elevado no México. Esses elevados custos impulsionam o setor industrial a reproduzir o paradigma dos queijos análogos dos Estados Unidos como forma de aumentar a “reprodução do capital” (HARVEY, 1999). Para tanto, substituem parte dessa matéria-prima por concentrados proteicos que tem origem vegetal na elaboração de derivados lácteos com vistas ao incremento dos lucros. Além

disso, é utilizado o leite em pó na produção dos denominados queijos análogos juntamente com a caseína, a gordura vegetal, resultando em um produto com menor preço. Logo, o valor do produto influencia no momento da comercialização, isto é, na aquisição pelos consumidores, sobretudo, por aqueles que possuem menor renda. Salientam os pesquisadores que os queijos autênticos mexicanos precisam ser resgatados e divulgados para que não fiquem restritos e desapareçam nos territórios produtores e proporcionem igualmente a desterritorialização dos seus produtos e produtores.

Os queijos considerados autênticos fazem parte da história nacional, elaborados com o leite de vaca, sem a pasteurização e o uso mínimo de aditivos químicos. O saber-fazer foi repassado de acordo com a tradição da população nas diferentes regiões geográficas. Destacam-se os queijos *Chihuahua*, *o Asadero*, *o Oaxaca* e *o Cotija* além de outras variedades no território mexicano.

Os queijos artesanais mexicanos são considerados produtos naturais por serem pouco industrializados e para Escoto et al (2006, p.36) apresentam os seguintes atributos:

[...] son nutritivos, saludables, sabrosos, es decir, sensorialmente atractivos, y poseen una gran carga afectiva y simbólica, ligada a la cultura alimentaria, arraigada en la historia nacional, regional, o local, que compensa psicológicamente a los consumidores.

Tendo em vista o processo de concorrência ressentida pelos queijos autênticos mexicanos, procurou-se, nesta seção, focar alguns tipos que estão ameaçados pelo desaparecimento e os movimentos locais comprometidos com a defesa desses derivados. Descrevem-se em sequência três casos a partir das pesquisas realizadas nos municípios de Aculco por (Ayala et al. 2008), Chiautla (Vargas et al. 2008) e na Serra de Jalmich (Poméon et al. 2008) no território mexicano.

#### ✓ Os queijos da região de Aculco

Em *Aculco*, situado na região central do país, desde a década de 1960 surgem as queijarias do tipo familiar e a partir da década de 1990 há um incremento na atividade queijeira, o que resultou em 37 unidades de produção. As queijarias apresentam vários tipos e tamanhos, processam um volume que varia de 80litros/dia, até 13.000 litros/dia, elaborando produtos tradicionais como os queijos *Molido* que representa um total de 20% dos derivados produzidos; *Botadero* (11%) e o queijo *Oaxaca* (67% e outros 2%) (AYALA et al, 2008).

Esses queijeiros organizaram uma associação “*La Unión de Productores de Lácteos de Aculco*” (UPLA) que iniciou seus trabalhos a partir de 2004 e conta com 20 associados. O

objetivo principal do grupo é a criação de uma planta pasteurizadora, processadora e envasadora de queijos para comercialização com o uso de uma marca coletiva para inserir-se em outros mercados, caminho distinto dos queijos artesanais citados anteriormente.

A cadeia produtiva é formada por cerca de 270 produtores de leite que fornecem diretamente o leite às queijarias ou estão articulados com a rede formada por sessenta e dois intermediários<sup>93</sup>, os quais adquirem o leite nos estabelecimentos rurais e o revendem para essas unidades de produção. Porém, o valor do litro/leite é estabelecido pelas queijarias. A produção de queijos, cerca de 6.000 kg/dia, é comercializada em vinte pontos de venda pertencentes aos queijeiros. O restante é adquirido pelos intermediários que os comercializam na cidade do México, Toluca, San Juan del Rio, entre outras. A produção de queijos sofre uma variação na época das secas, induzindo o produtor a adquirir leite em outras regiões produtoras, fato similar a produção de queijos no Estado de Sergipe.

Após a análise econômica da produção de queijos, os autores citados comprovaram que a atividade apresenta competitividade ao longo da cadeia produtiva. Verificaram que os grupos formados pelos queijeiros e comerciantes apresentaram um maior ganho nas transações comerciais. Em contrapartida, os produtores de leite e os intermediários garantiram menos benefícios nas transações. Ainda ressaltam que o conjunto dessas atividades contribui para a “geração de renda e favorece na criação de empregos nas zonas rurais que absorve a mão de obra local gerando capital que ajudam a diminuir a pobreza” (AYALA et al, 2008, p.20) .

#### ✓ Os queijos artesanais de Chiautla

Configura-se na organização socioespacial do município de Chiautla o SIAL queijeiro artesanal com a produção de variados derivados do leite. Esse município localizado no sudoeste do Estado de Puebla ocupa a maior área territorial entre os demais que compõem o referido Estado e apresentam graves problemas sociais. Por um lado, encontra-se a crescente migração da sua população com destino aos Estados Unidos em busca de melhores condições de vida e trabalho. Por outro lado, as altas taxas de mortalidade infantil refletem na redução demográfica. Tais problemas terminam por repercutir no ciclo da produção do leite e por consequência dos queijos como foi assinalado por Vargas et al. (2008, p.20):

---

<sup>93</sup> Essa rede de intermediários que fazem a intermediação da compra do leite diretamente nos estabelecimentos rurais é denominada em Sergipe de fretistas.

La pérdida de población del municipio de Chiautla afecta negativamente la producción de leche y de queso, y debido a que este último es un producto confinado a un espacio reducido es de los quesos mexicanos genuinos más vulnerables, por lo que en caso de no estimular su producción estará en peligro de desaparecer, con la pérdida patrimonial que ello implica.

O gado bovino para a produção de leite e carne constitui atividade econômica importante no município, onde predominam as raças zebuínas, pardo suíço e seus cruzamentos que se adaptaram ao relevo acidentado do lugar. A produção de leite local destina-se à elaboração de queijo Chiautla. Esse derivado é elaborado com leite cru durante todo o ano, principalmente no período chuvoso, que coincide com o das festividades religiosas das aldeias, quando a população local aproveita para comercializar o produto. Utiliza-se cerca de dez litros de leite para cada quilo de queijo no período chuvoso. Diferentemente, na época das secas, o leite apresenta-se mais gorduroso e é reduzido para oito litros/kg de queijo. Usa-se o coalho natural, e o processo de coagulação dura cerca de vinte a trinta minutos. Em seguida, corta-se a coalhada em forma de cruz, agita-se e faz-se a dessoragem usando uma peneira, forma essa similar a produção do queijo de coalho em Sergipe. A massa é depositada nas formas de madeira, arredondadas, de tamanhos diversos, e “salgada como um tipo de sal especial, o “Sal de San Pedro”, adquirido de uma população localizada em uma região onde se explora as salinas desde a época pré-hispânica e que contribui no fazer do queijo de Chiautla, um produto de alta qualidade” (VARGAS et al, 2008, p.12). Verificam-se na produção desse derivado similaridades com os queijos citados na Europa no tocante às matérias-primas utilizadas e às formas de produção em todas as etapas foram cumpridas no território, e o modo de fazer é idêntico aos queijos artesanais brasileiros.

Outro derivado produzido nesse território refere-se ao queijo *Añejo*, de Chiautla, que utiliza a mesma forma de processamento do queijo fresco. Entretanto, difere do anterior à medida que o derivado é deixado durante uma semana dessorando. Em seguida a massa é triturada em moinho para posteriormente ser amassada e incorporada como creme, o que resultará em uma textura mais enriquecida. Logo após, é feita a moldagem, a prensagem, e a maturação por um período de trinta dias eliminando-se a umidade, até resultar numa consistência sólida.

O requeijão com *Epazote*, é mais um derivado artesanal firmando-se como outro produto territorializado; é um subproduto do queijo, uma vez que é elaborado com o uso do

soro. Por ter um preço reduzido é muito apreciado pelas classes populares, sendo utilizado para a produção de “quesadillas<sup>94</sup>” (ibid, p.13).

Após essa investigação, afirmam os pesquisadores a necessidade de considerar essa estratégia como uma potencialidade para o desenvolvimento territorial. Vargas et al. (2008, p. 15) esclarecem alguns pontos:

Un aspecto importante que se debe considerar consiste en implementar estrategias que permitan mejorar la calidad de los derivados lácteos tradicionales y que, simultáneamente, conserven las características propias de los productos artesanales, lo anterior con el objeto de ofrecer al consumidor alimentos inocuos y fuertemente vinculados con su cultura gastronómica. Por otra parte, es indispensable que los productores puedan obtener ingresos suficientes para satisfacer las necesidades de su familia. Estos aspectos indudablemente contribuirán a la preservación y promoción de productos y procesos y, en última instancia, a la conservación de un patrimonio.

Para esses autores, deve ser feita uma mobilização que envolva todos os participantes da cadeia produtiva que conformam o território: os criadores de gado leiteiro responsáveis por uma matéria-prima de boa qualidade, os queijeiros, os comerciantes e os consumidores. A preocupação dos pesquisadores decorre da necessidade de valorar os produtos a partir da seleção de alimentos de boa qualidade, iniciando pela obtenção da matéria-prima e envolvendo todo o processo de produção. A valorização desses atributos existentes no território resultará no crescimento da renda dos agricultores e produtores de queijo e contemplará os atores envolvidos direta e indiretamente como os comerciantes e prestadores de serviços tendo em vista a “precarização sócio-espacial” existente no território (HAESBAERT, 2004b).

### ✓ O queijo *Cotija*

Entre os queijos mexicanos destaca-se, também, o queijo *Cotija*, que é produzido na região da *Sierra de Jalmich* localizada no centro-oeste do México.

Esse queijo no século XVII era adquirido e comercializado pelos *arrieros* (comerciantes que, montados em mulas, os revendiam em outras áreas). Segundo Barrágan y Chavez (1998 apud POMÉON et al. 2008), essa atividade queijeira no século XVII gerava renda, usada para saldar os impostos.

---

<sup>94</sup> Quesadillas – comida típica mexicana, consiste em tortilhas recheadas com queijo e consumidas bem quentes, acompanhadas com todos os tipos de molhos.

O queijo tipo *Cotija* atinge seu apogeu no início do século XX e sua decadência ocorre a partir da metade desse século. Os pesquisadores se reportaram aos idosos, que esclareceram a crise do *Cotija* artesanal como decorrente dos investimentos na infraestrutura com a melhoria das estradas, o acesso à energia e água, a introdução de novas raças de gado *Holstein* e a preferência pelo sistema de criação de forma semi-intensiva.

Com essas transformações surgem novos empreendimentos industriais que passam a produzir o queijo fresco com uma maior quantidade de sal em detrimento do processo de maturação, em localidades a exemplo de San José de Gracia e *Cotija*. Essa produção queijeira destinava-se aos mercados nacionais e de forma concomitante alteravam o processo de produção, mas continuavam a usar a denominação “*Cotija*”. Enquanto isso, Poméon et al. (2008, p. 10) esclarece “la Sierra de Jalmich sigue enclavada, sin carretera, electricidad y agua corriente y la producción del auténtico queso *Cotija* se mantiene en esa región aislada”.

Com o passar dos anos, a concorrência dos queijos adulterados com gordura vegetal, caseínas, leite em pó, corantes e conservantes, produtos com preços mais baixos, provocou o desaparecimento dos comerciantes da região da Sierra de Jalmich onde estão os produtores do tradicional queijo *Cotija*. Tal fato repercutirá na organização socioespacial da região quando, a partir das décadas de 1960 e de modo acelerado em 1980, o movimento migratório local com destino aos EUA ou para as grandes cidades mexicanas provocará o despovoamento da área e uma drástica redução da produção do queijo *Cotija* maturado.

Nesse contexto, os *rancheros* que sobrevivem na região da *Sierra de Jalmich* enfrentam o isolamento com os recursos de que dispõem fortalecidos pelas redes de sociabilidade com os imigrantes, familiares e os poucos comerciantes. A sua produção continua atrelada ao cultivo de milho e à criação de gado rústico a partir do cruzamento das raças zebuínas e europeias, como o do caso do gado pardo suíço. O objetivo desse processo de cruzamentos era reduzir o número de parasitas e enfermidades e produzir novilhos que posteriormente são comercializados e, no caso das fêmeas, utilizá-las para a obtenção do leite em torno de 3 a 6 litros/dia no período chuvoso decorrente da sua mestiçagem, similar aos produtores do queijo Serrano.

Esses *rancheros* que persistiram no território continuaram a produzir o tradicional queijo *Cotija* a partir do saber-fazer repassado por gerações, com infraestrutura reduzida e o uso de ingredientes básicos: leite, coalho e sal. Além dos valores técnicos incorporados nesse queijo, Poméon et al (2008, p.13) enfatizam:

[...] el queso Cotija tiene un alto valor simbólico: producto de la sociedad ranchera con todas sus representaciones, mitos y valores, participa también en las dinámicas de reconocimiento social de los rancheros. Esos valores y representaciones fundan la unidad y la particularidad de la sociedad ranchera. Entre ellos podemos destacar la autonomía e independencia del ranchero, el valor del trabajo, la solidaridad (familiar), el espíritu de “colono”, siempre listo para emprender “nuevas aventuras”, y diversas formas de expresión culturales (música ranchera, gastronomía, etc.), reconocidas como de las mayores expresiones de la mexicanidad. También la ganadería es uno de los grandes rasgos de la sociedad ranchera y la calidad tanto del ganado como del queso tiene importancia para el orgullo y el reconocimiento social del ranchero.

Esses atores locais, fundamentados em padrões que valorizam os saberes locais, a autossuficiência, a reprodução socioeconômica e ambiental, produzem um queijo que apresenta especificidades e remete às similaridades da geograficidade do queijo Serrano no Brasil.

Preocupados com o despovoamento e a redução do queijo tradicional da Sierra de Jalmich, pesquisadores locais iniciaram um projeto em 1999 denominado “Potencialización del Patrimonio cultural en La Sierra de Jalmich”. Em seguida, um membro da administração pública municipal inseriu-se no grupo para acompanhar e assessorar os produtores e, no ano 2000, organizaram a Feira do queijo Cotija, com o objetivo de divulgar os trabalhos e o reconhecimento do produto. Esse grupo focou suas ações iniciais no resgate histórico desse queijo, do território e dos atores responsáveis pela produção, assim como no mote da qualidade. Esse trabalho coletivo resultou em 2001 na formação da *Asociación Regional de Productores de Queso Cotija – ARPQC*, e posteriormente fundaram, em 2003, a *Asociación Civil Pro Sierra de Jalmich* para dar suporte à ARPQC. O objetivo primordial referia-se à coordenação de ações na busca da obtenção do selo de DO e de apoios técnicos, financeiros entre outros.

Em abril de 2003, a ARPQC fez a solicitação da marca coletiva “queso Cotija” ao IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial) que se recusou a outorgar a DO afirmando que essa seria uma denominação genérica. O IMPI “considera entonces que la protección del queso Cotija de la Sierra de Jalmich no se justifica, ya que no es la zona exclusiva de producción”(POMÉON et al, 2008, p.3). Dessa forma, o IMPI, investido pelo poder dissimétrico, legitima a produção dos queijos adulterados que usurparam a marca em detrimento do Cotija da Serra de Jalmich, região de contínua produção e comercialização secular. Para esses pesquisadores a decisão do IMPI apresenta falhas como a afirmação do caráter genérico que poderia ter uma solução a exemplo dos queijos produzidos na Europa

que recebem a denominação composta com o nome do produto e da região como o “Camambert da Normandie” (ibid, p.20).

Verificou-se que, além da questão jurídica, existem interesses dissimétricos de caráter político-econômico que não podiam ser contrariados, como os dos produtores dos derivados análogos que usam tal denominação. Por fim, ressaltam os pesquisadores que o movimento com vistas à obtenção da DO não concretizou o seu principal objetivo, embora tenha conquistado uma marca coletiva (MC), a valorização e a legitimação do queijo (Figura 70).



**Figura 70: Zona de Producción Del Queso Cotija - Marca Colectiva Queso “Cotija Región de Origen”** (la parte colorida en verde y marrón indica el área de producción delimitada)

Fonte: Colmich (2003 apud POMÉON et al, 2008, p.12).

Como reflexo dessa mobilização, suscitou-se o reconhecimento entre diferentes grupos: dos consumidores, dos políticos e dos profissionais. O Cotija conquistou prêmio como melhor queijo estrangeiro, recebido em 2006 na Itália, fato que motivou a duplicação do seu preço de 1997 a 2007.

Poméon et al. (2008, p. 22) ainda ressaltam que a movimentação desencadeou processos de ações coletivas envolvendo os produtores e outros atores. Eles afirmam:

[...] el proceso de calificación permitió la reapropiación por los rancheros de su patrimonio colectivo: tomaron conciencia de ese patrimonio, de los diferentes retos y problemáticas que lo rodean y de la necesidad de actuar para su preservación, especialmente de manera colectiva.

Verifica-se que a falta de conhecimento DO no México implica dificuldades para os produtores. Exemplos são as usurpações que podem surgir com a MC. Não se pode esquecer que a MC constitui uma forma de inserção em outras áreas no país, mas em virtude da sua instabilidade podem ocorrer desterritorializações.

Esses diferentes tipos artesanais de derivados do leite no México coadunam-se com outras experiências na América Latina e tratam de identidades que no dizer de Almeida (2008, p. 61) “a identidade cultural dá sentido ao território e delinea as territorialidades”. Essa prática cultural da produção de derivados artesanais no México assemelha-se às diversas experiências brasileiras e no caso do tipo Cotija também com os queijos europeus. Cabe lembrar, esses queijos evidenciam a territorialidade, isto é, relações fundamentadas para/com o território. Para lograr uma melhor compreensão do tema, continua a busca de conhecimentos em outros países da América. Para tanto, será contextualizada a produção de derivados artesanais na Costa Rica, localizada na América Central.

### **7.2.2 – Queijo Turrialba e a configuração do SIAL na Costa Rica**

Analisar a produção de queijos artesanais na Costa Rica por meio de ferramenta similar às experiências anteriormente abordadas, como o espaço construído transformado em território pelos homens e mulheres concebe o saber-fazer artesanal, conserva sua experiência interiorizada tentando assegurar sua coerência diante das dificuldades impostas pelo mercado. Fundamentado em Claval (1999, p. 88), procura-se esclarecer como a “natureza das identidades e a maneira como elas se constroem”, verifica-se a territorialidade desses produtores ingrediente essencial das identidades, apresentando-se ora similar ou por vezes diferenciada dos grupos anteriores.

Santa Cruz é distrito localizado a noroeste da região de *Turrialba*, zona montanhosa com uma altitude que varia de 900 a 3.340m, próxima ao vulcão *Turrialba*, na Província de *Cartago*. Seu clima é temperado e apresenta alta pluviosidade entre 3.000 a 3.500mm anuais. A pecuária leiteira configura-se como principal atividade econômica do distrito, e sua origem se estende ao período colonial. A expansão foi favorecida pelas condições edafo-climáticas locais. Na criação, utilizam-se raças com aptidão leiteira, gado *Jersey*, bem como as tradicionais, a exemplo do *Guernsey*, e o cruzamento dessas. O aproveitamento da produção leiteira está relacionado à tradicional produção de queijos artesanais conformando um SIAL. A respeito das características iniciais da produção, Marvin Blanco (2007 p.9-10) afirma: “ el queso se fabricaba en las partes más altas de la zona, pero se fue extendiendo hacia zonas más bajas que presentaban condiciones aptas para el desarrollo ganadero y la producción de

queso”. Transportavam o referido produto, inicialmente, a cavalo para as cidades de *Cartago e Turrialba*. Após a construção da ferrovia, utilizavam-se caixotes de madeira para transportá-los com destino a Cartago.

Blanco (2007), fundamentado nas pesquisas realizadas por Rivera (2005), investiga e aponta que em 1870 a família de Don Lucas já produzia queijo, com técnica de produção provavelmente herdada da Espanha. Utilizavam para provocar a coagulação do leite o coalho natural idêntico aquele utilizado pelos queijos brasileiros. A elaboração da matéria do queijo era feita em vasilhames de madeira com a capacidade de deposição em cerca de 160 a 200 litros/ leite. A maturação natural do queijo ocupava um período de trinta dias. Porém eram feitas vendas de queijos frescos com até 8 dias de maturação. Apresentavam forma arredondada e, ou quadrada e pesavam até 15kg cada um, similar ao queijo Serrano.

Segundo as investigações realizadas por Cascante (2002), mais de 80% das unidades produtoras de derivados artesanais utilizam mão de obra familiar. Elas estão arraigadas junto às famílias de criadores de gado que repassam essa tradição aos descendentes. A distribuição do trabalho ocupava em média cinco membros familiares e havia uma repartição de tarefas de acordo com o gênero. Cabia às mulheres a elaboração e a embalagem e aos homens as outras tarefas, inclusive a comercialização. Tal fato remete às discussões da produção de queijos no Sertão Sergipano e do queijo Serrano. Logo, observa-se que essa atividade espelha a questão de gênero nas diferentes escalas analisadas de modo semelhante quando se trata de comercialização o poder dos homens é evidenciado como foi exposto no capítulo cinco.

Essas unidades de produção estão predominantemente inseridas no mercado informal e enfrentam limitações como a escassez de recursos e a dificuldade do transporte das mercadorias. A elaboração dos queijos faz-se manualmente com técnicas artesanais. Sobre o efeito dessa prática no meio rural, Cascante (2002, p. 04) destaca:

[...] la producción de quesos en esta zona tiene un gran efecto sobre la generación de empleos e ingresos en la zona, no solo dentro del núcleo familiar sino también en la contratación de mano obra local para atención del ganado, las labores de ordeño, etc. Esta actividad ha permitido mantener la actividad lechera en épocas de crisis y ha mejorado las condiciones de vida de los pobladores locales.

As queijarias artesanais concorrem com as microempresas existentes na região no acesso à matéria-prima bem como em relação à mão de obra recrutada, muitas vezes para as

atividades atreladas à produção, a exemplo da ordenha do gado, fato esse de igual modo evidenciado com a produção artesanal de queijos em Sergipe.

A usurpação da denominação dos queijos artesanais, legitimada pela sua boa reputação, constitui um empecilho enfrentado pelos produtores. Essa problemática foi vivenciada pelos queijos europeus referenciados, motivando-os à organização coletiva e à conquista dos selos das IGs, igualmente verificado com o queijo mexicano Cotija e, na escala regional, com o queijo Serrano, quando o mercado formal utiliza a sua denominação. Similar aos exemplos expostos, os produtores de queijos Turrialba lidam com esse obstáculo, vez que essa denominação vem sendo utilizada durante anos por laticínios inseridos no mercado formal que se apoia no uso de matéria-prima de outras regiões e em técnicas industriais (CASCANTE, 2002; BLANCO, 2007). Como reflexo dessas problemáticas vivenciadas, Turrialba configura-se como uma região estagnada socioeconomicamente em decorrência da instabilidade da produção queijeira artesanal. A produção ressenha-se das dificuldades resultantes da elevada concorrência com grandes empresas (laticínios) localizadas em outras áreas, bem como da oscilação dos preços. Tais fatos têm impingido sua marca na redução dos postos de trabalho e renda o que resulta na “desterritorialização”, isto é, a precarização de alguns membros familiares que buscam ocupação em outras cidades, desestabilizando desse modo as famílias.

A comercialização desse produto é realizada de forma direta aos consumidores na unidade produtiva e junto aos intermediários, a cada três dias na semana, que os revendem na região metropolitana de São José, assim como por familiares e parentes que vivem nos centros urbanos. Prática similar foi identificada em Sergipe nos capítulos quarto e sexto.

Com o objetivo de aproveitar a potencialidade existente e melhorar a qualidade do queijo na busca do fortalecimento da economia local, várias instituições investem em pesquisas na área com o apoio da Associação dos Produtores Agropecuários. Vislumbram para o desenvolvimento da região, a diferenciação do queijo com a criação de um selo de denominação de origem, assemelhando-se às europeias. Esse instrumento asseguraria a proteção ao tradicional queijo e, por consequência, reteria maior parte dos recursos gerados com a comercialização por meio da inserção em diferentes circuitos do comércio. O referido movimento com vista à conquista dos selos IG amplia-se na escala global e na América Latina com os produtores do queijo Cotija e dos queijos brasileiros exceto àqueles produzidos em Sergipe.

As pesquisas realizadas por Cascante (2002), Granados (2007) e Blanco (2007) ressaltam que o queijo *Turrialba*, na sua elaboração, utiliza uma técnica artesanal pouco

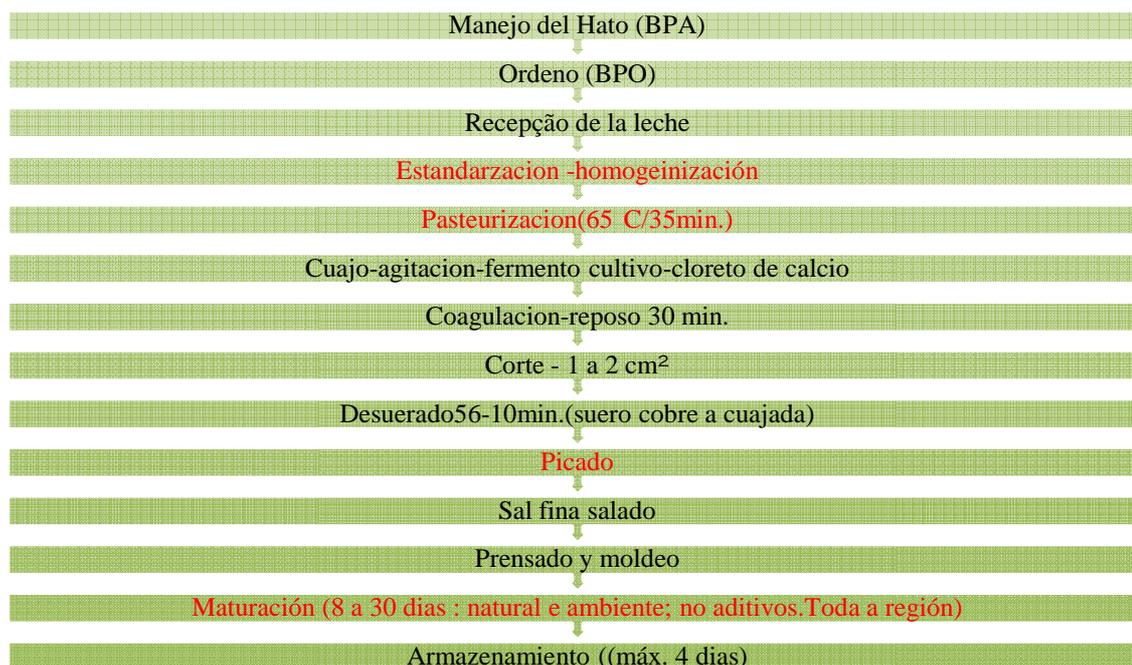
modificada durante a sua trajetória superior a 135 anos. Esses queijos não apresentam características uniformes e sim uma variabilidade de características organolépticas, um reflexo da influência de vários fatores, como as técnicas de elaboração, e de compostos que alimentam o gado. Marvin Blanco (2007, p. 22) afirma que essas diferenças nos queijos são defendidas pelos produtores locais:

[...] no se puede pretender un alto grado de homogeneidad del producto, lo cual también es propio de muchas DO en el mundo. Sin embargo, la heterogeneidad puede ser una característica deseable, dentro de una identidad común o colectiva, definida en términos cuantitativos, por rangos de características comunes.

Segundo os pesquisadores, faz-se necessário o estabelecimento de melhores condições na infraestrutura física e sanitária. Para tanto, torna-se imprescindível o apoio do Estado reforçando as instituições de apoio à atividade e possibilitando o financiamento dos investimentos. As condições essenciais definidas para o acesso e a utilização da DO foram fixadas para toda a cadeia produtiva a partir de estudos de um grupo de pesquisadores de diferentes ciências, o que denota um avanço igual àquele praticado pela rede institucional e o queijo Cotija na tentativa de acompanhar os modelos europeus.

A matéria-prima - o leite - deve seguir obrigatoriamente os requisitos estabelecidos pela legislação nacional, precisa ser totalmente obtido na região. Os estabelecimentos rurais necessitam apresentar o certificado de área livre enfermidades no rebanho. Na elaboração do comestível lácteo deve seguir as etapas definidas a partir do saber-fazer dominante na região que estão especificadas no fluxograma da produção (Figura 71).

Todavia, para algumas etapas, que se apresentam em vermelho, o seu cumprimento é de responsabilidade dos produtores, é factível a execução dessas etapas a exemplo da pasteurização que alteraria o sabor, fato contrário à percepção dos produtores e do tempo de maturação. O queijo *Turrialba* apresenta-se como um queijo natural, fresco, de cor branca. Enquanto isso, o queijo com maior tempo de maturação apresenta-se semiduro de cor branco-cremosa ou amarelo-cremosa; possui um aroma suave que conserva juntamente com o sabor características do leite natural da região onde é produzido. O queijo deve apresentar uma forma quadrada ou retangular com o peso variável de 0,5 a 5,0 kg (BLANCO, 2007).



**Figura 71 – Costa Rica - Diagrama da elaboração do Queijo Turrialba.**

Fonte: BLANCO. Marvin. 2007, p.26. (Adaptado)

Como potencialidades naturais que podem ser aliadas para a comercialização desse queijo, a região desfruta do Parque Arquelógico Guayabo e da existência do vulcão Turrialba que atraem turistas de São José conduzidos por operadoras que retêm os ganhos dessa transação. Diante dessas investidas de exploração, os produtores de queijo tem se organizado em uma “Red de Agroturismo” (ibid. 2007). O objetivo da rede foi desenvolver uma oferta de atrativos naturais juntamente com a produção e a prática de atividades da agroindústria queijeira. Com o aproveitamento do viés das atividades turísticas na região ocorreu um significativo aumento de renda decorrente da comercialização de alimentos e dos queijos. A valorização de características que atribuem especificidades ao produto associadas a imagem territorial ou aos atributos singulares do território poderão conformar novas dinâmicas de desenvolvimento no território (PECQUEUR, 2006).

Portanto, observou-se, nessa experiência, o reconhecimento da atividade queijeira artesanal e a busca de novas estratégias que contribuem para o aumento da renda dos autores sociais, a consolidação e preservação da atividade como identidade do território de Turrialba.

### 7.2.3 – As concentrações de queijarias rurais em Cajamarca – Peru

A cidade de Cajamarca desponta como um centro de território queijeiro, articulando e coordenando a produção, a comercialização, o consumo, interagindo com outros mercados regionais. Está localizada na região andina ao norte do Peru, denota uma forte identidade sociocultural e abriga produtos que exprimem as características do território. Ela é formada por treze províncias, as quais têm na pecuária a principal atividade econômica seguida pelos cultivos de cereais: milho, aveia, cevada e trigo.

Na organização socioespacial configuram distintas empresas beneficiadoras de leite inseridas no mercado formal e informal. A expansão da produção deu-se no início dos anos 1990 com a (re)significação dos estabelecimentos rurais. Boucher et al. (2004) estimaram, em 2001, um volume de aproximadamente 500.000 litros de leite /dia que foram destinados ao mercado formal e informal. As empresas formalizadas, Incalc (Nestlé), processam cerca de 200.000 litros/dia e a CARNILAC, filial da Glória, 80.000 litros/dia. Enquanto isso, o mercado informal absorve 138.000 litros/dia, destinados à produção artesanal de queijos: o mantecoso; o queijo andino, tipo suíço, de tradição mais recente; o queijo fresco e o manjar branco.

Com a instalação da CARNILAC em 1998, o setor queijeiro passou por um processo de elevada concorrência na aquisição da matéria-prima um reflexo da política da empresa que elevou os preços do litro do leite em cerca de 20%. As corporações transnacionais por meio dos seus agentes na busca da sua territorialização desestabilizam economias locais com a rapidez e facilidade das operações denominadas de “hipermobilidade do capital” (HARVEY, 1982, apud HARVEY, 2006). Para essas corporações ou “atores hegemônicos,” o território é um recurso utilizado e que garante a realização dos seus interesses (SANTOS, 1994). Ao atingir o seu objetivo, isto é, de conquistar o fornecimento de 80.000 litros/dia, os preços voltaram à normalidade. Presumiu-se nesse período que as queijarias inseridas no mercado informal, consideradas por alguns como um subproduto, diante de uma ou, nesse caso, duas empresas globalizadas. Acreditavam muitos no aniquilamento da produção informal; contudo, as inter-relações entre os atores sociais e essas queijarias, entre as queijarias e os consumidores e ainda queijarias e instituições redundaram em efeitos positivos resultando no fortalecimento das pequenas empresas no território (BOUCHER, et al, 2004).

Verificou-se nesse caso que os “atores hegemônicos” como ilustrou em suas discussões Santos (1994), como as queijarias, instaladas consideram o território um “abrigo” e recriaram estratégias por meio das horizontalidades, redes de sociabilidade citadas, garantindo sua sobrevivência, assemelhando-se em parte com a inserção da Parmalat no Sertão Sergipano.

Essas queijarias, na região de Cajamarca, processam as variedades citadas e elaboram ainda outra variedade de queijo denominada de *quesillo*, produto típico cuja história remonta a um período superior a duzentos anos. É elaborado pelas mulheres nas pequenas propriedades a partir de métodos tradicionais e rústicos que permitiam aumentar a conservação do leite por um período de sete dias. Essa produção assemelha-se aos queijos caseiros produzidos no Sertão sergipano sob a responsabilidade feminina e ao queijo Serrano. As produtoras desse queijo vivem nos espaços rurais em condições precárias com relação à higiene e educação. O objetivo da produção desse derivado é a geração de renda, muitas vezes a única fonte de adquirir capital.

Posteriormente, esse derivado passou a ser utilizado como matéria-prima básica na produção do queijo *mantecoso* ou gorduroso tradicional nas unidades de produção artesanal. Os intermediários compram a produção de *quesillos* produzidos principalmente em *Chanta e Yanacancha* e os repassam para os queijeiros de *Cajamarca*. Na aquisição do *quesillo*, são essenciais três fatores: a qualidade do produto, o preço fixado pelos comerciantes e o peso assinalado na balança. Esse produto também é comercializado nas ruas e entradas dos mercados ou nas proximidades dos serviços de transportes. Essa forma de comercialização é similar à comercialização do queijo caseiro em Nossa Senhora da Glória (Figura 72).

O queijo mantecoso constitui um produto de identidade regional cujo saber-fazer foi repassado pelos membros familiares.



**72 – Cajamarca - Vendedor de *Quesillo*.**

Fonte: BOUCHER F.e GUÉMAN M. (2004, p, 79).

A elaboração com fim comercial desses queijos iniciou-se com duas famílias pioneiras: Chugur e Asunción. Elas transferiram-se para Cajamarca na década de 1970 em virtude de melhor infra-estrutura: rede de energia, comunicação e estradas. (BOUCHER et al

2004). A partir da década de 1980, com o crescimento da demanda dos derivados de leite, eles impulsionam o surgimento de queijarias na região, de modo semelhante ao crescimento da produção de derivados em Sergipe e como reflexo da urbanização.

Na década de 1990, em decorrência da crise econômica no país, que implicou na redução de emprego e de salários, desencadeia-se o surgimento de queijarias artesanais e de lojas ou pontos de venda desses produtos, que resulta em uma competição desenfreada entre os produtores dos derivados e uma perda da qualidade dos produtos. Nesse momento, surgem novos produtos como o *provolone*, a *mussarela* e o iogurte com o objetivo de conquistar novos segmentos de consumidores.

A produção do mantecoso inicia-se com a limpeza do quesillo. Ele é cortado em pedaços e colocados em bolsas, portando de 20 a 25kg cada uma; elas são depositadas em um recipiente com água permanecendo de 24 a 48 horas, sendo a água trocada duas ou três vezes com objetivo de reduzir a acidez dos quesillos mais antigos e eliminar o soro dos produtos mais novos. Em seguida, são amontoadas as bolsas durante uma noite, por meio da prensagem para extrair assim a água. Logo após é feita a salga que contribuirá para o sabor típico do produto. O quesillo passa a ser triturado transformando-se em uma massa homogênea que será trabalhada manualmente completando a trituração anterior. Por fim, a massa compactada é dividida, pesadas, e encaixadas em moldes de madeira com a forma retangular é empacotada e etiquetada.

Para esses pesquisadores François Boucher e Marie Guénam (2004), o *quesillo e o mantecoso* são produtos de identidade territorial; sua qualidade está vinculada a atributos naturais a exemplo do tipo de solos, é o clima que favorece os tipos de pastagens. Os autores (2004, p. 50) enfatizam:

Los productos tendrían pues todas las condiciones requeridas para recibir una Denominación de Origen Controlada (DOC). [...]La DOC solo se aplica cuando las cualidades sustanciales de un producto resultan a la vez de las virtudes del terruño y de las condiciones tradicionales de fabricación, según «las costumbres locales, leales y constantes». El queso mantecoso de Cajamarca se inscribe en esta línea de los productos vinculados al terruño y cuyas condiciones de fabricación son tradicionales.

Os autores vinculam esse produto ao território e fazem referência às condições essenciais para a conquista de um selo DOC de igual forma aos queijos europeus.

O volume de leite beneficiado na elaboração do mantecoso nas queijarias varia de 200 a 300 litros/dia naquelas de pequeno porte. Enquanto isso, as médias processam de 500 a 700

litros/dia. Configuram como queijarias de grande porte aquelas que processam volume de 1.500 litros/dia.

A comercialização dos derivados de leite é realizada nas cidades de Cajamarca e Baños del Inca nas lojas ou pontos de vendas, nos mercados. O mercado consumidor desses produtos tradicionais é constituído pela clientela local assim como por turistas e por meio da rede de comercialização os produtos são destinados às cidades litorâneas Lima e Trujillo.

Os consumidores da região de Cajamarca e da costa, das classes mais altas, preferem o queijo mantecoso e o tipo andino tipo suíço comercializados nos pontos de vendas tradicionais ou lojas e supermercados. O *quesillo* tem uma relação com o poder aquisitivo dos consumidores das classes mais populares, comercializado nos logradouros públicos, adquiridos em virtude do preço inferior aos derivados citados anteriormente.

O queijo andino tipo suíço tem sua origem externa ao território, porém o modo de elaborá-lo foi assimilado pelos produtores locais, o que confere uma certa tipicidade a sua fabricação.

Boucher e Guéman (2004) afirmam que os principais problemas nesse sistema de produção estão relacionados aos fatores externos ou exógenos: a concorrência desleal, as fraudes e adulterações dos produtos. E os fatores endógenos que incidem na cadeia de produção são a qualidade do leite e do *quesillo*, o conhecimento da procedência da fabricação do *mantecoso*, a conservação e o transporte e as relações entre queijeiros, intermediários e produtores. Os autores observaram que há uma preocupação individual com a qualidade por parte dos queijeiros no sentido de aperfeiçoar as práticas.

Em 1999, foi criada uma associação a partir da intervenção de dois técnicos de diferentes instituições (SENATI e da Cámara de Comercio de Cajamarca) e, na ata de constituição delas, estavam inclusos os produtores lácteos e os comerciantes. Foram excluídos do processo os queijeiros informais e os vendedores de ruas e intermediários. Para esses, os principais objetivos estavam direcionados ao combate à fraude, ao mercado informal e à concorrência estrangeira. Além disso, ressaltou-se o interesse no aumento dos lucros com a formalização de uma marca coletiva. Em junho de 2000, a associação conseguiu obter uma marca de certificação coletiva, o que facilitou a comercialização, após a certificação da qualidade dos produtos. A referida associação faz o controle de qualidade organoléptica e também sanitária. A APDL promove diferentes atividades para os seus associados: capacitação direcionada para o melhoramento da qualidade, formação de microempresas, promoção da atividade queijeira com a participação de feiras, busca de novos mercados entre outros.

Boucher e Guégan (2004) ilustram que as concentrações espaciais de agroindústrias rurais ou o SIAL queijeiro de Cajamarca apresentam uma complexidade no tocante à diversidade de atores, às redes atuantes a uma cesta de bens e serviços mesclados por sentimentos de cooperação e competição entre os atores, os quais valorizam os recursos disponíveis e criam estratégias como a produção e a comercialização de derivados. Ressentem-se da concorrência desleal dos produtos adulterados comercializados na área que contribui negativamente para a imagem da região. Com a criação da associação, buscam na ação coletiva reduzir os limites e avançar, tendo em vista a criação de marca coletiva, na busca de novos mercados, o que proporcionará fatalmente o crescimento da renda.

Nessa busca de experiências, a respeito da produção artesanal queijeira foram identificados territórios queijeiros no Uruguai, com suas características similares aos países latinos citados anteriormente, fatos esses abordados na próxima sub-seção.

#### **7.2.4 – A produção queijeira artesanal no Uruguai**

A história da produção queijeira do Uruguai está imbricada com a formação e organização do território com a ocupação feita por imigrantes camponeses, os suíços. Eles trouxeram para o Uruguai sua cultura e entre os aspectos culturais destaca-se a elaboração dos queijos. A instalação desse grupo foi datada em 1858 nas terras da antiga “Estancia del Rincón del Rey” e, em 1861, inicia-se um novo processo de colonização a nordeste do país, fato esse similar aos demais casos citados

Segundo Gilles (2006), foi identificada no Censo do Departamento de Colônia, em 1868, a queijaria de Juan Teófilo Karlen. Em 1891, nessa região existiam 100 queijarias e cerca de 300 famílias envolvidas, o que demonstra a importância econômica e social das queijarias desde o período colonial.

No início do século XXI, de acordo com os dados do MGAP (Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca), fundamentado no censo agropecuário de 2000, Acosta (2004, p.01) afirma: “existem no Uruguay 2161 queijarias artesanais. Elas utilizam cerca de 100 milhões de litros de leite na elaboração de 10 milhões de quilos de queijos artesanais”. Dessas queijarias, 80% estão localizadas no Departamento de San José e Colonia (GILLES, 2006). Predominam nelas pequenos produtores de queijos que possuem em média 50 hectares e utilizam mão de obra familiar, principalmente da mulher, na elaboração de derivados. “Dentro del universo de queseros, el promedio de producción diario es de 267 litros, mientras que los remitentes más que triplican esa cifra (952 lts/día)” (ibid, p.09).

As feiras tradicionais nessa região apresentam-se como notável ponto de comercialização. Esse é feito diretamente pelos produtores junto aos consumidores, aos intermediários e comerciantes que adquirem os queijos no local.

Porém, alguns produtores conseguem inserir os seus produtos por meio de convênios com empresas que os transportam para várias regiões do país no decorrer do ano. Gilles (2006) ressalta, ainda, que indústrias compram os queijos e os transformam em um novo tipo, o “queijo fundido”.

Em consequência das crises econômicas vivenciadas no país, expande-se o desemprego, e o êxodo rural acentua-se. Todavia, os agricultores que produzem queijos, agregam valor e continuam no espaço rural “levando uma vida austera pero digna,” elevam o sentimento de pertença ao território. Para Gilles (2006), a importância da produção artesanal se dá ao se estabelecer a ocupação da mão de obra familiar e o fortalecimento da tradição queijeira e representa uma estratégia utilizada pelos pequenos produtores para viabilizar a sua permanência no meio rural.

As regulamentações do setor queijeiro artesanal são de responsabilidade do Ministerio de Ganaderia Agricultura Pesca (MGAP). Este disponibiliza as habilitações aos produtores mediante o cumprimento das seguintes cláusulas: instalações em condições, piso, paredes laváveis, teto adequado; sala de preparação com piso e paredes laváveis, escoamento, ventilação e portas com telas de proteção, fonte de calor (vetado fogo a lenha); sanidade do gado com testes de tuberculose, brucelose e vacinação contra o carbúnculo; análise físico-químico da água; atestado de saúde dos produtores; manual de controle dos antibióticos.

Após o trâmite legal, o produtor receberá um controle da matrícula a ser afixada sobre a cobertura do produto depois da última prensagem e corresponde a uma letra e um número de três cifras. Conquistado o referendo do MGAP, o produtor deverá renovar a habilitação anualmente, apresentando as certificações exigidas (ACOSTA, 2004).

Os produtores que produzem o queijo tipo barra, utilizado na elaboração de sanduíches, devem cumprir os pré-requisitos básicos citados anteriormente além de outras exigências a respeito do espaço físico com outras adequações.

Acosta (2004, p. 06) afirma que o país apresenta uma série de regulamentações para a atividade e, na sua alegação sobre o setor queijeiro artesanal, enfatiza:

Reglamentaciones no faltan, tal vez falte la convicción que tienen los Europeos, que protegen los Quesos Artesanales de mas de 50 años de tradición, concientes de su importancia económica, pero por sobre todas las cosas, social, en lo que se refiere a mantener las familias en el campo

realizando un trabajo digno. Es más barato para un país ayudar a Productores que por otra parte son opciones reales que generan riquezas, y no después hacer saneamientos en villas de emergencia, escuelas, hospitales y resolver los problemas de marginalidad.

Os principais queijos artesanais elaborados são os tipos:

- Queijo tipo grana (*Queijo Sbrinz ou Reggianito Uruguayo*) – apresenta baixa umidade, consistência dura, alto teor de gordura de 45% a 59,0%. Na sua elaboração utiliza-se leite de vaca cru ou refrigerado ou pasteurizado, soro fermento, coagulante de origem animal ou genérico, corante natural de origem vegetal, sal e na sua maturação transcorre o mínimo seis meses. Tem uma forma cilíndrica e pesa geralmente de 7 a 9 kg.

- Queijos Suíços com orifícios - (Queijo Colonia) – na sua elaboração, utiliza-se leite de vaca cru, refrigerado ou pasteurizado. Sua forma é cilíndrica, de cor amarela, apresenta baixa acidez, a taxa de umidade é de 36% a 46% e o período de maturação é de 20 a 30 dias.

Foi criado, em abril de 2003, um Programa de Desenvolvimento da Queijaria Artesanal para articular as diferentes iniciativas do setor. Ele foi denominado de Mesa del Queso do qual participam representantes dos produtores, as cooperativas e Sociedades de Fomento, os comerciantes e os representantes políticos das Intendências San José e Colonia.

Acosta (2004), afirma que após a criação do referido programa foram detectados os fatores que dificultam o desenvolvimento do setor queijeiro: inexistência de um marco normativo adequado para o setor artesanal; integração insuficiente entre os membros da cadeia produtiva; qualidade higiênico-sanitária insuficiente de alguns queijos e do leite; isolamento de alguns produtores de queijo e dificuldades de associativismo; falta de recursos no que tange aos pequenos produtores e dificuldades ao acesso de financiamentos.

A partir do levantamento das limitações foram traçadas ações com vistas ao melhoramento da produção artesanal de queijos. Isto é, a modificação no marco normativo que rege a queijaria artesanal, mediante a assimilação das normas bromatológicas da União Européia para produtos elaborados com leite cru. Com essas medidas, permitir-se-á estabelecer as bases para o desenvolvimento do setor. Têm-se efetuado ações junto aos produtores de menor porte com o objetivo de incrementar a competitividade da queijaria artesanal. Com o apoio do IICA e do MGAP fez-se um chamado público e “a Mesa del Queiso é uma ferramenta indispensável para articular e impulsionar iniciativas do setor”(ibid. p.07).

Igualmente aos demais casos ilustrados nos países latinos, o alvo dos pesquisadores e dos produtores organizados é a conquista de um Selo de Qualidade para o queijo artesanal. A conquista significa a garantia de qualidade aos consumidores e a preservação da identidade dos queijos como símbolo reconhecido no mercado interno e externo. Além disso, as boas práticas de elaboração deverão ser cumpridas rigorosamente, e o respeito ao meio ambiente não poderá ser ignorado. Acosta (2004, p.09) enfatiza: “En fin, un elemento que posicione mejor el Producto y que le agregue valor. No olvidemos nunca que todos los esfuerzos tienen sentido si repercute al final en una mejora en la calidad de vida del Productor y de su familia”.

Portanto, observa-se que esses esforços são fundamentais para a valorização dos queijos artesanais e por consequência dinamizarão os territórios produtores.

Ilustra-se ainda esse capítulo com a configuração socioespacial da produção artesanal de queijos em Tandil na Argentina.

### **7.2.5 – Nas trilhas dos queijos artesanais – Tandil na Argentina**

Na busca de subsídios a respeito da produção de queijos artesanais parte-se para uma visita *in loco*<sup>95</sup> ao Partido<sup>96</sup> de Tandil localizado no centro da Província de Buenos Aires na região pampeana da Argentina. Seu relevo apresenta-se com planícies e ao sul entrevê-se o sistema serrano *Tandilla* que ocupa cerca de 50km, formado principalmente de granitos. O clima predominante é do tipo temperado, a média anual conferida é de 13°C, no verão as temperaturas atingem 20°C e no inverno é inferior a 10°C. A média pluviométrica anual perfaz um total de 960mm bem distribuídos durante todos os meses do ano.

De acordo com as informações censitárias em 2001, sua população totalizou 62.996 habitantes. A economia local está fundamentada em atividades agrícolas. Lá ocorrem cultivos de cereais, principalmente dos oleaginosos, na extensa planície fértil, e a criação de gado em grandes áreas (*estâncias*) dedicadas à produção de carne, leite e, ainda, à produção de lã e mel. O setor secundário apresenta-se em desenvolvimento e nele destacam-se as agro-indústrias, as indústrias metalúrgicas, química e de construção civil.

As atividades de lazer despontam no espaço rural evidenciando uma reconversão produtiva espacial decorrente do aproveitamento dos recursos naturais e culturais. E, nos últimos anos com a crise econômica, os argentinos de outros partidos e de outras províncias têm demandado os serviços turísticos oferecidos em Tandil em detrimento de pacotes turísticos externos, impelidos pela desvalorização da moeda.

---

<sup>95</sup> Pesquisa de campo realizada em outubro de 2008 em Tandil-Argentina.

<sup>96</sup> Partido – divisão política das províncias na Argentina, assemelha-se a município no Brasil.

A diversidade produtiva configurada no território desse partido exprime a emergência de novas formas de ocupação com produtores e produtos altamente tecnificados quer sejam no setor agrícola com as monoculturas quer na turistificação com os espaços de lazer personificados para as classes sociais específicas. Outrossim, verificou-se a organização socioespacial da produção de queijos nesse território, dividida entre a produção formal e, contrapondo-se a esse modelo, as queijarias artesanais inseridas no mercado informal.

Essa produção artesanal está associada a uma simbologia no meio rural, é visto como uma fonte de bens que contrariam a massificação e a padronização dos derivados industrializados, semelhante aos demais queijos retratados nesse capítulo. A relação entre produtores de queijos, comerciantes e os consumidores dá-se por meio de proximidade, permeada pela confiabilidade das ligações sociais e dos produtos que apresentam características organolépticas singulares apreciadas pelo mercado local.

A tradição quejeira remonta a meados do século XIX. Nogar e Torres (2008, p.124) afirmam “Antonio Pancelli em 1854, El primer fabricante de quesos” citado por (Sergi, J, 1940). En 1876 los hermanos Salaberryu, inmigrantes Vasco-franceses, adaptaron recetas familiares de quesos de oveja y cabra a la producción de quesos con leche de vaca, tradición que mantienen al luego de cuatro generaciones”. Nesse contexto, são instaladas pedreiras que aproveitam e beneficiam o granito na região atraindo populações de outras áreas, ativam a economia local e impulsionam a produção de queijos.

No século XX, estabeleceram-se grandes indústrias (laticínios) que processavam leite em torno de 7 milhões litros/ano e produziam manteiga, creme, queijo. Porém, em 1984 a maior indústria do setor é adquirida por La Serenísima, um dos grandes conglomerados do setor laticinista e encerra a produção de queijos em Tandil transformando-a apenas em depósito e centro de distribuição (NOGAR E TORRES, 2008). Esse fato remete à discussão do território elaborada por Milton Santos (1994) esses atores hegemônicos, nesse caso a empresa La Serenísima, buscam no território materializar relações econômicas tendo em vista a reprodução ampliada do capital. Elas territorializam com a incorporação de grupos locais à medida que o território não corresponde a um recurso, desterritorializam, desorganizam a produção e reterritorializam nos novos territórios.

Com a crise econômica que assolou o país, na década de 1990, muitos produtores rurais reverteram seus estabelecimentos, e seus proprietários dedicaram-se à produção de queijos, proporcionando o surgimento de várias agroindústrias rurais. Com o crescimento das atividades turísticas, procede-se à demanda dos produtos artesanais os quais fortalecem esses novos empreendimentos.

Conforme afirmam Nogar e Torres (2008, P. 125), Tandil apresenta-se como um território no qual sua singularidade e identidade estão atreladas à produção de queijos. Os autores enfatizam:

[...] el valor añadido territorial de los quesos reside em su pertenencia a La cultura y al patrimonio local, ya que es capaz de evocar sensaciones, sentimientos, relación a la naturaleza y tradición. Tradicionales, locales y naturales son los significantes, asociados a los quesos tandileros, cuyo saber-hacer se há transmitido através de geraciones.

Essa identidade da produção queijeira se redefine, ao encontrar condições favoráveis como a tradição local, a resignificação dos estabelecimentos rurais e um mercado consumidor que demanda por produtos diferenciados, os quais imprimem as marcas singulares dos produtores identificados nos produtos. Dessa forma, eles conformam “territórios culturais resultados da apropriação simbólico-expressiva do espaço” (ALMEIDA, 2005, p. 332).

Uma breve discussão a respeito de duas queijarias artesanais inseridas no mercado informal visitadas no partido de Tandil merece ser feita. Nas quatorze queijarias espacializadas, em Tandil, a elaboração dos queijos artesanais da mesma forma que nos casos apresentados anteriormente utiliza predominantemente o leite cru, adicionam-se coagulantes e, posteriormente efetuando-se o processo de maturação sobre o qual não há uma regra rigorosa para determinação do tempo adequado. Dessa forma, os queijos apresentam sabores e tamanhos diferenciados com peso que variam de 1kg e 2kg, entre formas arredondadas, retangulares, quadradas.

Eles produzem, em geral, queijo que se assemelha ao tipo gouda e às vezes a um tipo de queijo duro como o sardo. De acordo com informações de Juan Torres (2008), produzem um total de 30 a 40kg/dia, elaboram queijos de tipos diversos e utilizam condimentos a exemplo da pimenta, orégano e outros.

A primeira queijaria visitada em Tandil<sup>97</sup>, as instalações onde são elaborados os queijos pertence a um pecuarista que a construiu para o processamento do leite da propriedade e que deixou de produzir os queijos em decorrência das suas atribuições. Assim, o agricultor arrendou a queijaria ao produtor de queijos com a condição de que o soro devesse ser

---

<sup>97</sup> Visita a uma queijaria artesanal localizada na zona rural de *Tandil*. Ali entrevistou-se o responsável pela produção de queijos que relatou trabalhar durante um período superior a dez(10)anos. Ele explanou que aprendeu a fazer o preparo do queijo através de curso na Escola Agrotécnica e com a prática diária.

canalizado e utilizado na criação de suínos do proprietário do estabelecimento, excluindo o produtor de queijos de outra renda.

O estabelecimento do Sr. Julio processa diariamente um total de 800 litros/dia trabalhando no período das manhãs. Parte do leite é entregue na queijaria pelos produtores e no momento da entrega faz-se o pagamento. Porém, recolhe-se ainda o leite de dois estabelecimentos nas proximidades efetuando o pagamento semanalmente, com um valor inferior (dois centavos) àquele leite entregue diretamente pelo agricultor à queijaria. O valor do litro do leite custava, em novembro de 2008, na queijaria \$1 peso argentino (Figuras 73/74/75/76).

Nessa queijaria, produz-se uma variedade de queijos como os tipos holandã, gouda, sardo, gruyère, cheddar, provolone, banquete e os tipos condimentados. O leite não é pasteurizado, e os condimentos são inseridos na massa durante o processamento. Elaboram-se ali esses produtos de forma clássica: após esquentar o leite, coalha-se, adiciona-se o fermento, corta-se com uma lira, faz-se o dessoramento, molda-se em seguida a prensagem, coloca-se na salmoura e, por fim, deixa-se maturar durante 25 a 60 dias de acordo com o tipo de queijo.

Quanto à comercialização, o produtor afirma que existem espaços comerciais específicos nos quais seus queijos conquistaram uma relação de fidelidade junto aos consumidores. Conta com a colaboração da rede familiar, o seu pai por exemplo, transporta os produtos para os pontos de comercialização onde são vendidos, geralmente, por \$18,00 o quilo.

Para esse produtor, as dificuldades enfrentadas na atividade, atualmente, estão relacionadas à escassez de recursos e à problemática da habilitação/legalização da agroindústria. “Os projetos do governo são insuficientes, pois o dinheiro só dá para comprar uma caldeira, afirma o produtor”. Com a falta de recursos financeiros, esses produtos estão excluídos do mercado formal, mesmo sendo reconhecida a sua qualidade pelos consumidores.



**Figura: 73 - Tandil – Argentina Queijaria artesanal 01: localizada na zona rural**



**Figura 74:Tandil – Argentina Elaboração da massa do queijo.**



**Figura 75: Tandil – Argentina - Queijaria 01: Queijos na salga.**



**Figura 76: Tandil – Argentina Queijo em maturação.**

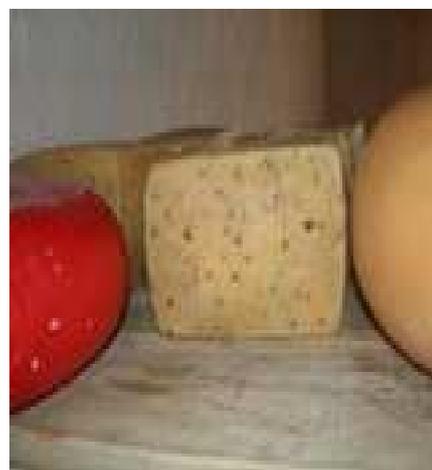
Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo, Tandil, Argentina. Outubro 2008.

Outra queijaria visitada, pertencente à família Calles, está localizada nas cercanias da sede do Partido de Tandil, viabiliza a reprodução social familiar, conforma o espaço no entorno urbano desse partido. Processa, diariamente, cerca de 180 litros/dia parte da matéria-prima obtida na criação de gado da família. O estabelecimento inferior a três hectares foi arrendado e a família cria algumas vacas leiteiras e produz o queijo. A elaboração da matéria-prima apresenta-se de forma semelhante à da descrição citada anteriormente. Essa tradição de há muito arraigada é de responsabilidade da mulher e tal atividade constitui-se em um complemento nos estabelecimentos pecuaristas ou até, em alguns outros, torna-se fonte de renda principal. (Figuras 77/78/79/80).



**Figura 77: Tandil – Argentina Queijaria 02**  
Instalação no entorno da zona urbana

**Figura 78: Tandil – Argentina Queijaria 02:**  
Queijo na salga



**Figura 79: Tandil – Argentina Maturação dos queijos Queijaria 02**

**Figura 80: Tandil – Argentina Tipos de queijo**

Autoria: MENEZES, S. de S. M. Pesquisa de campo. Tandil: Argentina. Outubro 2008.

Suas diferenças com relação à queijaria anterior decorrem da não utilização de caldeira no aquecimento da água; o produto não tem rotulagens conhecido pelo nome do proprietário, e o processamento é de responsabilidade da mulher, e, em alguns momentos utilizam a mão de obra do filho. O saber-fazer foi repassado por gerações e na sua elaboração utilizam leite cru obtido da ordenha de vacas criollas, holando-argentinas e jersey, alimentadas no pasto. A comercialização é feita pelo chefe da família que entrega sua produção em pontos de vendas na cidade de Tandil.

Esses queijos inseridos no mercado informal não cumprem a legislação vigente e são alvo de apreensões pelas autoridades sanitárias, o impele e isso impele os produtores a comercializá-los em determinados lugares o que resulta em prejuízos econômicos para os artesãos e pequenos produtores.

É perceptível o apoio de pesquisadores com o objetivo de organizar projetos que contemplem esses produtores juntamente com os órgãos do governo e, simultaneamente, recursos com o objetivo de criar infra-estruturas adequadas a essa pequena produção, de acordo com a legislação. Igualmente, foi observada a relação de confiança dos produtores para com os pesquisadores na busca da inserção, de forma regulamentada, ao mercado, reduzindo-se as incertezas, as perseguições e o confisco das mercadorias. Vale ressaltar, esses queijos são identificados e demandados pelos consumidores emanados por uma relação de fidelidade.

A produção artesanal de queijos em Tandil constitui uma estratégia que viabiliza a emergência de novas territorialidades, favorecem a diversificação de atividades no espaço rural, criam postos de trabalho integrando a mão de obra familiar, contribuindo para a redução do êxodo rural, estimulam os vínculos rural/urbano e revitalizam um território.

Nogar e Torres (2008) delinham as agroindústrias inseridas no espaço rural de Tandil como modificadoras do território rural, transformando incessantemente o SIAL. Continuam apontando que a imagem territorial dos queijos desponta como uma via de desenvolvimento com a incorporação desses produtos nas denominadas rotas turísticas, bem como na criação de festivais e concursos dedicados ao produto (ibid. p, 135). Essa perspectiva coaduna-se com a discussão da Cesta de bens elaborada por Pecqueur (2006) e tem encontrada ampla ressonância nos exemplos citados dos queijos franceses e de igual modo foi identificada como uma alternativa concretizada pelo queijo Turrialba na Costa Rica e ainda como uma pretensão pelos produtores dos queijos Cotija e aqueles de Cajamarca. Essa é considerada pelos pesquisadores como uma tendência sem dúvida promissora para o crescimento e a consolidação dos queijos artesanais.

### **Reflexões...**

Verificou-se, a partir dos casos focados (apenas para citar alguns) nos países considerados “desenvolvidos”, a valorização de práticas afins do processo histórico dos queijos artesanais que atendem à demanda do mercado interno e externo, e que, como reflexo da boa reputação, conquistaram preços elevados. Recorreu-se aos movimentos e, ou ações coletivas visando a impedir a usurpação da sua denominação e, posteriormente, à preservação das práticas artesanais perante às denúncias e movimentos contrários a essa produção, imputados pelos EUA e Reino Unido.

A concentração geográfica das queijarias aparece como uma contraposição ao modelo formal. Constata-se a existência de uma dinâmica de pequenos negócios agroalimentares, especialmente em países em desenvolvimento (REQUIER, DESJARDINS, et al, 2006, p.109). Essa lógica de aproveitamento do leite constitui em uma prática incorporada pelos agricultores na busca da sustentabilidade para os membros da família em praticamente todas as regiões brasileiras e nos países da América Latina como foi ressaltado nos capítulos anteriores e alguns países do continente europeu.

A configuração dos Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL - apresenta numerosas peculiaridades que os tornam singulares em relação à produção industrial-padronizada–massificada na América Latina. As práticas queijeiras artesanais em diferentes países que denotam formas similares no tocante à tradição da atividade, no enraizamento do saber-fazer, questão da elaboração de reduzido volume de leite e na utilização de forma prioritária da mão de obra familiar. Destarte, essas unidades de produção fundamentadas na territorialidade dos atores sociais viabilizam a reprodução econômica, social e cultural dos agricultores familiares inseridos em territórios carentes de recursos, deficientes em infraestrutura e trabalho. Essa cultura queijeira é “parte integrante das condições gerais da produção e, a preservação das identidades e dos valores culturais inscrevem-se nos territórios, deixando marcas pela história e pelo trabalho” (ALMEIDA, 2005, p. 332). A produção artesanal está inserida no mercado informal e detectou-se que a pertinência dessa prática está relacionada à tradição e à cultura arraigada nos referidos territórios.

Quanto aos limites dessa produção, são idênticos os problemas enfrentados pelos produtores nos diferentes países: a falta ou carência de recursos financeiros para adequar as instalações às normas técnicas, a ausência de políticas específicas voltadas para o setor artesanal, a concorrência desleal a favor das indústrias e produtos massificados. Foram detectadas fraudes e usurpações com a veiculação da denominação do queijo com uma boa

reputação por queijos análogos e com preços inferiores, repercutindo no aniquilamento e ou desterritorialização dos produtos e dos agricultores produtores.

A inserção de ações implementadas pelas instituições com o objetivo de valorizar e preservar as práticas da produção dos queijos na tentativa de proteger esse patrimônio com a constituição de marcas, selos de Indicação Geográfica ou de Denominação de Origem, a exemplo dos queijos artesanais citados e elaborados nos países da Europa.

Caracterizam-se essas queijarias pela falta de regulamentação e muitas vezes os incentivos do Estado estão direcionados para a grande empresa excluindo ou não valorizando a pequena produção artesanal. Por fim, pela importância da dimensão simbólica dos queijos artesanais para os consumidores. De acordo com Cerdan e Sautier (1998), a identidade dos bens alimentares e a identificação dos consumidores com esses produtos ultrapassam o caráter biológico e econômico (preço baixo), pois esses produtos estão enraizados na cultura de um público fiel. A produção desses derivados fundamenta-se em dinâmicas territoriais as quais são frutos da interação de atores que envolvem o território, o saber-fazer repassado por gerações, a matéria-prima, a rede de comerciantes e o mercado consumidor.

Vislumbram-se movimentos em defesa dos queijos artesanais nos países latinos em busca da certificação, a partir de ações coletivas, no sentido de valorizar as produções artesanais e defendê-los das usurpações características e da produção de baixa qualidade. Também se observou a similaridade nesses países a criação de rotas turísticas do queijo artesanal ou a inclusão das visitas às queijarias artesanais por parte dos turistas em rotas consolidadas em torno de atrativos naturais. Portanto, o movimento em direção ao paradigma das IGs organizados nos países da União Europeia avoluma-se na escala global, na busca da continuidade do queijo como um símbolo da identidade e de territórios diversos. Significa, nesses territórios queijeiros, a reprodução social e econômica de atores sociais.

**REFLEXÕES FINAIS****NOVOS CAMINHOS? NOVOS PARADIGMAS? ALTERNATIVAS  
COM VISTAS A VALORIZAÇÃO DO SIAL E DO TERRITÓRIO  
QUEIJEIRO ARTESANAL**

Não temos conhecimento de um povo  
que não tenha nomes,  
idiomas ou culturas  
em que alguma forma de distinção  
entre o eu e o outro,  
nós e eles, não seja estabelecida...  
O autoconhecimento –  
invariavelmente uma construção,  
não importa o quanto possa  
parecer uma descoberta –  
nunca está totalmente  
dissociado da necessidade  
de ser conhecido,  
de modos específicos, pelos outros.  
(Calhoun, In: Castells, 1999, p. 22)

## **REFLEXÕES FINAIS**

### **NOVOS CAMINHOS? NOVOS PARADIGMAS? ALTERNATIVAS COM VISTAS A VALORIZAÇÃO DO SIAL E DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO ARTESANAL**

Focou-se nesta tese a configuração do SIAL e do território queijeiro em Sergipe, sua historicidade e a dinâmica impressa pelas fabriquetas no tecido social, cultural e econômico dos municípios que conformam o território. Embora tenha sucedido um recuo no número de unidades de produção informal, ocorreu uma evolução no volume de leite processado e, conseqüentemente, o crescimento da produção de queijos, as inovações de derivados e equipamentos e o aumento da geração de renda, comparando às informações dessa atividade com o ano 2000.

A contextualização geográfica dessas fabriquetas de queijo requereu a fundamentação teórico-conceitual da categoria território e dos conceitos de redes, identidade e da territorialidade, ladeada pelo SIAL. Pleiteou-se desse modo interpretar as razões da permanência da atividade, paradoxalmente convivendo e, ou concorrendo com o mercado formal, no território.

As razões alegadas pelos produtores para a resistência e a persistência das fabriquetas de queijo estão relacionadas à busca da reprodução social e econômica, à autonomia vivenciada na atividade e aos sentimentos de pertencimento e identidade desses atores para com o território. Verificou-se que a concretização ou a construção da cultura queijeira artesanal se dá mediante as interações entre atores e as suas redes de sociabilidade que projetam os valores, mediatizam e capturam os recursos, constroem modelos alternativos e viabilizam a reprodução de numerosos atores sociais.

Delineia-se, a persistência de uma cultura traduzidas por Haesbaert (2002, p. 100) como a “possibilidade de recriar, pelas coletividades, territórios originais que atendam não só às aspirações de sobrevivência material, como também à expressão das especificidades culturais que efetivamente mobilizam e animam os grupos sociais”. A leitura das práticas artesanais permitiu também constatar por todo o território as singularidades inovadoras com a inserção de novos produtos demonstrando que a “reinvenção se dá pela (re)significação das coisas [...] e na reafirmação delas como partes e produtos da sociedade”(ALMEIDA, 2008, p.53).

A evolução do SIAL queijeiro informal em Sergipe dá-se com a inserção e a difusão de novas práticas, o que denota a abertura para o novo e o domínio da horizontalidade entre os atores. Essas relações que se interpenetram e se cruzam nesse território estão eivadas pelas

proximidades e reciprocidade, prevalecendo aquelas de forma “direta entre os atores sociais”, como foi abordado por Abramovay (2003). Elas possibilitam a produção de sinergias favoráveis à transformação de recursos locais a partir do saber-fazer ressaltado por Pecqueur (2005) como “ativos territoriais”. As estreitas relações existentes entre os proprietários das fabriquetas de queijo indicam uma combinação paradoxal da cooperação e da concorrência alimentadas pela confiança entre os atores (CARRIERE e CAZELLA, 2006; CERDAN e SAUTIER, 2002; ABRAMOVAY, 2003). Essa contraditória combinação alicerça a dinâmica da produção artesanal de queijos no referido SIAL.

Ainda persistem alguns entraves na atividade, no tocante aos aspectos higiênico-sanitários, deficitária assistência técnica e organização coletiva. Considerou-se como um limite enfrentado pelos produtores o descompasso na elaboração de políticas públicas e a ausência de normativas direcionadas a esse setor, fatos que emperram o avanço no sentido da legalização da atividade, em contraposição aos movimentos existentes nas escalas regional e global. Para tanto, buscou-se desdobrar a análise geográfica da configuração socioespacial da produção queijeira artesanal com o resgate das referidas experiências.

Oportunizou visualizar as similaridades nas etapas do processo produtivo na transmissão e difusão do saber-fazer, na relevância da atividade, na reprodução dos atores sociais elencados nos distintos territórios e na continuidade das práticas culturais enraizadas. Procurou-se debruçar nas questões limitantes da atividade e na ilegalidade muitas vezes pautadas na ineficiência de normativas desconexas ao setor artesanal. E, concomitantemente, focalizou-se nos avanços conquistados. Essas análises, salientadas intencionalmente, possibilitaram abarcar questões básicas, similares, enfrentadas pelas referidas experiências.

A ausência de recurso financeiro é considerada um entrave para os pequenos produtores de queijo, sobretudo na América Latina, motivador da situação precária da produção artesanal, aliada em muitos casos ao reduzido apoio da rede institucional e às incoerentes normativas. Ao mesmo tempo, observou-se a territorialidade como um fator convergente e, ou impulsionador da produção artesanal e em todas as escalas analisadas o queijo sobressaiu como um recurso essencial para a reprodução social e econômica de distintos atores na América Latina e na Europa, embora essa última apresente um patamar distinto. O queijo artesanal, nas diferentes escalas, apresenta-se como uma identidade emblemática nos/dos territórios produtores do continente americano ao europeu.

As discussões da produção do queijo artesanal nas escalas global e regional permitiram conhecer os movimentos em defesa da produção artesanal. Nessa direção, vislumbrou-se o reconhecimento e as ações coletivas apoiadas pela rede institucional com a

finalidade de solucionar os limites existentes na atividade, tendo em vista as usurpações no saber-fazer e na denominação pelos concorrentes.

Preservar esses produtos enraizados na cultura dos diferentes territórios aparece como um atributo que valoriza e gera dividendos para a população local, a exemplo dos queijos europeus, com o paradigma das IGs. Esse modelo das IGs, criado nos países desse continente, ratifica a identidade e a cultura a partir de produtos ao sublimar os traços diferenciadores dos queijos e territórios, paradigma esse que tem sido almejado e motivador de ações para conquistá-las nos diversos países latinos inclusive no Brasil. Despontam ações coletivas apoiadas pela rede institucional que buscam o reconhecimento e defesa do patrimônio cultural inserido nos distintos territórios.

A conquista da IG não foi concretizada nos referidos países, porém o queijo Cotija, no México, alcançou um selo ou uma marca coletiva, o reconhecimento e a delimitação de seu território. Já o queijo Minas artesanal conquistou o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, o que denota a significância do produto e a preocupação com a preservação do saber-fazer historicamente arraigado. Nos demais exemplos dos queijos na América Latina, observaram-se problemáticas idênticas como as dificuldades diante da ilegalidade, perseguição na comercialização e sintonia com um mercado consumidor que demanda esses produtos eivados de simbolismos e de sabores diferenciados, não massificados, não padronizados.

Fundamentado no paradigma europeu, o modelo das Indicações Geográficas no Brasil tem sido pleiteado por ações coletivas nos diferentes Estados brasileiros, e, assemelhando-se aos países latinos, nenhum queijo conseguiu o selo de IG. Similar ao ocorrido no continente europeu, a delonga é uma característica do processo, assim como os empecilhos na organização do setor emperram o trajeto e a conquista do selo. Visualizaram-se na figura 25 as produções queijeiras artesanais passíveis dessa conquista, as quais solicitaram esse selo no MAPA. Entretanto, diferentemente dos demais Estados queijeiros no Brasil, observou-se a ausência de queijos artesanais de Sergipe no referido cartograma. Esse fato suscita algumas indagações. Por que não existe o movimento ou esse reconhecimento no Ministério da Agricultura da produção artesanal de queijos de Sergipe? A inexistência do reconhecimento reflete a deficiência das ações coletivas dos atores sociais e, ou compromete a atuação do Estado por meio de uma rede institucional desconectada dos movimentos sincronizados nas escalas global e regional? Essas perguntas merecem respostas, contudo não foram encontradas nos referidos órgãos.

Cabe aqui continuar traçando uma analogia com as políticas adotadas na escala regional e global e aquelas locais programadas para o ano corrente e para 2010 pelo Estado de Sergipe. Retomando a discussão na escala regional, é indispensável lembrar que a restrição imposta pelas normativas que regem a produção de queijos, direcionada à grande escala de produção, suscitou nas últimas décadas um movimento político contundente em defesa da pequena produção queijeira artesanal pontilhada no território brasileiro. Esse movimento realça a necessidade de resguardar produtos/atividades que geram renda na escala local, tendo em vista os modelos implementados nos países considerados “desenvolvidos”.

Nos Estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Mato Grosso do Sul, foram organizados movimentos pelos produtores de queijo, ONGs com o apoio da rede institucional e de políticos conformando relações de poder simétricas que resultaram na criação de normativas direcionadas à pequena produção queijeira. Consideram-se as referidas normativas, como um marco da valorização da produção artesanal e do reconhecimento dos obstáculos da legislação em vigor. Outra vez, dessemelhante dos demais Estados brasileiros, em Sergipe até o presente (09/2009) não existe qualquer movimento em defesa da pequena produção no sentido de criar normativas. A normativa vigente continua sendo a mesma direcionada à grande produção elaborada, como foi exposto nos idos dos anos 1950, o que denota o descompasso diante dos demais produtores brasileiros de queijo artesanal e da irrelevância imputada ao território queijeiro.

Diametralmente oposto à realidade de Sergipe, o movimento em defesa da pequena produção de queijos amplia com a criação do SUASA. Cumpre lembrar o papel da rede institucional atuante nos diversos Estados brasileiros e na esfera federal quando da elaboração do SUASA, voltado para reduzir os trâmites burocráticos que emperram a legalização da atividade queijeira artesanal e com o objetivo de alargar a sua esfera de comercialização.

Essa leitura demonstra a difusão do denominado “contradiscurso”, isto é, de um discurso que, por meio da inserção da técnica, das normativas fundadas na realidade dos atores, tem por objetivo impedir a “desterritorialização” ou a exclusão da produção artesanal. Como resultado dos processos implementados, surgiram, na escala regional, (re)territorializações, novas configurações socioespaciais, com moldes que resguardam a essência dos produtos territorializados, patrimonializados, emblemáticos e produtores que conservam o saber-fazer repassado pelos antepassados, a cultura local e obedecem às normas higiênico-sanitárias.

Com isso, eles convertem e eliminam os referidos problemas com o apoio de uma rede institucional, comprometida e por meio da organização coletiva dos atores. Conforme

mencionou Sachs (2004, p. 51), “é necessário dar aos pequenos produtores uma oportunidade de melhora das suas atividades, aperfeiçoando as suas habilidades[...]”. A qualificação da atividade decorre do reconhecimento político da atividade, o que é perceptível nos exemplos apresentados na escala regional.

Diferentemente dos referidos Estados no sexto capítulo, entre as ações políticas planejadas pelo Estado de Sergipe, destaca-se “uma campanha publicitária de conscientização em relação ao consumo de produtos clandestinos” direcionada ao APL do leite. Isto é, uma campanha destinada aos derivados do leite artesanais informais, considerados clandestinos. Remete-se tal fato à discussão elaborada por Cosgrove e Jackson(1987/2003, p.142) que enfatiza “a cultura pode ser representada por uma construção social e politicamente contestada”[...] A atividade queijeira artesanal em Sergipe é tratada com descaso e, no tocante à referida proposta ensejada, significa a contestação política de uma cultura, o que denota uma relação dissimétrica; como esclarece Raffestin (1993), essa relação é de desigualdade, cuja origem se dá nos planos políticos do Estado.

Convém reportar que nos Estados nordestinos, produtores de queijos artesanais, a elaboração dos derivados assemelha-se ao Estado de Sergipe. Porém, antes de colocar uma campanha publicitária desse teor, está sendo organizada a cadeia produtiva, especialmente o processo de reconhecimento, com os produtores de queijo informal.

A referida campanha publicitária, apresentada no sexto capítulo, denota, como ressalta Foucault (2001), que as relações de poder são, concomitantemente, intencionais e não subjetivas. Quais atores da cadeia produtiva estariam beneficiados? Foram feitos estudos para identificar o atrelamento dos agricultores às fabriquetas de queijo? Como ficarão os produtores rurais nos municípios onde não existem indústrias? A redução ou a eliminação das fabriquetas poderá provocar a redução drástica do preço do leite como foi ressaltado pela liderança dos agricultores? Essa constituiria uma forma de precarização social.

A precarização socioespacial, a reclusão e o esgarçamento do território queijeiro com a exclusão da produção artesanal poderão induzir um sistema perverso com elevado número de atores sociais que apelarão às políticas compensatórias de distribuição de renda, assim como ao êxodo rural. Em contraposição à referida dissimetria, partilha-se do posicionamento de Sachs (2004, p.41) “a geração de emprego deve ser preferida às políticas assistencialistas compensatórias, se não por outra razão porque as segundas nunca proporcionam a dignidade que provém do trabalho”, argumento incontáveis vezes manifestado pelos atores sociais como razão da permanência na atividade.

Evidencia-se a complexidade de enfatizar uma campanha publicitária, de tal magnitude, quando o número de atores envolvidos é expressivo nos espaços rural e urbano, como foi exposto. Uma política de caráter excludente provocará a desterritorialização dos inúmeros atores sociais, fato destoante diante aos exemplos apresentados. A concretização da referida ação resultará no esgarçamento do território queijeiro, na precarização das condições territoriais de reprodução dos atores sociais (ALMEIDA, 2005; HAESBAERT, 2004b).

Não seria mais eficaz desenhar políticas para consolidar e modernizar as referidas iniciativas, estimular o desenvolvimento rural, com ações políticas que estimulassem a competitividade desses pequenos produtores?

As informações contidas no quadro 03 da produção de derivados em Sergipe, apresentado no quinto capítulo evidencia a heterogeneidade de produtos artesanais não encontrados em outros Estados, além dos postos de trabalho gerados e o número de agricultores atrelados a esse sistema. Procede-se a possibilidade de pensar o SIAL queijeiro artesanal a partir do universo dos produtores, da diversidade existente na realidade de Sergipe, como uma estratégia econômica fundamentada na territorialidade não desprezível nas políticas de desenvolvimento.

A consideração do SIAL queijeiro sergipano, a sua área geográfica de produção, o potencial contributo dos produtos tradicionais e das inovações existentes nesse território podem e devem ser utilizados como uma estratégia territorial com vistas ao desenvolvimento econômico e social. A amplitude dessa potencialidade está relacionada à heterogeneidade e as inter-relações com as outras atividades já comentadas. “Há múltiplas trajetórias/territorialidades aqui. Mais uma vez, como no caso da modernidade, esta é uma imaginação geográfica que ignora as subdivisões estruturadas, as necessárias rupturas e desigualdades, as exclusões das quais depende o sucesso de prosseguimento do próprio projeto” (MASSEY, 2008, p.129). Para prosseguir esse projeto alternativo, protagonizado pelos atores sociais, faz-se necessário o reconhecimento dos órgãos competentes não como uma (des)ordem ou como uma *rugosidade*, mas como uma estratégia que aglutina diversos atores e que deve ser qualificada sem desmerecer os saberes e fazeres.

Enquanto o queijo Cotija no México é reconhecido como uma singularidade no território pela rede institucional que intenta preservá-lo e enquadrá-lo com a certificação IG como os queijos europeus; em Sergipe, poucos conhecem ou reconhecem tipos de queijo como o requeijão do Sertão, que expressam uma tradição enraizada em limitados espaços do território, de pequena produção e com tendência ao desaparecimento. Cabe ainda lembrar o não reconhecimento do queijo pré-cozido, como uma inovação construída no território, e os

derivados de leite tradicionais como o queijo de coalho, o requeijão e a manteiga em creme com sua produção arraigada no território. Contraditoriamente, não existe uma política de IG para os referidos produtos ou uma discussão no sentido da conquista de títulos como o de Patrimônio Cultural Imaterial. Não é demais lembrar, as ações políticas nos citados Estados nordestinos com o reconhecimento pelo poder público do queijo de coalho como um atributo cultural e econômico pelo poder público e os processos técnicos com o objetivo de qualificar e preservar esse alimento.

A diversidade de produtos entrelaçados pela tradição e inovação se considera como um recurso ou potencialidades encontradas no território que buscam o (re)conhecimento dos setores envolvidos. Segundo Pecqueur (2004, p.04), “a dinamicidade de desenvolvimento territorial visa a revelar os recursos inéditos e é por isso que ela se constitui numa inovação”. Suas idéias evidenciam que tais recursos estão imbricados nas tradições, na memória social de um território.

O reconhecimento institucional da importância socioeconômica e política das unidades de produção artesanal e informal foi constatado nos trabalhos de Prezotto (2005) Abramovay (2003) e de modo específico Cerdan e Sautier (2002,2006). Com base neles, defende-se aqui a heterogeneidade como um “ativo territorial”, o qual deverá ser considerado nas políticas de desenvolvimento territorial que designam como “todo o processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território” (PECQUEUR, 2005, p. 12). A assimilação da cultura e a admissão da importância econômica da produção artesanal queijeira é perceptível no território.

O desenvolvimento territorial pode ser concretizado por meio de modelos flexíveis, cujas raízes se encontram de acordo com Pecqueur (2005, p. 11):

relação dádiva/contra-dádiva[...]e a noção de especificidade que se apóia numa concepção cultural da produção (que é ligada às características culturais e aos modos de organizações dos atores) que correspondem a uma relação de coordenação anterior troca capitalista de bens e serviços padronizados.

De acordo com as propaladas políticas inclusivas defendidas pelo poder público, faz-se necessário um novo (re)desenho desse quadro. Mais conveniente que valorar a homogeneização defendida pelos setores técnicos, deve-se compreender a heterogeneidade como um trunfo para o Estado de Sergipe. No âmbito do desenvolvimento mais amplo, os

múltiplos derivados de leite com os tipos de fabriquetas conformam o território queijeiro e dinamizam a economia, fortalecendo o agricultor com um produto (leite) mais valorizado, contribuindo para a fixação dos homens e mulheres no território.

No ápice do seu poder descentralizador, o Estado deve proporcionar alternativas tendo em vista a inclusão. Buscar a inclusão social fundamentada na inserção social e na participação de todos contribuirá para o crescimento e posteriormente o desenvolvimento territorial. Nesse sentido, Martins (2002) assevera o não reconhecimento do desenvolvimento, quando seus benefícios não são direcionados para as camadas menos favorecidas da sociedade. Para esse autor, no momento em que as políticas se direcionam, sobretudo, para os grupos excluídos, objetivando a inserção destes atores, conduzirá a uma verdadeira proposta de desenvolvimento. No caso das fabriquetas de queijo, as formulações políticas para o setor devem contemplar todos os grupos de atores inseridos, sob o risco de insistir no óbvio, deve-se evitar iniciativas direcionadas ao grupo mais capitalizado, prática essa comum defendida por setores institucionalizados.

Os dados ora revelados confirmam a necessidade de acompanhar os diferentes atores produtores dos derivados do leite. O diálogo permanente entre a academia, os órgãos públicos e os setores diretamente vinculados à cadeia leiteira ocorrerá o fortalecimento das atividades artesanais e por conseguinte do território.

A resolução das problemáticas existentes nas atividades dar-se-á à medida que seja realizado um programa político envolvendo os atores sociais do território queijeiro. O sentimento de pertencimento creditado por eles ao território, fundamentado por valores imbuídos pela sua identidade territorial e ancorados nas redes de sociabilidade facilitará implementações de mudanças na atividade, como já foi ressaltado, no caso da difusão das técnicas dos produtos considerados inovações e na inserção de equipamentos e modelos de infraestrutura. Reitera-se, mais uma vez, essa alternativa está sintonizada com a história do território queijeiro e, como afirmava La Blache contribui para personalizar a região/território queijeiro.

Esse conhecimento incita a posicionar em defesa da construção de um caminho próprio integrado à realidade. Parte-se aqui da premissa da não existência de um modelo pronto para a atividade, requerendo portanto, a criação de alternativas para a resolução dos entraves da produção artesanal dos queijos em Sergipe. Refletir essa diversidade significa encontrar caminhos, soluções, alternativas compatíveis com os grupos que certamente cumprem importantes papéis na dinâmica territorial.

Urge aproveitar essas oportunidades criadas por atores no território, fundamentadas em sinergias locais, eivadas de atributos culturais, socioeconômicos. Equacionar os limites, atender aos desafios da segurança alimentar e aliado a esse processo, manter a tradição artesanal da produção dos derivados constitui desafios. Procurar manter a tipicidade como foi feita nas experiências européias, nas ações movidas pelos atores e rede institucional nos vários países produtores de queijo na América Latina e nos casos dos Estados brasileiros contribuirá para o crescimento econômico do território queijeiro. A possibilidade de execução de diferentes projetos de modernização e a implementação de programas específicos de apoio à agroindústria de tipos e níveis diferenciados é de suma importância para o território.

Cabe lembrar o meio rural e a agricultura, não apenas como produtora de bens, a importância da agroindústria de pequeno porte é aqui defendido como alternativa que contribui para a manutenção do tecido social em áreas carentes, desprovidas de renda e de trabalho (WANDERLEY, 2001; ABRAMOVAY, 2003; MIOR, 2005; PREZOTTO, 2005).

Compreender a identidade queijeira significa, necessariamente, apreendê-la num contexto de formação histórica e como um componente do território, juntamente com outros elementos fundamentais que se evidenciaram anteriormente e que, juntos, constituem o patrimônio de cada território e da humanidade no seu conjunto.

Por fim, é pertinente pensar na qualidade do produto - queijo - não exclusivamente relacionado as técnicas, mas às várias dimensões, envolvendo os aspectos nutricionais, organolépticos, higiênicos e simbólico-culturais (MIOR, 2005; PREZOTTO, 2005). Em consonância com Prezotto (2005, p.49) defende-se aqui um “produto de qualidade ampla deve, portanto, contemplar esse caráter de desenvolvimento e de inclusão social que contribua para a formação de cidadanias”. Essa construção da cidadania dar-se-á como uma oportunidade de estabelecer, produzir e gerar bens com um valor cultural, social e econômico e com a ampliação de renda para os distintos grupos sobretudo os pequenos produtores, atrelados a essa atividade e, por conseguinte, para o território.

O SIAL queijeiro artesanal se apresenta como uma alternativa endogenamente construída, cujas ações se encontram em conformidade com a história do território. A articulação dos diferentes atores do território por meio de aparatos institucionais e da organização coletiva dissimulará as exclusões sociais. Presume-se desse modo uma nova perspectiva para o território respaldada na leitura de Massey (2008, p.94-95), que expressa:

Se o tempo deve ser aberto para um futuro do novo, então o espaço não pode ser equiparado com os fechamentos e horizontalidades da representação. De um modo mais geral, se o tempo deve ser aberto, então o espaço tem de ser aberto também. Conceituar o espaço como aberto, múltiplo e relacional, não acabado e sempre em devir, é um pré-requisito para que a história seja aberta e, assim, um pré-requisito, também para a possibilidade da política. (94-95)

Está posto o debate. Os argumentos e contra-argumentos inerentes às interpretações da produção artesanal de queijos em Sergipe foram evidenciados continuarão o descompasso de políticas, com vistas à precarização social e à exclusão do território queijeiro? Ou novos caminhos serão construídos e trilhados novos paradigmas, com o objetivo de valorar o SIAL e o território queijeiro artesanal? Apesar de todas as ressalvas, objeções e advertências, o diálogo entre os atores sociais protagonistas dessa estratégia se afigura necessário e a discussão circunscrita da temática requer a pluralidade de conhecimentos que vislumbrem um sistema agroalimentar pautado nas relações de proximidade, na identidade dos atores e na sua territorialidade, reconhecendo um território queijeiro heterogêneo, múltiplo. A Geografia está pronta para contribuir na preservação e na qualificação desse território queijeiro.

#### 4 – Referências

ABRAMOVAY, Ricardo. **Sete desafios para o desenvolvimento territorial**. Palestra 04, Fundação Lyndolpho Silva -BNAF- Novembro de 1999, 08 paginas.

\_\_\_\_\_, **Do setor ao território: funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo**. Texto Discussão IPEA n°702. São Paulo 2000.

\_\_\_\_\_, **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.

ABREU, J. Capistrano de. **Caminhos antigos e povoamento do Brasil**. Edição da Sociedade Capistrano de Abreu. 2ª edição. Rio de Janeiro: Briguiet. 1930.

\_\_\_\_\_. **Capítulos de História Colonial: (1500-1800)**. 5ª Ed. Brasília: UNB.1969.

AB´SABER, A. **Os Sertões: a originalidade da terra**. Ciência Hoje, Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, vol 03, n°18, maio/junho 1985

ACOSTA, Domingo E. Bagnato. **Queseria artesanal, situación actual y perspectivas para el Uruguay**. 2004. 09p. Disponível em: <[http://www.iica.org.uy/online\\_oficina em el uruguay](http://www.iica.org.uy/online_oficina_em_el_uruguay)>. Acesso em 15/11/2008.

ADESE/GTZ. **Diagnóstico do uso da lenha na região do Seridó –RN**. 08/2007.

ALBUQUERQUE, Luiza C. **Queijos no Mundo: O Mundo Italiano dos Queijos**. Juiz de Fora: CT/ILCT Volume III 2003.

\_\_\_\_\_. **História da fabricação do queijo**. Disponível em: <<http://www.cienciadoleite.com.br>>. Acesso em: 25/04/2008.

ALENCAR, José de. **O Sertanejo**. São Paulo: Cultrix.1969.

ALMEIDA, Maria da Glória S. de. **Sergipe: fundamentos de uma economia dependente**. Petrópolis: Vozes. 1984.

ALMEIDA, Maria Geralda de. CHAVEIRO, E. F. BRAGA. H. C.(Orgs.) **Geografia e Cultura: os lugares da vida e a vida dos lugares**. Goiânia: Vieira, 2008, p. 47-74.

\_\_\_\_\_ Territórios e territorialidades. **Revista da ANPEGE**. Fortaleza: 2005a. p.103-114.

\_\_\_\_\_ **Tantos Cerrados**: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidade e singularidade cultural. Goiânia: Ed. Vieira, 2005b.

\_\_\_\_\_ Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA. M. G. RATTS. A. (Orgs.) **Geografia**: leituras culturais. Goiânia: Alternativa, 2003, p.71-88.

ALMEIDA, Maria Geralda. VARGAS, Maria Augusta M. A dimensão cultural do Sertão Sergipano. In: DINIZ. J. A. F. FRANÇA.V. L. A. **Capítulos de Geografia Nordestina**. Aracaju: NPGeo/UFS. 1998, p. 469-485.

AMBROSINI, Larissa B. **Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. 192 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2007.

ANDRADE, Manoel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**. 5ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1986.

\_\_\_\_\_. **Geografia Econômica do Nordeste**. São Paulo: Editora Atlas, 1970.

\_\_\_\_\_. **A Questão do território no Brasil**. 2ª edição. São Paulo: Hucitec. 2004.

ANTONIL, André J. **Cultura e Opulência do Brasil**. Salvador: Livraria Progresso editora. 1950.

ARAÚJO, Romilda A. B. M. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal da região de Araxá**. 2004. 136f. Dissertação. (Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos) Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, MG. 2004.

AYALA, Enrique E; JORDÁN, Carlos M. A.; BOUCHER, François; ORTEGA, Angélica E. Geración de valor en la cadena tradicional leche-queso en el centro de México. **Anais**. IV Congresso de La Red SIAL. Mar Del Plata – Argentina – Outubro de 2008, 21p. Cd room.

AZEVEDO, Fernando de. **A cultura brasileira**. 4ª edição. Brasília: Editora da Universidade de Brasília. 1963.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de. **O processo de organização agrária do Seridó-Potiguar**. 2002. 190f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão. 2002.

\_\_\_\_\_. **Entre a cultura e a política: uma Geografia dos “currais” no sertão do Seridó Potiguar**. 2007.446f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia/MG. 2007.

BAGNASCO, Arnaldo. *Trie Italie. La problemática territoriale dello sviluppo italiano*. Bologna:II Mulino, 1977.

BARNES, J. A. Redes sociais e processos político: In: FELDMAN-BIANCO, B. (Org.) **A antropologia das sociedades contemporâneas: métodos**. São Paulo: Global, 1987, p. 159-193.

BARQUERO, A. V. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Trad. Ricardo Brinco. Porto Alegre: UFRGS. 2001.

BECCATINI, G. The marshalian Industrial District as a Sócio-economic notion. In: PIKE, F. et. Al. **Industrial District and Interfirm Cooperation in Italy**. International. Institute for Labour Studies, 1992.

\_\_\_\_\_. Dal settore industriale al distretto industriale. Alcune considerazioni sul’ unità del’ economia industriale. **Revista di economia política industriale**, n°1, 1979.

BECKER, Bertha. O uso político do território: questões a partir de uma visão do terceiro mundo. In: BECKER, B. COSTA. R. H. SILVEIRA. C. B. (Orgs.) **Abordagens políticas e espacialidade**. Rio de Janeiro: UFRJ. 1983, p.1-8.

BENKO, Georges. **Economia, espaço e globalização na aurora no século XXI**. São Paulo: Hucitec. 1996a.

\_\_\_\_\_, Breve exame do mundo pós-moderno. In: SANTOS, M. et al. **Território: globalização e fragmentação**. São Paulo: Ed. Hucitec/ ANPUR, 1996b.

\_\_\_\_\_. A recomposição dos espaços. **Revista Internacional de Desenvolvimento Local**. Vol. 01. n°02. Março de 2001. p.1-6.

BERARD. L. Local food between nature and culture: from neighbour farm to terroir. **Antropology and food**. 04/05/2005.

**BIBLIA SAGRADA.** 151ª Edição. Tradução dos originais hebraico e grego feita pelos Monges de Maredsous (Bélgica). São Paulo : Editora Ave-Maria.2002.

BLANCO, Marvin. **Queso Turrialba Costa Rica** (Estudo do Caso da DO Queso Turrialba) Costa Rica: FAO y el IICA. 2007.42p. Disponível em <http://www.redquesos.com> Acesso em 15/11/2008.

BONNEMAISON, J. **Viagem em torno do território.** In.: CORREA R. ROSENDAHL, Z. (Orgs.) Geografia Cultural , Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002.

\_\_\_\_\_ e CAMBREZY. Le Lien territorial: entre frontières et identités. **Geographie et Cultures.** N. 20. Paris, L'Harmattan-CNRS, 1996, p. 6-15.

BORELLI, B. M. **Caracterização dos indicadores higiênico-sanitários e da diversidade de leveduras durante a fabricação do queijo Minas curado produzido na Serra da Canastra.** MG. 2002.109f. Dissertação. (Mestrado em Microbiologia) Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. 2002.

BOSSÉ, Mathias Le. As questões de identidade em Geografia Cultural- algumas concepções contemporâneas. In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. **Paisagens, textos e identidade.** Rio de Janeiro: Ed. UERJ. 2004. p-157-179.

BOUCHER, François. Agroindústria rural y sistemas agroalimentarios locales, nuevos enfoques de desarrollo territorial. **Anais: III congresso Internacional de La Red SIAL Alimentacion e Territórios.** Baeza Espana. 2006. CD/Room.

BOUCHER, François; GUÉGAN, Marie. **Queserías Rurales en Cajamarca.** Lima/Peru: ITDG LA, 2004.195 p.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico.** 3ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil. 2000.

\_\_\_\_\_. **A dominação masculina.** Tradução Maria Helena Kühner. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil.1999.

\_\_\_\_\_. **Razões práticas:** sobre a teoria da ação. São Paulo: Papius, 1996.

\_\_\_\_\_. **A economia das trocas simbólicas.** São Paulo: Perspectiva. 1987.

BOYSEVAN, J. Apresentando “amigos de amigos”: redes sociais, manipuladores e coalizões. In: In: FELDMAN-BIANCO, B. (Org.) **A antropologia das sociedades contemporâneas: métodos**. São Paulo: Global, 1987, p. 195-225.

BRANDÃO, Carlos R. **Planter, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

\_\_\_\_\_. **O afeto da terra**. Campinas, SP: Editora UNICAMP. 1999.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. Colaboração de Antonio Luiz de Toledo Pinto; Márcia Cristina Vaz dos Santos Windt e Livia Céspedes. 41. ed., atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2008. 368 p.

BRASIL. INCRA. **Desenvolvimento territorial no Alto Sertão Sergipano**: diagnóstico, assentamentos de reforma agrária e propostas de política. Aracaju: janeiro 2006, p.260.

BRASIL. MDA. Referências para o desenvolvimento territorial sustentável. **Textos para discussão**. Brasília: IICA. Setembro 2003.35pp.

BRASIL. MAPA. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução normativa n °41, de dezembro de 2008. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Judiciário, Brasília, DF, ano 146, n. 1, p. 3- 4, 2 jan. 2009. Seção 1, pt. 1

BRASIL. MAPA. A Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, **Denominação de Origem e a Indicação de Procedência**. Disponível em: [http://www.agricultura.gov.br/serviços\\_indicaçãogeográfica](http://www.agricultura.gov.br/serviços_indicaçãogeográfica), Acesso em 14 de setembro 2008.

BRASIL. MAPA. Regulamento Técnico da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).Decreto n°. 30.691, de 29/03/1952. Brasília: **Diário Oficial da União**, 1952.

CABRAL, Luiz O. **Espaço e ruralidade num contexto de desenvolvimento voltado a agricultura familiar**. 2004. 278f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2004.

CAPPICHI, V. **Formation professionnelle et petite entreprise**: Le développement industriel à specialization flexible en Emille-Romagne. Formation et Emploi, 19:1987, p. 3-18.

CARNEIRO, Maria José. Do rural ao urbano: uma terminologia para uma velha dicotomia ou a reemergência da ruralidade (versão preliminar). **II Seminário sobre o rural brasileiro: a dinâmica** das atividades agrícolas e não-agrícolas no novo rural brasileiro. Campinas: NEA/UNICAMP, 2001, p. 1-16.

\_\_\_\_\_. Agricultura, meio ambiente e turismo: desafios para uma agricultura multifuncional (Nova Friburgo, RJ). In: Carneiro, M. J; MALUF, Renato S. (Orgs.) **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003, P. 88-103.

CARRIÈRE, Jean Paul. CAZZELA. Ademir. Abordagem introdutória de desenvolvimento territorial. In : **Revista EISFORIA**.UFSC : Florianópolis, v. 4 n° especial dez.2006, p 23-49.

CARVALHO FILHO, O. M. de. A propósito da produção de leite no Nordeste. Artigo 19. Set. 2006. Disponível em: <<http://www.milkpoint.com.br/actA=7&areaID=50&secaoID=128notíciaID=3125>> Acesso em 22/05/2008.

CASCANTE, Maricela S. Conglomeration of traditional cheese making industries in the surroundings of Turrialba volcano in Costa Rica. **Anais**. I Congresso de LA Red SYAL. Montpellier: França. Outubro 2002. 10p. Cd room.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª edição. São Paulo: Global. 2004.

\_\_\_\_\_. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos. 1979.

\_\_\_\_\_. **Tradições populares da pecuária nordestina**. Rio de Janeiro: Ministério da agricultura – Serviço de informação agrícola, 1956.

CASSIOLATO, J.E., Lastres, H., Szapiro, M.. Arranjos e Sistemas Produtivos Locais e Proposições de Políticas de Desenvolvimento Industrial e Tecnológico, Seminário Local Clusters, Innovation Systems and Sustained Competitiveness, IE-BNDES, Nota Técnica 5, Rio de Janeiro, 2000.

CASTELLS, Manuel. **A Sociedade em Rede**. Tradução: Roneide Venâncio Majer. 3ª Edição. São Paulo: Paz e Terra. 2000a.

\_\_\_\_\_. **O Poder da Identidade**. Tradução: Klauss Brandini Gerhardt. Vol.II. 2ª Edição. São Paulo: Paz e Terra. 2000b.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 9ª edição. São Paulo: Brasiliense. 1965. 332p.

CAVALCANTE, José Fernando M. **Sistema de Apoio à decisão na produção de leite e queijo coalho com segurança alimentar**. 2005. 158f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos). Universidade Federal de Viçosa. MG. 2005.

CERDAN, C.; MITERNIQUE, S.; CARVALHO FILHO, O. M.; NETO, J. H. **Valorização do leite no semi-árido**. Aracaju, SE: Embrapa/ EMDAGRO/CIRAD, 1996. 18p.

CERDAN, C. e SAUTIER, D. **Systèmes localisés de production de fromage au Nord-Est Du Brésil: Le Cas de Gloria(Sergipe)**, documento apresentado para a oficina de trabalho sobre RÊseaux Locaux d'entreprises agroalimentaires: règles d'action et critères dévaluation Dan lês dynamiques territoriales, Montpellier: INRA-SAD/Cirad-TERA, Outubro, 1998. 26p.

CERDAN et al. A pequena produção de leite e o setor queijeiro do estado de Sergipe. Comunicação técnica. Aracaju: EMBRAPA/ENDAGRO.1999. 08p.

CERDAN, C. SAUTIER, D. Construção e desenvolvimento dos territórios rurais. In: SABOURIN, E. TEIXEIRA. O. A. **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais: conceitos, controvérsias e experiências**. Brasília: EMBRAPA. Informação tecnológica. 2002.

\_\_\_\_\_. Sistemas de intermediação e valorização econômica dos produtos. In: CARON, P. SABOURIN, E. (Edit. Técnicos) **Camponeses do sertão**: mutação das agriculturas familiares no Nordeste do Brasil. EMBRAPA/CIRAD: Tradução Ana Lúcia C. Menescal. Brasília: EMBRAPA.2003, p.179-200.

CERRI, Cláudio. Queijos artesãos do futuro. **Revista Globo Rural**. São Paulo: Globo.V. 12 nº 200 p. 37-46, jun. 2002.

CERTAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. 11ª ed. Tradução: Ephrain F. Alves e Lúcia E. O. Petrópolis: RJ. 2005.

CLAVAL, Paul. **La géographie culturelle**. Paris: Nathan. 1995.

\_\_\_\_\_. A Geografia Cultural: o estado da arte. In: ROSENDAHL. Z. CORREA. R. L. (Org.) **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Eduerj.1999, p. 59-97.

\_\_\_\_\_. O papel da nova Geografia Cultural na compreensão da ação humana. In: ROSENDAHL. S. CORREA. R. L. (Orgs.) **Matrizes da Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ 2001. 35-86p.

\_\_\_\_\_. A volta do Cultural na Geografia. **MERCATOR. Revista de Geografia da UFC**. Ano 01, nº01. 2002 p.19-28.

\_\_\_\_\_. A contribuição francesa ao desenvolvimento da abordagem cultural na geografia . In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. (Orgs). **Introdução a Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil. 2003, p. 147-166.

COELHO MENESES, José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006.

COIMBRA, Marcos. **Comer e aprender: uma historia da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: INAE, 1982.

CONTRERAS, J. (Org.) **Alimentação e Cultura: necessidades, gostos e costumes**. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.

CORRÊA, Roberto Lobato. **A rede urbana**. Editora Ática S. A. 1989.

\_\_\_\_\_. Territorialidade e corporação: um exemplo. In: SANTOS, M. et al **Território: globalização e fragmentação**. 2ª Edição. São Paulo: Hucitec 1996, p. 251-256.

\_\_\_\_\_. A geografia cultural e o urbano. In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. (Orgs). **Introdução a Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil. 2003, p. 167-187.

\_\_\_\_\_. **Geografia Cultural: Um Século (3)** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002.

CORRÊA, R. L. Territorialidade e corporação: um exemplo, In: SANTOS, M.; SOUZA, M. A de.; SILVEIRA, M. L. (orgs) , **Território, globalização e fragmentação**. São Paulo, Hucitec/Anpur, 1994, p. 251–256.

COSGROVE D. JACKSON, P. Novos rumos da Geografia Cultural. In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. (Orgs). **Introdução a Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil. 2003, p. 135-146.

COURLET C. PECQUER B. Les systèmes industriels localisés en France : un nouveau modèle de développement. In : Benko G, Lipietz A, eds. **Les régions qui gagnent**. Paris : PUF, 1992.

CRUZ, Fabiana T. da; MENACHE, Renata; Krone, Evander E.; Wagner, Saionara A. Queijo artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. **Anais**. IV Congresso de La Red SIAL. Mar Del Plata. Outubro 2008. 17p.

CUNHA, E. da. **Os Sertões**: campanha de Canudos. 27 ed. Brasília: Universidade de Brasília, 1963.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil? 5ª edição**. Rio de Janeiro: Rocco. 1984.

DARDEL . Eric. **L'Homme et La Terre**. Paris: Editions Du CTHS, 1990.

DELFOSSÉ, C. L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux-guerres. In: Nicolas, F., Valceschini, E. (Ed). **Agroalimentaire: une économie de la qualité**. Paris : INRA/Economica. p. 199-208. 1995.

\_\_\_\_\_. et Jean-Antoine Prost « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses, **Ruralia**, 1998-02, [En ligne], mis en ligne le 1 janvier 2003. URL : <http://ruralia.revues.org/document27.html>. Consulté le 23 décembre 2008

DELFOSSÉ, Claire, Interaction entre territoires et qualité : l'exemple du brie, **Revue Sud-Ouest européen**, n°6, consacré au Développement des productions agro-alimentaires dits « de qualité » : vers une nouvelle organisation des territoires productifs ?, 1999, pp. 31-40.

DELFOSSÉ Claire et LETABLIER Marie-Thérèse. Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain. In: **Carrières d'objets** (dir. C. Bromberger et D. Chevallier), Paris: Maison des sciences de l'Homme. 1999, p. 161-180.

DEMATTEIS, G. Città e campagna in Piemonte, atti del XX Congresso Geográfico Italiano, vol II Roma. 1969, p. 177-197.

\_\_\_\_\_. G. Rivoluzione quantitativa e nova geografia. Laboratorio di Geografia Economica, n. 5 Univerisità degli Studi di Torino. Torino 1970.

DIAS, Joana Filipa D. Vilão da Rocha. **A Construção Institucional da Qualidade em Produtos Tradicionais**. 2005. 158f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade-CPDA) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

DIAS, Leila C. Os sentidos da rede: notas para discussão. In: DIAS, Leila C. SILVEIRA, Rogério Leandro L. (Orgs.) **Redes, sociedades e territórios**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2005, p. 11-28.

DINIZ, José Alexandre F. **A condição camponesa em Sergipe – desigualdade e persistência da agricultura familiar** – Aracaju: NPGeo, 1996.

DUBEUX JÚNIOR, J. C. B. Cenário atual da produção leiteira pernambucana: caracterização e identificação de demandas tecnológicas. In: Seminário identificação de restrições econômicas e institucionais ao desenvolvimento do setor leiteiro nacional. Região Nordeste. **Anais**. Fortaleza/Ce.1998.p63-68.

EMATER-MG. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural-Queijos Tradicionais de Minas com mais qualidade. **Revista da EMATER-MG**. Muzambinho-v.22, n°80, p.8-9, ago. 2004b.

\_\_\_\_\_. Caracterização da Microrregião da Canastra como produtora do queijo Minas Artesanal. **EMATER**: São Roque de Minas .2004a. 20p. No prelo.

\_\_\_\_\_. Caracterização da Microrregião do Serro como produtora do queijo Minas Artesanal. **EMATER**: Serro. 2002. 14p.No prelo.

ESCOTO, F. C. et. all. **Los queijos mexicanos genuínos**: um saber-hacer que se debe rescatar y preservar. Disponível em: <http://www.gis-syal.agropolis.fr>. Acesso em 05/05/2007

FIREY, Walter. Sentimentos e simbolismo com variáveis ecológicas. In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. **Cultura, espaço e o urbano**. Rio de Janeiro: Ed.UERJ. 2006. p. 47-73.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnivoros: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona. Amagrama.1995.

FICHTNER, Ullrich. **A guerra francesa do queijo**. 21/02/2009. Disponível em <<http://www.uol.com.br/noticiasinternacionais>>. Acessado em 03/03/2009.

FRANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3 ed. São Paulo : Liberdade, 1998.

FOX et al., Biochemistry of cheese ripening. In: **Cheese: chemistry, physics and microbiology**. V. 2. 2ª edição. Major Cheese groups. London U. K. 1993, p. 388-438.

FRANÇA. Vera L. A.; CRUZ. Maria Tereza S.(Orgs.) **Atlas Escolar de Sergipe**: espaço geográfico e cultural. João Pessoa: Ed.Grafset. 2007.

FRANÇA V. L, A. et al Condições agrícolas. In.: FONSECA, V. BASTOS. E. A. (Orgs.) **Sertão do Baixo São Francisco** – Bacia hidrográfica como unidade de estudo. Aracaju:UFS,1997. 17-22.

FREIRE, Felisbelo. **História de Sergipe**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Vozes. 1977.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 21ª edição. Rio de Janeiro: Livraria José Olímpio.1981.

FOUCAULT, M. **Vigiar e Punir**: nascimento da prisão. Tradução de Raquel Ramallete. Rio de Janeiro: Vozes.2001.

FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. 18ª ed. São Paulo: Editora Nacional.1982.

GARCIA JÚNIOR, A. **O Sul caminho do roçado**: estratégias de reprodução camponesa e transformação social. São Paulo/Brasília, Editora Marca Zero/UNB. 1990.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores.1978.

GIARD, Luce, A arte de nutrir. In: CERTEAU, M. GIARD, L. MAYOL P. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 5ª Edição. Tradução Ephrain F. Alves e Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2003.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. Tradução de Raul Fiker. 6ªed. São Paulo: UNESP. 1991.

\_\_\_\_\_. **Mundo em descontrolado: o que a globalização está fazendo de nós.** Tradução Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Editora Record. 2000.

GILLES, Juan Carlos. **Relevamiento de punto de partida del cluster de la quesería artesanal de San José y Colonia.** PACPYMES. Programa de Apoyo e La Competitividad y Promoción de Exportaciones de la Pequeña y Mediana Empresa Cooperación Union Europea Uruguay. Nov. 2006. Disponível em: <http://www.pacpymes.gub.uy>; Acessado 18/11/2008.

GOFF, Jacques Le. **História e Memória.** Tradução: Bernardo Leitão et al. 4ª edição. Campinas: editora da UNICAMP. 1996.

GOLDENSTEIN L.& SEABRA. M. Divisão territorial do trabalho e Nova regionalização. **Revista do Departamento de Geografia**, nº 1, USP, 1982, p. 21-47.

GOMES, Paulo César da C. **A condição urbana.** Ensaios de geopolítica da cidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

GOMES, P. C. C. Geografia fin de siècle: o discurso sobre a ordem espacial do mundo e o fim das ilusões. In: CASTRO, I. E. e CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Explorações geográficas.** Rio de Janeiro: Bertrand, 1997, p. 13-43.

GONZAGA, Luís. DANTAS. José de S. **Algodão.** 1953. Disponível em: <<http://www.dicionariompb.com.br/detalhe/zedantas/luisgonzaga>>. Acesso em 04 de jan.2009.

GONZAGA, Taiana P. de A. **Da arte ao ofício a produção de um lugar:** o Alagamar em Pirambu -SE. 2009, 154f. (Mestrado em Geografia) Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, Sergipe. 2009.

GRANADOS, Leonardo G. ÁLVAREZ. Carlos J. Caracterización de explotaciones de vacuno lechero para la implantación de un sistema de denominaciones de origen: El caso del queso Turrialba en Costa Rica. **INTERCIENCIA.** Revista de Ciência e tecnologia da América. Caracas: Venezuela: Febrero, ano/vol.32 vol.002. pp 85-92.

GRANOVETTER, M. The strength of weak ties. In: **American Journal of Sociology.** Vol. 78, Issue 6, may 1973.

HAESBAERT. Rogério. Identidade territoriais: entre a multiterritorialidade e a reclusão territorial (ou: do hibridismo cultural à essencialização das identidades). In: ARAUJO. F. G.

B. E HAESBAERT. R. (Orgs) **Identities e territórios**: questões e olhares contemporâneos. Rio de Janeiro: Acess, 2007. 136p.

\_\_\_\_\_. Concepções de território para entender a desterritorialização. In: SANTOS, M. et al (Orgs.) **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007, p. 43-71.

\_\_\_\_\_. **O mito da desterritorialização**: do fim dos territórios a multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2004a.

\_\_\_\_\_. Precarização, reclusão e “exclusão” territorial. In: Temperos da Geografia **Revista Terra Livre**..Ano 20, v. 2 . 23.Goiânia. Jul-dez. 2004b, p. 35-51.

\_\_\_\_\_. Da desterritorialização à múltipla territorialidade. **Boletim gaúcho de Geografia**. N°29 (1)pp. 11-24. AGB. Seção Porto Alegre. RS. 2003.

\_\_\_\_\_. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.

\_\_\_\_\_. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Z. &CORREA, R. L **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 1999, p.169-190.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice. 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz T. Silva e Guacira L. Louro. 7ª Edição. Rio de Janeiro: DP&A editora.2002.102p.

HARVEY, D. **A produção capitalista do espaço**. Tradução Carlos Szlak. 2ª Edição. Anne Blume: São Paulo. 2006.

HEIDRICH, Álvaro L..Território, integração socioespacial, região, fragmentação e exclusão social. In.: RIBAS, A. D. SPÓSITO, E. S. SAQUET, M. A. **Território e desenvolvimento**: diferentes abordagens. 2ª edição. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004, p. 37-66.

HEREDIA, B. M. A.; GARCIA, M. F.; GARCIA JR. A. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, N. **Mulheres na força de trabalho na América Latina**: análise qualitativas. Petrópolis/RJ:Vozes.1984, p. 29-44.

HOBSBAWM, Eric. RANGE, Terence. **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.

IANNI, Octavio. A era do globalismo. 5ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

IBGE. Censos Agropecuário. 1970,1980,1995/1996.

\_\_\_\_. Censos Demográficos. 1950,1960,1970,1980,1990,2000.

\_\_\_\_. Contagem da População. 2007.

\_\_\_\_. Pesquisa de Pecuária Municipal. 2007.

\_\_\_\_. Enciclopédia dos Municípios. 1959.

JANK, M. ; FARINA, E.M.M.Q. ; GALAN, V.B. **O agribusiness do leite no Brasil**. São Paulo: Editora Milkbuzz, 1999.

KRONE, Evander E. MENACHE, R.. **Queijo Artesanal Serrano: história e tradição nos campos de altitude do Sul do Brasil**. Disponível em: <<http://www.slowfoodsbrasil.com.br>> Acesso em 18/08/2008.

LA BLACHE, Vidal de. **Princípios de geografia humana**. 2ª ed. Revista. Lisboa: Editora Cosmos, 1921.

LASTRES et al., 1998. **Globalização e Inovação Localizada - Nota Técnica 01/98** Globalização e Inovação Localizada: Experiências de Sistemas Locais no Âmbito do Mercosul e Proposições de Políticas de C&TRio de Janeiro, março de 1998.

LEANDRO, Jair J. **Queijos**: origens, tipos, fabricação, conservação, usos. São Paulo: Summus Editorial. 1987.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979 [1968] p.169-176.

LLORENS, Francisco A. Desarrollo Territorial Rural: una vision integrada para el desarrollo sostenible. **Anais**. III congresso Internacional de La Red SIAL "Alimentacion e Territórios". ALTER. Baeza Espana. 2006. CD/Room.

MACHADO, M. S. Geografia e Epistemologia: um passeio pelos conceitos de espaço, território e territorialidade. **Revista GEO/UERJ**, nº 1; RJ: 1997.

MACHADO, M. C. T. Cultura Popular: um contínuo refazer de práticas e representações. In: **História e cultura: espaços plurais**. PATRIOTA, R.; RAMOS. A. F. (Orgs.) Uberlândia:Aspectos/NEHAC.2002.p.335-345.

MAIA, Doralice S. **Tempos lentos na cidade**: permanências e transformações dos costumes rurais na cidade de João Pessoa-Pb. São Paulo, 2000. Tese (Doutorado em Geografia Humana) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

\_\_\_\_\_. A vaquejada: de festa sertaneja a espetáculo nas cidades. In: **Geografia leituras culturais**. ALMEIDA, M. G. RATTS, A. JP (Orgs.). Goiânia: Alternativa, 2003, p.159-185.

MALUF, Renato S. A multifuncionalidade da agricultura na realidade rural brasileira. In: Carneiro, M. J; MALUF, R. S. (Orgs.) **Para além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: MAUAD 2003, p.135-152.

\_\_\_\_\_. Produtos agroalimentares, agricultura multifuncional e desenvolvimento territorial no Brasil. In: MOREIRA. Roberto J. COSTA. Luiz F. de C. (Orgs.) **Mundo rural e cultura**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002, p 241-261.

MALUF R. E MENEZES, F. **Caderno Segurança Alimentar**. Disponível em <[http://www.ieham.org/html/docs/Caderno\\_SEguran%C%A7a\\_Alimentar.pdf](http://www.ieham.org/html/docs/Caderno_SEguran%C%A7a_Alimentar.pdf).2000>. Acesso em: 30 set. 2008.

MARSHALL, Alfred. **Princípios de Economia**. Vol. I. Tradução Rômulo Almeida e Ottolmy Strauch. 3ªed. São Paulo: Abril Cultural. 1982.

MARTINS, José de Souza. **A sociedade vista do abismo**: novos estudos sobre exclusão, pobreza e classes sociais. 2ª edição. Petrópolis: Vozes. 2003.

\_\_\_\_\_. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. 2ª edição ver. Ampliada. São Paulo: Contexto. 2008.

MASSEY, Doreen. **Pelo Espaço**: uma nova política da espacialidade. Tradução Hilda Paneto Maciel – Rogério Haesbaert. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2008, 312p.

MASUI, K. YAMADA, T. **Encyclopédie das fromages, guide illustré de plus 350 fromages de tontes las régions de France**. 1ªed. Páris:Lébroire Grupp, 1997.

MATO GROSSO DO SUL. Lei Est. MS 2.820/04 - Lei do Estado do Mato Grosso do Sul nº 2.820 de 04.05.2004. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Artesanal Caipira, e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Mato Grosso do Sul**. 05 de maio. 2004.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: \_\_\_\_\_ **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974, V. 02 p. 49-209.

MAYER, Adrian. A importância dos “quase-grupos” no estudo das sociedades complexas. In: FELDMAN-BIANCO, B. (Org.) **A antropologia das sociedades contemporâneas**: métodos. São Paulo: Global, 1987, p. 127-159.

MENACHE, Renata.(org.) **A agricultura familiar vai a mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2007.

MENEZES, Ana Virginia C. de. **Análise descritiva da relações das relações de trabalho no município de Poço Redondo-Sergipe**. 1985. Dissertação. Mestrado. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG,1985.

\_\_\_\_\_. **Estado e organização do espaço semi-árido sergipano**. Aracaju: UFS/NPGeo, 1999.

MENEZES, Sônia de S. M. **As fabriquetas de queijo**: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi; Se. 2001. 161f. Dissertação. (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2001.

MENEZES, S. S. M. ALMEIDA, M. G. de. As redes de sociabilidade e a construção do território das fabriquetas de queijo no sertão sergipano. **Revista Raízes**. UFCG: Campina Grande/PB. Vol. 24, nºs 1 e 2, jan – dez.2005. p. 83-91.

\_\_\_\_\_. Vaquejada: a pega do boi na caatinga resiste no Sertão Sergipano. **Revista Vivência**. UFRN: Natal. Nº34. 2008.p.195-209.

\_\_\_\_\_. A produção de queijos no sertão sergipano troca de mãos: uma questão de gênero. **Revista RA'E GA: O Espaço Geográfico em Análise**.V.16. 2008.

MINAS GERAIS. Assembléia Legislativa do Estado de Minas Gerais. Lei nº14185, de 31 de Janeiro de 2002. Dispõe sobre a produção do queijo artesanal e dá outras providencias. **Diário do Executivo e do Legislativo e Publicações de terceiros**. 01 de fevereiro de 2002.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó/SC: Argos. 2005.

MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. **Sistemas agro-alimentares localizados e construção de territórios**. Paris: CIRAD, 1998. 18p. Projeto de pesquisa.

MUCHNIK, J. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004.

\_\_\_\_\_. **Sistemas agroalimentarios localizado**: evolución del concepto y diversidad de situaciones. Congrès Alter, Baeza (Espagne), 2006a. Disponível em: <Erro! A referência de hiperlink não é válida. em 23/07/2008.

\_\_\_\_\_.J. Alimentos y territórios em um mundo fragmentado. In: VELARDE. Irene et al:compiladores. **Sistemas Agroalimentarios Localizados em Argentina**. Buenos Aires: INTA. 2008. P.18-128.

MUCHNIK J.; CAÑADA J. S.; SALCIDO G. T. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. **Cahiers Agricultures** vol. 17, nº 6, novembre-décembre 2008.

NASCIMENTO, I. R. do; MENEZES, S. de S. M. **Estudo da cadeia produtiva de leite nos municípios de Itabi e Aquidabã/SE**: tecnologia, dinâmica e perspectivas. São Cristóvão,SE: UFS-DEA; CIRARD; TERA, 2001. 37 p.

NASSU, Renata T. et. al. Diagnóstico das condições de processamento de produtos regionais derivados do leite no Estado do Ceará. **Boletim de pesquisa e desenvolvimento**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2001. 28 p. / EMBRAPA.

\_\_\_\_\_ et. al. **Diagnóstico das Condições de Processamento e Caracterização Físico-Química de Queijos Regionais e Manteiga no Rio Grande do Norte**. Fortaleza/Ce.: EMBRAPA Agroindústria Tropical, 2003 p.24.

NÓBREGA, Juliana E. da. **Caracterização do fermento endógeno utilizado na fabricação do queijo canastra no município de Medeiros, Minas Gerais, com ênfase em leveduras.** Dissertação. 82f. (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal de Viçosa. Viçosa/MG. 2007.

NOGAR, A. da G. TORRES, Juan. Sistemas Agroalimentarios localizados : procesos de innovación y valorización local. La producción de quesos de Tandil. In: VELARDE, I. MAGGIO, A. OTERO.J. **Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina.** Buenos Aires : INTA. Set. 2008, p.120-137.

NOGUEIRA FILHO, A. et all. **Sistema agroindustrial do leite no Nordeste.** Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil; Embrapa Agroindústria Tropical, 2006.

OFFNER, J. PUMAIN, D. Réseaux sociaux et territoires. In: \_\_\_\_\_ **Réseaux et territoires- significations croisés.** Ed. de l'Aube, 1996.p. 137-171.

OLIVEIRA, Ariovaldo U. 1994. O campo brasileiro no final dos anos 80. In: **A questão agrária hoje.** (Org.) STÉDILE. João Pedro. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2004, p.45-67.

OLIVEIRA, Francisco. **Elegia pra uma re(li)gião:** Sudene, Nordeste Planejamento e Conflitos de classes. 6ª edição. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1993.

OLIVEIRA, Tânia M. B. F. de. **Dinâmica da produção e comercialização dos produtos lácteos de Nossa Senhora da Glória –semi –árido sergipano.** Dissertação. 127f. (Mestrado em Agroecossistemas-NEREN). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão. 2007.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional.** 3ª edição. Editora Brasiliense. São Paulo : 1991.

PECQUEUR, B. Territoire, territorialité et développement. In: **Actes du colloque Industrie et territoire:** Les systemes productifs localisés. IREP\_D Grenoble: 1992. p. 71-78.1996.

\_\_\_\_\_. O desenvolvimento territorial : uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. In: **Revista Raízes.** UFCG/PB : Campina Grande, v. 24, n°s 01 e 02, jan.-dez. 2005, p. 10-22.

\_\_\_\_\_. Qualidade e desenvolvimento territorial : a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados. In : **Revista EISFORIA.** UFSC : Florianópolis, v. 4 n°especial dez.2006, p. 135-155.

PENNA, Maura. **O que faz ser nordestino: identidades sociais, interesse e o “escândalo”** Erundina. São Paulo: Cortez, 1992.

PERNAMBUCO. Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco. Lei nº13.376, de 20 de Dezembro de 2007. Dispõe sobre a produção do queijo artesanal e dá outras providencias. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco**. 20 de dezembro de 2007, p. 03.

PINTO, Maximiliano Soares. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal do Serro**. 2004. 149f. Dissertação. (Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos) Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, MG.2004.

POMÈON, Thomas. BOUCHER, François ; ESCOTO, Fernando C. Denominación de origen o denominación genérica: el caso del queso *Cotija* en México. **Anais**. IV Congresso de La Red SIAL. Mar Del Plata. Outubro 2008. 27p.

PORTER, M.E. **The competitive advantage of Nations**, The Free Press, Macmillan, Inc. 1990.

\_\_\_\_\_. **Clusters and the new economics of competition**. Harvard Business Review, nov-dec, 1998.

POULAIN, Jean-Paul. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução Rossana P. da C. Proença. Carmen S. Riaal, Jaimier Conte. Florianópolis: Ed. UFSC. 2006.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo**. 22º ed. São Paulo: Editora Brasiliense. 1992.

\_\_\_\_\_. **História Econômica do Brasil**. 18ª Ed. São Paulo: Brasiliense. 1976.

PREZOTTO, Leomar L. **A sustentabilidade da agricultura familiar: implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer. 2005.

\_\_\_\_\_. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de Ciências Humanas**. EDUFSC. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis. N. 31, abr. 2002. p.133-154.

\_\_\_\_\_. SILVA, João B. **DOCUMENTO ORIENTADOR SOBRE O SUASA-** Programa de Agroindustrialização da Produção da Agricultura Familiar – SAF/MDA- Brasília. 2007. 15 p.

PUTNAM, Robert D. **Comunidade e democracia:** a experiência da Itália moderna. Trad. Luiz Alberto Monjardim. 4ªed. Rio de Janeiro: Ed. FGV 2005.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder.** Tradução: Maria Cecília França. São Paulo: Ática. 1993.

RAFFESTIN, C. Immagini e identità territoriali. In: DEMATTEIS, G. e FERLAINO, F. **II mondo e i luoghi:** geografie delle identità e del cambiamento. Torino: IRES, 2003. p.3-11.

RALLET, A. L'économie de proximités. Propos d'étape. In: TORRE. A. **Le local à l'épreuve de l'économie spatiale.** Collection études et Recherches sur les Systemes Agraire et le Développement. No 33. INRA. Paris. 2002.P. 11-26.

RANDOLPH, Rainer. Redes estratégicas e de solidariedade e organização territorial, à procura de novas formas territoriais. In: V Encontro Nacional da ANPUR. **ANAIS.** Belo Horizonte. Agosto 1993, p.783-794.

REQUIER- DESJARDINS. **El concepto económico de proximidad: impacto para el desarrollo sustentable.** Web DEA DESTIN-C3ED/ Université de Versailles-SQ. France. 1998.

\_\_\_\_\_. **Agro-Industria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados: ¿Cuáles puestas?** Quito, Noviembre de 1999. Disponível em: <http://www.prodar.org/cd.htm>. Acessado em 12/12/2008.

REQUIER-DESJARDINS. D. BOUCHER. F. CERDAN. C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. In : **Revista EISFORIA.**UFSC : Florianopolis, v. 4 n°especial dez.2006, p. 107-135.

REZENDE, Daniel C. de. **Estratégias de coordenação e qualidade na cadeia dos queijos finos. 2004. 187f.** Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade no CPDA). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

RIO GRANDE DO NORTE. Gabinete Civil. Coordenadoria de Controle de Atos Governamentais. Decreto nº 20.640 de julho de 2008. Regulamenta a Lei nº 9.067 de 15 de

maio de 2008. Dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal do Estado. **Diário Oficial do Estado nº11.769**. de 26 de julho de 2008.

RODRIGUES, Maria de Fátima F. **Sertão no Plural: da linguagem geográfica ao território da diferença**. 2001. 253f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.

ROMERO, Silvio. **Contos Populares no Brasil**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954.

ROSENDAHL Zeny. CORREA. R. L. **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ. 1999.

\_\_\_\_\_ **Matrizes da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ. 1999.

RUCKERT, Aldomar A. Políticas territoriais, ciência & tecnologia e a ação de atores locais e regionais. O Pólo de Modernização Tecnológica da Serra – Rio Grande do Sul – Brasil. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 6, nº 11, jan/jun 2004, p. 148-183

SÁ, Cristiane O.. et al, **Diversidade das unidades e dos produtores de derivados do leite em Nossa Senhora da Glória, semi-árido sergipano**. 2007. Disponível em: <[http://www.cnpat..embrapa.br/sbsp/anais/resumos\\_trab/169.htm](http://www.cnpat..embrapa.br/sbsp/anais/resumos_trab/169.htm)>. Acessado em 02/03/2008.

SABOURIN. Eric. Desenvolvimento rural e abordagem territorial.: conceitos , estratégias e atores.In.: SABOURIN. E. TEIXEIRA. O. (Orgs.) **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais: Conceitos, controvérsias e experiências**. Brasília: EMBRAPA. Informação tecnológica. 2002.

\_\_\_\_\_ Políticas sociais. Políticas públicas e valores humanos.In.: SCHNEIDER. Sérgio. (Org.) **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre:Editora da UFRGS.2006, p. 215-239.

SACK, Robert. **Human territoriality: Its theory and history**. Cambridg: University Press, 1986

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento, includente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SANTA CATARINA. Lei nº10.731, de 30 de Março de 1998. Dispõe sobre o Programa de Fomento e de Desenvolvimento da Pequena Agroindústria Familiar Rural e Pesqueira e estabelece outras providências. **Diário Oficial do Estado de Santa Catarina**. 01 de Abril 1998.

SANTOS, Adelci F.; ANDRADE, José A. **Delimitação e Regionalização do Brasil Semi-árido**. Aracaju: UFS/CNPq/SUDENE. 1992. 232p.

SANTOS, Milton. O retorno do território. In.: SANTOS, M. SOUZA, M. A. A., SILVEIRA, M. (orgs.) **Território, globalização e fragmentação**. São Paulo: Ed. Hucitec/ANPUR. 1994.

\_\_\_\_\_, **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: Hucitec.1996a.

\_\_\_\_\_, **O novo mapa do fim do mundo. Fim do século e globalização**. São Paulo: Ed. Hucitec/ ANPUR, 1996b.

\_\_\_\_\_. **O espaço dividido**; os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.

\_\_\_\_\_. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 12ª ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record. 2005.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Editora Expressão Popular. 2007.

SAUER, C. Geografia Cultural. In.: CORREA,R. L. , ROSENDAHL. Z. (Orgs.) **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1931/2003, p. 19-26.

SARACENO, Elena. O conceito da ruralidade: problemas de definição em escala européia. **Programa de Seminários INEA sobre desenvolvimento nas áreas rurais: métodos de análise e políticas de intervenção**. Roma:1996.

SEBRAE/CE. **Projeto melhoria da qualidade do queijo de coalho produzido no Ceará**. Fortaleza, 1998. 208 p.

SERPA, Ângelo. Mergulhando num mar de relações: redes sociais como agentes de transformação em bairro populares. **Geografia**, Rio Claro: 2005, v.30, n.2, p. 211-222.

SCHERRER-WARREN, Ilse. Redes sociais: trajetórias e fronteiras. In: DIAS, L. C. SILVEIRA, R. L. L. (Orgs.) **Redes, sociedades e territórios**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2005, P. 29-50.

SCHENEIDER, Sérgio. **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS. 2006.

SCHNEIDER, S.; TARTARUGA, I.G.P. Território e abordagem territorial: das referências cognitivas aos aportes aplicados à análise dos processos sociais rurais. **Raízes**, v. 23, n.1 e 2, p. 99-116, 2004.

SILVA, Dinara Leslye M. e. **Fatores que afetam a competitividade do queijo artesanal: um estudo exploratório na região do Seridó/RN**. 2008, 107f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.2008.

SILVA, Jonas Guimarães e. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo Minas/artesanal da Canastra**. 2007.198f. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos). Universidade Federal de Lavras, Lavras. 2007.

SILVA, José Graziano da. O novo rural brasileiro. UNICAMP, Instituto de Economia. **Coleção de Pesquisas 1**. Campinas, p.1-32. 1999.

SILVEIRA, Maryane M. **Farinhada: construção simbólica na reprodução da agricultura familiar**. 2006. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão. 2006.

SIMONSEN, Roberto C. **História Econômica do Brasil (1500-1820)**. 7ª edição. São Paulo: Ed. Nacional; Brasília, INL.1977.

SMITH, Neil. **Desenvolvimento desigual**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

SOJA, Edward W. **The Political Organization of Territory**.Charlottestille, The University Press of Virginia, 1971.

SORG, Bernardo. **Estados e classes sociais na agricultura brasileira**. 2ª ed. Rio de Janeiro. 1986.

SOUTO, Miguel H. **Caminhos e descaminhos da atividade leiteira no Noroeste de Sergipe**. 1998. 139f Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 1998.

SUBRINHO PASSOS, Josué M. dos. **História Econômica de Sergipe. (1850-1930)**. Aracaju: UFS. 1987.

SULZBACHER, Aline W.; DE DAVID, Cesar. Alternativas para o espaço rural: importância de compatibilizar políticas públicas com saberes locais. **CAMPO-TERRITÓRIO: Revista de Geografia Agrária**, v.3, n. 5, p. 14-37, fev. 2008. Disponível em: <<http://www.campoterritorio.ufu.br>>. Acesso 02/03/2008.

TEIXEIRA DA SILVA, Francisco C. **Camponeses e criadores na formação social da miséria**. 1981. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal Fluminense. Rio de Janeiro, 1981.

TORGAL, Gonçalo José S. dos R. Subsídios para a história da alimentação. **Revista de Guimarães**, Volume Especial, II, Guimarães – Portugal. 1999, pp. 661-667.

TREMARIN, Ivan C. et al. Desenvolvimento rural e agroindústria familiar: um estudo na Regional Sindical da Serra do Alto Taquari. In: MENACHE, Renata.(org.) **A agricultura familiar vai a mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2007, p.120-129.

UFMG. Patrimônio do paladar: queijo artesanal de Minas deverá ser o primeiro bem de natureza imaterial do Estado registrado no IPHAN. **Boletim informativo da UFMG**. Nº 1610 - Ano 34. 16.05.2008. Disponível em <<http://www.ufmg.br>>. Acesso em 29/08/2008.

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS. **Guia para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos**: (artigo, dissertação, projeto, trabalho de conclusão de curso e tese). São Leopoldo, 2009.99p.

VAN DER PLOEG. O modo de produção camponês revisitado. In: SCNEIDER, S. (Org.) **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006, p.13-56.

VARGAS, Alfredo C. ESCOTO Fernando C. SANCHÉZ. Sandra L. P. Los quesos mexicanos genuínos de Chiautla, Puebla, México. **Anais**. IV Congresso Internacional de La Red SIAL. Mar Del Plata. Argentina. Outubro de 2008. Cd room.

VARGAS, Maria Augusta M. **Desenvolvimento Regional em questão: O Baixo São Francisco Revisitado**. São Cristóvão/SE. NPGeo/UFS, 1999.

VEIGA, José Eli da. **Do global ao local**. Campinas/SP: Armazém do Ipê. 2005.

VELLARD, et al. Influencia de la calidad em el consumo de productos patrimoniales: el caso Del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso. In: VELARDE, I. MAGGIO, A.

OTERO.J. (Compiladores) **Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina**. Buenos Aires : INTA. Set. 2008, p.29-63.

VIANA, Lúcia de Fátima E. e S. **A pequena produção e comercialização do queijo em Cachoeirinha/Pernambuco**: organização sócio-espacial, evolução e perspectivas. 2008.145f. Dissertação. (Mestrado em Geografia) Recife: Universidade Federal de Pernambuco, Recife. 2008.

VILELA, Sérgio L. **Globalização e emergência de múltiplas ruralidades**: reprodução social de agricultores via produtos para nichos de mercado.1999. 205f Tese (Doutorado) Campinas: Universidade de Campinas, Campinas/SP1999.

VILLASANTE, Tomás R. **Redes e alternativas**: estratégias e estilos criativos na complexidade social. Trad. Carlos A. S. N. Soares. Petrópolis/RJ: Vozes. 2001.

WANDERLEY, M. de N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos. **Agricultura familiar**: realidades e perspectivas. Passo Fundo/RS: Ed. UPF,1999 p.23-56.

\_\_\_\_\_. A ruralidade no Brasil moderno: por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: GIARRACCA, Norma (Copem.) **Uma nueva ruralidad en América Latina?** Buenos Aires, CLACSO, 2001, p.31-44 (Colección grupos de Trabajo de CLACSO).

WILKINSON, John. **Sociologia Econômica, a Teoria das Convenções e o Funcionamento dos Mercados**. Ensaios FEE. Brasil. 2002.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Brasília: Hucitec/EDUNB. 1995.

\_\_\_\_\_ & WOORTMANN, Klaus. **O Trabalho da Terra**: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília. Ed. UNB. 1997.

\_\_\_\_\_Klauss. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. **Relatório Final**. Série Antropologia. Brasília nº20, 1978.114p. Disponível em:< <http://www.unb.br/ics/dan/Serie20empdf.>>. Acesso em13/04/2008.

\_\_\_\_\_. Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**. Rio de Janeiro, 87. 1990.

**ANEXO**

## Anexo 01

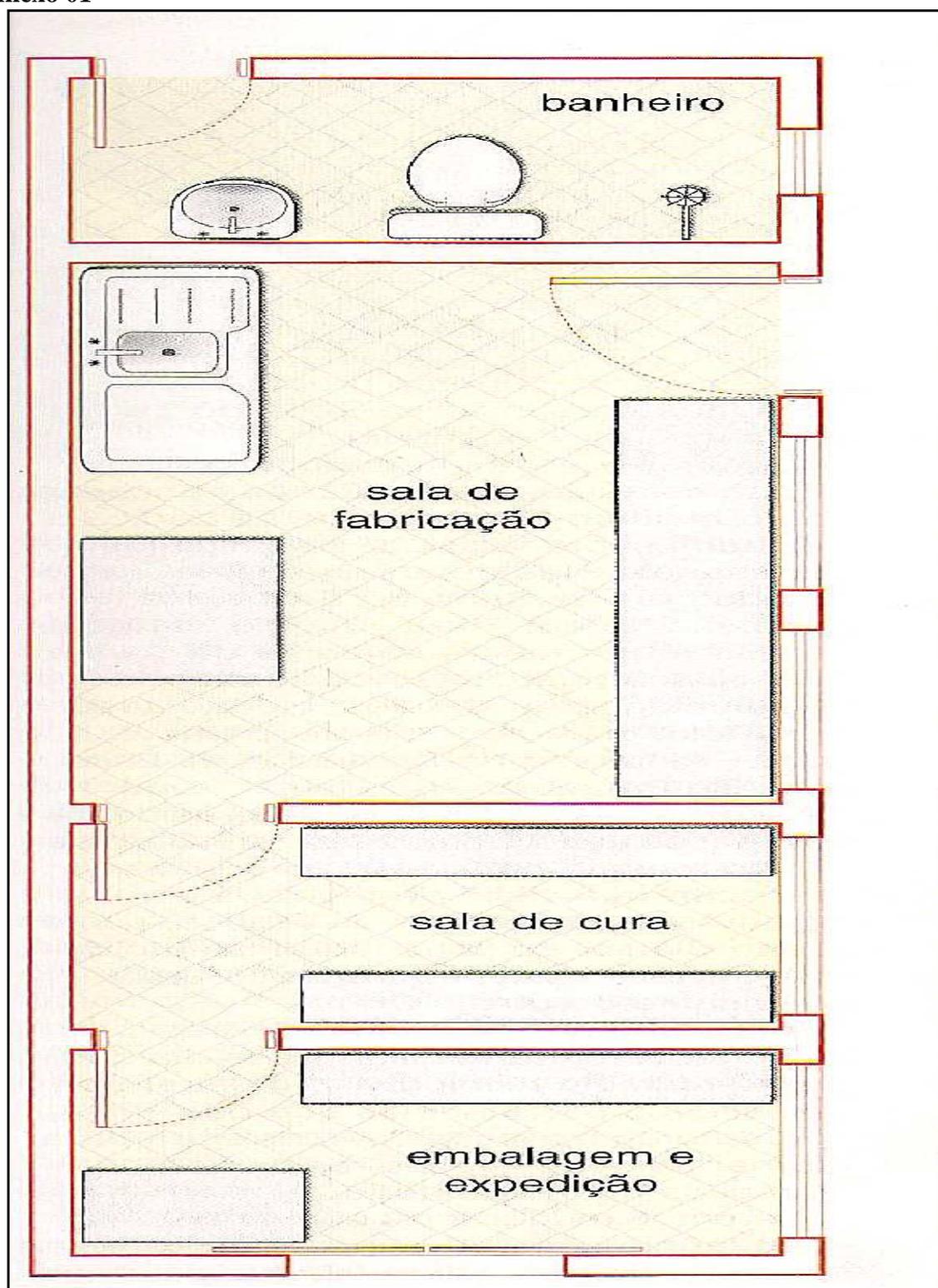


Figura 81: Planta baixa de queijaria artesanal – Minas Gerais.

Fonte: COELHO MENESES, José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006, p.60.

## Anexo 2



**EMDAGRO**  
**BANCO DE PRODUÇÃO DE LEITE- ÁREA DE ABRANGÊNCIA DA UNIDADE REGIONAL**  
**DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA-SETEMBRO 2003**

**B- FABRIQUETAS-PRODUTORAS DE DERIVADOS DO LEITE**

Nº DE ORDEM	MUNICÍPIO	Nº DE AGROINDUSTRIA	QUANTIDADE BENEFICIADA (litros/dia)	PRODUTOS FABRICADOS	DESTINO DA PRODUÇÃO
01	N. SRA. DA GLÓRIA....	27	32.500	-Mussarela, requeijão, queijo....precozido, manteiga, queijo coalho e iogurte	Sergipe, Paraíba e Bahia
02	PORTO DA FOLHA	15	21.500	-Mussarela, requeijão, queijo....precozido, manteiga, queijo coalho e iogurte	Sergipe, Paraíba e Bahia
03	POÇO REDONDO	08	6.300	-Mussarela, requeijão, queijo....precozido, manteiga, queijo coalho e iogurte	Sergipe, Paraíba e Bahia
04	GARARU	18	10.100	-Mussarela, requeijão, queijo....precozido, manteiga, queijo coalho e iogurte requi	Sergipe
05	CANINDÉ DE SÃO FRANCISCO	01	1.080	Mussarela e queijo coalho	Pernambuco e Bahia
06	MONTE ALEGRE ...	05	4.750	Queijo pré-cozido, requeijão e ....manteiga	Sergipe e Paraíba
07	ITABI	21	7.400	Queijo de coalho, requeijão, manteiga...precozido e mussarela	Sergipe
08	N. SRA. DE LOURDES	06	7.500	Mussarela, queijo e manteiga.....	Sergipe
09	CANHOBA	06	5.100	Queijo de coalho, requeijão e manteiga	Sergipe
10	CARIRA	01	120	Requeijão	
11	FEIRA NOVA	03	7.700	Requeijão, manteiga e mussarela	Sergipe e Paraíba
<b>TOTAL</b>			104.550	-	-