

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

Larissa Bueno Ambrosini

**SISTEMA AGROALIMENTAR DO QUEIJO SERRANO: ESTRATÉGIA DE
REPRODUÇÃO SOCIAL DOS PECUARISTAS FAMILIARES DOS CAMPOS DE
CIMA DA SERRA - RS**

Porto Alegre

2007

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Responsável: Biblioteca Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS

A496s Ambrosini, Larissa Bueno
 Sistema agroalimentar do queijo serrano : estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS / Larissa Bueno Ambrosini. – Porto Alegre, 2007.
 192 f. : il.

 Orientador: Eduardo Ernesto Filippi, co-orientador: Lovois de Andrade Miguel.

 Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

1. Pecuária familiar : Queijo : Produção : Comercialização. 2. Sistema local de produção : Campos de Cima da Serra, Região (RS). 3. Agricultura familiar : Campos de Cima da Serra, Região (RS). 4. Desenvolvimento rural : Campos de Cima da Serra, Região (RS). I. Filippi, Eduardo Ernesto. II. Miguel, Lovois de Andrade. III. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. IV. Título.

CDU 338.439(816.5)

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

Larissa Bueno Ambrosini

**SISTEMA AGROALIMENTAR DO QUEIJO SERRANO: ESTRATÉGIA DE
REPRODUÇÃO SOCIAL DOS PECUARISTAS FAMILIARES DOS CAMPOS DE
CIMA DA SERRA - RS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Eduardo Ernesto Filippi

Co-orientador: Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel

Série PGDR – Dissertações nº 74
Porto Alegre
2007

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

A Banca Examinadora abaixo relacionada aprovou, no *dia 29 de janeiro de 2007*, a Dissertação de *Larissa Bueno Ambrosini* com o título *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: Estratégia de Reprodução Social dos Pecuaristas Familiares dos Campos de Cima da Serra - RS* como requisito parcial para obtenção do Grau de mestre em Desenvolvimento Rural.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Eduardo Ernesto Filippi (Orientador- Presidente, PGDR/Departamento de Ciências Econômicas/UFRGS)

Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel (Co-orientador, PGDR/Departamento de Ciências Econômicas/UFRGS)

Prof. Dr. Carlos Guilherme Adalberto Mielitz Netto (PGDR/Departamento de Ciências Econômicas/UFRGS)

Prof. Dr. Carlos Nabinger (Departamento de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia /UFRGS)

Profª. Dra. Claire Cerdan (INRA/CIRAD - UFSC)

AGRADECIMENTOS

Agradeço...

Ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento, mesmo sem ter tido a oportunidade de receber uma bolsa para cursar o mestrado. Sou grata também à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, onde concluí minha graduação, e de modo geral, a todo sistema público de educação, que possibilitou meu percurso acadêmico.

Aos professores e colegas, pela acolhida, convivência e incentivo.

Aos amigos Cidônea, Gisele, Denis, Ely, Tocha, Myriam, Suzy pelo carinho.

Ao professor Egon, pelo precioso auxílio inicial e pela fidalguia permanente.

À Emater, em especial a Jaime Ries, pelo importantíssimo apoio durante a pesquisa de campo. Aos extensionistas Luiz e Juruema pela acolhida amistosa e pela cordialidade e dedicação durante minhas pesquisas em Bom Jesus.

À amiga Cristine Campello e sua família, pela gentileza e pelo ‘pouso’ em Bom Jesus.

À Eliane Sanguiné, pela amizade.

Às famílias de produtores e demais entrevistados, que me receberam, muito cordialmente, e colaboraram com minha pesquisa de campo.

Ao meu co-orientador, Lovois pela preocupação, incentivo e acolhida no programa.

Ao meu orientador, Eduardo, pela forma dedicada e tranqüila com que conduziu a orientação; pelo apoio, gentileza e precisão constantes.

Aos meus pais, Marta e Lucindo, agradeço especialmente, pelo apoio que sempre deram a qualquer projeto de estudo de suas filhas, com meios materiais e imateriais - sem os quais eu não teria concluído esse mestrado.

Às minhas irmãs Melissa, Bianca e Anelise pela amizade, carinho e alegria de sempre.

Ao meu cunhado, Vinicius, pelo estímulo e pela amizade.

Ao meu companheiro, que esteve todo tempo ao meu lado, entre John Coltrane e David Coverdale, Hitchcock e Sergio Leone, Polanyi e Nelson Rodrigues, “aguentando as crises” e “enchendo de beijinhos”, com mate, calor e sorriso, (parceria) sempre.

Aos Beatles, Elis, Tom, Nei Lisboa, Vitor Ramil, Velvet Underground, Chico Buarque, Pata de Elefante, Vinicius e Toquinho, Noir Désir, Carl Orff, Paco de Lucia, Stan Getz... que me acompanharam em um sem número de parágrafos.

RESUMO

No Rio Grande do Sul, a bovinocultura de corte é uma atividade de importância histórica, fundamental na formação da economia, cultura e, mesmo, do ‘território’ do estado. A atividade foi favorecida pelo ecossistema pastoril que caracteriza as regiões da Campanha e dos Campos de Cima da Serra. Esta última está localizada no nordeste do estado do Rio Grande do Sul, onde é produzido o Queijo Serrano. A produção de queijo remonta à época da ocupação do território pelos primeiros habitantes não indígenas, tendo características específicas e sendo feito artesanalmente. A produção de queijo a partir do leite da bovinocultura de corte constitui uma particularidade do sistema, já que ele não foi intencionalmente organizado em função da produção do queijo. Por outro lado, a atividade de queijaria tem importância crescente na ocupação das famílias, e 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. Por estar localizado em uma área sem aptidão à agricultura de escala, muitas das características do sistema de produção foram preservadas. O mesmo observa-se no modo de organização social. Ainda, por estar situado sobre um ecossistema de pastagens naturais, a manutenção do sistema pecuário, significa a preservação de um modo sustentável de exploração dos recursos naturais, que traz consigo também a preservação de valores culturais e históricos.

Palavras-chave: Sistemas Produtivos Localizados (SPL), Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), Território, Pecuária familiar, Queijo serrano.

ABSTRACT

In Rio Grande do Sul, cattle raising is a historically important activity, crucial in the formation of economy, culture and even the 'territory' of the state. The activity was favored by the pastureland ecosystem characterizing the areas of the Campanha and the Campos de Cima da Serra. The latter is located in the northeast of Rio Grande do Sul where the Serrano Cheese is produced. Its production dates back to the period of land occupation by the early non-indigenous people, it has specific features and it is still produced in artisanal fashion. Cheese production from milk of beef cattle is a particularity of the system, as it was not purposefully organized to produce cheese. On the other hand, cheese have a growing importance in family occupation, and the locally-produced cheese is appreciated for by the consumers, but also has the potential to generate positive externalities, constituting a source of income and occupation as well as contributing to the maintenance of a culture and an ecosystem. As it is located in an area unsuitable for full-scale agriculture, many of the characteristics of the production system were conserved. The same is observed in the mode of social organization. Also, because it is located on an ecosystem of natural grasslands, the maintenance of the cattle raising system by the cheese production entails the conservation of a sustainable mode of exploitation of natural resources, which brings with it the conservation of cultural and historical values.

Key words: Localized Productive Systems (SPL), Local Agri-food Systems (SIAL), Territory, Family farming beef cattle, 'Serrano cheese'.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 Mapa localização geográfica do RS	34
Figura 2 Mapa localização geográfica dos CCS	34
Figura 3 Mapa densidade demográfica no estado do RS	40
Figura 4 e 5 Mapa das temperaturas médias no estado do RS durante o inverno	41
Figura 6 Mapa dos tipos de solo encontrados nos CCS	42
Figura 7 Mapa de vegetação nos CCS	43
Quadro 1 Resumo dos Sistemas Agrários dos CCS	64
Figura 8 Representação vertical do SIAL QS em Bom Jesus	93
Figura 9 Representação vertical do SIAL QS em São Francisco de Paula e Caxias do Sul ...	94
Quadro 2 Resumo: Sistemas de Produção dos Produtores de QS dos CCS	96
Quadro 3 Síntese pecuária Sistema 01/SF2	101
Quadro 4 Síntese pecuária Sistema 02/BJ1	107
Quadro 5 Síntese pecuária Sistema 03/SF4	110
Quadro 6 Síntese pecuária Sistema 04/BJ2	113
Quadro 7 Síntese pecuária Sistema 05/SF3	117
Quadro 8 Síntese pecuária Sistema 05/CX3	121
Figura 10 Principais eixos de acesso rodoviário no RS	126

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Foto 1 Terneiros de produtor de QS, em São Francisco de Paula	71
Foto 2 Vacas de produtor de QS em Bom Jesus	71
Foto 3 Queijaria de propriedade em Bom Jesus	72
Foto 4 Vacas em lactação, propriedade em Caxias do Sul	74
Foto 5 Prensa em agroindústria familiar de Caxias do Sul.....	75
Foto 6 Queijo serrano de fim de semana ‘marcado’ na forma (procedência: Bom Jesus).....	84
Foto 7 Silagem de milho, galpão contíguo à casa da família	102
Foto 8 Produção de QS do dia sendo prensada	103
Foto 9 Vacas em lactação na propriedade BJ2	113
Foto 10 Prensagem da produção de QS do dia	116
Foto 11 Agroindústria familiar (CX3) vinculada ao Sistema Copas	124
Foto 12 Câmara fria para armazenagem do QS	124
Fotos 13 e 14 Nota fiscal do Bloco de Produtor Rural (esquerda), verso da nota (direita), contendo a relação, obrigatória, de clientes	129
Foto 15 Produtos comercializados pelo estabelecimento SFpc1	131
Foto 16 Estabelecimento CXpc2	133
Foto 17 Estabelecimento CXpc3	134
Foto 18 QS de agroindústria de Criúva com registro de inspeção municipal (SIM)	134

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Uso da terra nos CCC (por atividade)	13
Tabela 2 Estrutura fundiária dos municípios dos CCS (número de estabelecimentos)	14
Tabela 3 Pecuaristas produtores de queijo serrano nos CCS.	15
Tabela 4 Uso da terra nos municípios dos CCS (por número de propriedades, incluindo Caxias do Sul)	60
Tabela 5 Uso do solo nos municípios dos CCS (por área municipal, incluindo Caxias do Sul).....	61
Tabela 6 Estrutura fundiária dos municípios dos CCS (número de estabelecimentos – incluindo Caxias do Sul).....	62
Tabela 7 Representatividade dos sistemas de produção nos municípios pesquisados	97
Tabela 8 Representatividade dos sistemas de produção no território do QS	98
Tabela 9 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF2	102
Tabela 10 Síntese dos resultados econômicos da UPA SF2	104
Tabela 11 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/BJ1	106
Tabela 12 Síntese dos resultados econômicos da UPA BJ1	108
Tabela 13 Síntese dos resultados econômicos da UPA SF4	110
Tabela 14 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF4	112
Tabela 15 Síntese dos resultados econômicos da UPA BJ2	114
Tabela 16 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/BJ2	116
Tabela 17 Síntese dos resultados econômicos da UPA SF3	118
Tabela 18 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF3	120
Tabela 19 Síntese dos resultados econômicos da UPA CX3	122
Tabela 20 Síntese dos resultados da atividade de queijaria/ CX3	123

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AIR – Agroindústrias Rurais

CCS – Campos de Cima da Serra

CI – Consumo intermediário

EMATER – Empresa Riograndense de Assistência Técnica e Extensão Rural

FEE – Fundação de Economia e Estatística

Ha – Hectare

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

KI – Capital imobilizado

MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário

PB – Produto Bruto

PIB – Produto Interno Bruto

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

QS – Queijo Serrano

RT – Renda total familiar

SA – Sistema Agrário

SIAL – Sistema Agroalimentar Localizado

SPL – Sistema Produtivo Localizado

UA – Unidade Animal

UTH – Unidade de Trabalho Homem

UTHf – Unidade de Trabalho Homem total familiar

VA – Valor Agregado

VAB – Valor Agregado Bruto

VAL – Valor Agregado Líquido

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO E TEMA DE PESQUISA	11
1.1 JUSTIFICATIVA	19
1.2 PROBLEMA DE PESQUISA	18
1.3 OBJETIVO GERAL	18
1.4 HIPÓTESES	19
1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
1.6 INSTRUMENTOS DE ANÁLISE	20
2 EMERGÊNCIA DO SIAL QUEIJO SERRANO - A DIMENSÃO HISTÓRICA	38
2.1 LOCALIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DO TERRITÓRIO	39
2.2 O TERRITÓRIO DO QUEIJO SERRANO	44
2.3 EVOLUÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DOS SISTEMAS AGRÁRIOS NOS CCS	45
3 QUEIJO SERRANO: PATRIMÔNIO TERRITORIAL - DIMENSÃO TÉCNICA-TEÓRICA	66
3.1 O PRODUTO	67
3.2 SABER-FAZER COMPARTILHADO, AMEAÇA AOS PRODUTORES TRADICIONAIS.....	70
3.3 SENTIMENTO DE PERTENCIMENTO – IDENTIDADE, COOPERAÇÃO INSIPIENTE, SEM CONCORRÊNCIA	76
3.4 EFEITO PROLONGADO – DO AUTO-CONSUMO À VIABILIZAÇÃO DA PECUÁRIA FAMILIAR	83
4 SIAL QS – DIMENSÃO INSTITUCIONAL	88
4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS AIR DE QS	89
4.2 CONFORMAÇÃO DO SIAL QS	90
4.3 A IMPORTÂNCIA DOS ATORES INDIVIDUAIS E SUAS DIFERENTES ESTRATÉGIAS.....	95
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	139
REFERÊNCIAS	142
APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista Produtores.....	149
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista Intermediários.....	182
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista Pontos de Comércio.....	188

1 INTRODUÇÃO E TEMA DE PESQUISA

Entre as conseqüências do desenvolvimento capitalista na agricultura, a adoção de modelos produtivos baseados em alta tecnologia, alta concentração de insumos e produtividade crescente, implica em uma padronização da agricultura, movimento que Ploeg (1992) chama de ‘monotonização’ da agricultura; onde o nível de desenvolvimento é inversamente proporcional à preservação de especificidades locais. Desse processo, destacamos a ‘desconexão’ entre os sistemas produtivos e a natureza, a industrialização do trabalho, do tempo e do espaço, e a padronização em contraste com a produção de bens que contém atributos e especificidades locais, naturais e culturais.

Disso resulta degradação ambiental, diminuição da demanda de mão-de-obra das unidades agrícolas, e rendas cada vez menores percebidas pelo produtor (MARSDEN et al., 1996) *vis-à-vis* a uma crise de excesso de produção que agrava, a cada ciclo produtivo, a situação do produtor no esquema do *treadmill* tecnológico.

Entretanto, nem a modernização agrícola, nem a globalização da economia foram capazes de eliminar traços culturais específicos, sistemas de produção tradicionais, produção de bens artesanais etc. Ademais, o contexto permite uma inserção diferenciada de produtos e produtores tradicionais no que Ploeg et al. (2000) caracterizam como ‘*new rural development paradigm*’, ou, em outros termos, no que Allaire e Sylvander (1997, p.31) chamam de

[...] *une demande diversifiée et des opportunités liées aux transformations des fonctions de l'espace rural (une agriculture de services), des rapports avec l'environnement (une agriculture durable), et d'objectifs d'aménagement du territoire (une agriculture citoyenne, pourrait-on peut-être dire).*

O desenvolvimento rural para esses autores emerge como uma forma de redifinição de identidades, através da valorização de práticas agrícolas mais sustentáveis e estratégias de comercialização diferenciadas, estabelecidas por relações e redes sociais que possam valorizar produtos específicos.

Dentro desse paradigma do desenvolvimento, a diversidade é tida como uma resposta do produtor ao modelo dominante de oferta de tecnologia (JUSTE-CARRION, 1998; RENARD, 2005), não sendo o fenômeno individual, mas socialmente construído, no qual a cultura, entendida como ‘patrimônio produtivo’ (BILLADOUT, 2002) é um fator relevante

para compreender as formas de coordenação internas e externas estabelecidas (PLOEG, 1992).

Nesses arranjos, socioeconômicos, além da motivação do lucro e eficiência, próprias aos sistemas de mercado, há forças sociais em interação que são relevantes e fazem diferença nas dinâmicas e resultados econômicos de determinadas regiões (GRANOVETTER, 1985; ABRAMOVAY, 2004; FLIGSTEIN, 1996; BRYDEN, 2000). No que tange a produtos agroalimentares, a diferenciação, seja tácita, ou reconhecida através de marcas coletivas, indicações geográficas ou denominações de origem, é percebida como uma maneira de valorizar a produção, especialmente em áreas consideradas marginais, onde traços identitários, saber fazer e elementos históricos foram/são preservados. O mérito dos produtos com indicação geográfica está na sua capacidade de conectar os indivíduos, a produção e o local no contexto do desenvolvimento rural (BARHAM, 2003).

No Rio Grande do Sul, a pecuária de corte é uma atividade de importância histórica, fundamental na formação da economia, cultura e, mesmo, do território do estado. A atividade foi favorecida pelo ecossistema pastoril que caracteriza as regiões da Campanha e dos Campos de Cima da Serra (CCS). Nessas, os jesuítas constituíram grandes criações de *gado vacum* criados extensivamente, que eram chamadas Vacaria del Mar e Vacaria de los Pinhales, respectivamente, a última datando dos anos 1700 (FLORES, 1986). Mais tarde, os tropeiros começaram a estabelecer-se nos CCS, no período de concessão de sesmarias, que foi responsável pela constituição de grandes estâncias, de tal forma que a atividade pecuária permanece ainda hoje relacionada a extensas propriedades patronais.

Os CCS estão localizados no nordeste do estado do Rio Grande do Sul e têm na história de sua ocupação, a partir de povos não indígenas, a atividade de criação de gado como traço determinante. Atualmente, dados de Ries e Messias (2003) indicam que a atividade é a principal forma de ocupação das terras em uma porção do território¹, perfazendo um total de mais de 90% das áreas dos estabelecimentos rurais (vide Tabela 1, cujos dados referem-se aos municípios de Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes).

¹ Trata-se da porção à leste dos CCS, cujas particularidades abordaremos na seção 1.4, quando apresentamos a delimitação do território pesquisado.

Tabela 1 – Uso da terra nos CCS (por atividade)

Atividade	Área (ha)	%
Pecuária	833.405	90,73
Silvicultura	72.000	7,84
Lavoura	7.385	0,80
Fruticultura	2.188	0,24
Outros	3.600	0,39
TOTAL	918.578	100,00

Fonte: RIES; MESSIAS, 2003.

Obs: Incluídos na área pecuária, aproximadamente, 129.600 hectare de mata nativa.

Estudos recentes (RIBEIRO, 2003; TORRES; MIGUEL, 2003; LUIZELLI, 2001; GONÇALVES, 2002; RIES; MESSIAS, 2003) têm apontado uma porção significativa de empreendimentos familiares relacionados à pecuária de corte no estado do Rio Grande do Sul. Nestes estabelecimentos, a mão de obra é familiar, a estrutura fundiária predominante é de até 100ha, considerada pequena para tal atividade, e a racionalidade econômica se assemelha àquela do agricultor familiar, qual seja, a prioridade é dada à reprodução social da família. “Para esse grupo social, o importante não é o quanto vende de sua produção, mas o quanto o sistema consegue produzir para subsistir.” (TORRES; MIGUEL, 2003, p.50)²

Em estudo sobre a modernização da bovinocultura de corte no Brasil, Mielitz Netto (1995, p.96.), já adiantava, analisando, entre outras, a região da Campanha gaúcha, que a estrutura fundiária predominante era de até 90 ha. Segundo o autor, “[i]sso evidencia que não é necessariamente verdadeira a identidade que se estabelece entre a bovinocultura e as grandes propriedades [...]”.

Quando nos referimos à atividade pecuária e/ou aos pecuaristas familiares, nos reportamos a explorações familiares que se dedicam à bovinocultura de corte como sua atividade principal. Isso será importante para discutirmos a viabilidade econômica dos estabelecimentos rurais dos CCS, onde predominam propriedades de até 200ha (cerca de 80% dos estabelecimentos – vide Tabela 2). Comumente, um estabelecimento de 200ha não é considerado ‘pequeno’. Entretanto, para bovinocultura de ciclo completo, ou seja, rebanho de cria, cria e engorda, criados exclusivamente ‘a pasto’ e levando em consideração as condições climáticas da região, que provocam déficits de forragem no inverno, permitindo lotações animais ‘reduzidas’ (1 UA/2ha³) (MOHRDIECK, 1993), ou seja, uma baixa

² Sandrini (2005) em pesquisa sobre a inserção dos pecuaristas familiares da região da Campanha e Missões do RS no mercado da carne bovina referenda a afirmação.

³ UA = unidade animal; é um índice utilizado para proporcionalização de diferentes categorias e espécies animais. Uma (1) UA corresponde a 450 kg de peso vivo, o peso equivalente a uma vaca adulta.

produção de carne/ano, poderíamos concluir pela inviabilidade da pecuária de corte nos CCS. A realidade dos fatos, no entanto, refuta tal conclusão, e a manutenção dos sistemas pecuários persiste, ou adapta-se ao longo de sua trajetória.

Tabela 2 – Estrutura fundiária dos municípios dos CCS (número de estabelecimentos)

Municípios	Total	Até 50 ha	50 a 100 ha	100 a 200 ha	200 a 500 ha	De 500 a 1000ha	+ 1000 ha
Bom Jesus	1.218	516	196	195	201	64	46
Cambará do Sul	588	282	86	87	90	21	22
Jaquirana	515	254	92	73	68	21	35
São Francisco de Paula	2.188	1.142	353	328	239	91	35
São José dos Ausentes	603	269	107	81	98	29	19
TOTAL	5.112	2.463	834	764	696	226	157
Distribuição por percentual		48,18	16,31	14,95	13,62	4,42	3,07

Fonte: IBGE, 1995-1996.

No sistema ao qual nos referimos, a produção de gado obedece a uma baixa escala, e o sustento das famílias depende primordialmente da combinação dessa atividade com outras para assegurar a reprodução econômica e social da família. Alguns desdobramentos da atividade podem ser destacados de antemão: o turismo, que aproveita a infra-estrutura das propriedades, valendo-se também das características climáticas da região, onde o frio é um atrativo; e a produção do queijo denominado ‘serrano’, objeto de estudo de nossa pesquisa.

A produção de queijo aparece como uma fonte de renda importante para as famílias nesse sistema. Em estabelecimentos com até 200 ha, o queijo pode representar até 50 % da renda bruta anual (RIES; MESSIAS, 2003).

No Tabela 3 temos algumas informações sobre a produção do queijo serrano (QS), fornecidos pela Emater/RS, os quais, cruzados com os dados do censo do IBGE, demonstram uma parcela significativa de produtores envolvidos na atividade de queijaria em determinados municípios.

Tabela 3 - Pecuaristas produtores de queijo serrano nos CCS

Municípios	Total propriedades (N)	Produtores de queijo (N)	Prod anual ** (t)	% Pecuaristas Produtores
Bom Jesus	1.218	250	183	20,53
Cambará do Sul	588	66	35	11,22
Caxias do Sul	3.930	145	79	3,69
Jaquirana	515	150	45	29,13
São Francisco de Paula	2.188	250	365	11,43
São José dos Ausentes	603	250	75	41,46
	9.042	1.111	782	12,29

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

O QS remonta à época da ocupação do território⁴ pelos primeiros habitantes não indígenas (BARBOSA, 1978), tendo características específicas, conferidas pelo tipo de pastagem, determinada pelo clima da região; também pelo tipo de animal utilizado, já que o leite das raças bovinas especializadas em carne contém um teor de gordura mais elevado; e, por fim, pela maneira de processá-lo, que, entre outras particularidades, utiliza o leite cru, ou seja, não pasteurizado. O produto já era um excedente dos sistemas agrários anteriores, juntamente com o couro e o pinhão, que eram trocados pelos tropeiros⁵ por sal, açúcar, tecidos, cachaça etc. em outras regiões.

A produção de queijo a partir do leite de vacas de corte constitui uma particularidade do sistema, já que ele não foi intencionalmente organizado em função da produção do queijo. Assim, entendemos que a produção do QS deva ser analisada dentro do contexto histórico e cultural da região, onde a atividade é tradicional e seu saber-fazer é compartilhado pela comunidade.

Atualmente, a atividade constitui-se fonte de renda entre os pecuaristas familiares. O queijo é produzido artesanalmente. Cada propriedade dispõe de uma peça, onde funciona a queijaria, em geral contígua ao local onde são ordenhadas as vacas, e o queijo é feito em seguida à ordenha, pelo produtor e sua esposa (vide série de fotos da autora no capítulo 3).

A atividade de queijaria parece ter importância crescente na ocupação das famílias, e o QS, além de reconhecido e procurado por consumidores da região dos CCS e entorno, pode ter o potencial de gerar externalidades positivas, constituindo fonte de renda e de

⁴ Nesse trabalho, o território é entendido como um espaço ‘apropriado’ “*una construcción social, que procede a la vez de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural*” (LINCK; LÓPEZ; CASABIANCA, 2006, p. 113). Na seção 1.6 do presente capítulo discutimos como o conceito auxilia na análise proposta.

⁵ As tropeadas marcam duas fases importantes do território, que serão abordadas no capítulo 2 **Emergência do SIAL QS**.

ocupação. Ademais, o QS contribui para a manutenção de uma cultura e de um ecossistema.

Entretanto, trata-se de um sistema em crise, pois, no que tange à atividade de criação de animais, encontra-se pressionado pela escala reduzida, o que é agravado pela baixa remuneração obtida na venda dos animais. Por outro lado, no tocante à produção do queijo, o caráter ‘clandestino’ de sua produção não permite o incremento na remuneração, pois o acesso ao mercado, em alguns casos, é limitado.

Uma alternativa para o QS seria a caracterização e proteção do produto através sistemas de certificação e indicação geográfica, que relacionem o produto a elementos históricos e culturais ligados ao território. Tal ação parte da análise dos recursos específicos de uma área determinada e requer a participação dos atores sociais envolvidos na produção em questão, onde “[t]he collective action of promotion of the product, linked to a process of labellisation and certification could be a criteria for dynamic Local Agri-Food System” (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2002, p.20).

Para tanto, seria necessário resgatar os aspectos produtivos, históricos e culturais relacionados ao QS, suas especificidades e suas conexões com território. Esse tipo de produção pode ser impulsionada pela ascensão de ‘novas sensibilidades culturais’ sobre a qualidade do consumo (MARSDEN, 1999), caracterizada pela emergência de novos padrões culturais que redefinem o mercado (MARSDEN et al., 1996; MARSDEN, 1989), legitimando processos produtivos baseados em práticas artesanais. Em outros termos, processos baseados em princípios diversos daqueles fundamentados pelo consumo de massa, quais sejam, padronização e baixo custo.

A caracterização do Sistema Agroalimentar do QS faz parte do “Projeto Queijo Serrano”, promovido pela Emater/RS. O objetivo de tal projeto é o de produzir pesquisas acerca dessa realidade produtiva, para, posteriormente, analisar a viabilidade de obter-se uma identificação geográfica para o produto. Compõem ainda o projeto: a reconstituição e descrição do processo artesanal de produção do queijo, sua caracterização e análise físico-química e sensorial, caracterização do perfil microbiológico do queijo, avaliação botânica e bromatológica do campo nativo da região.

Após essa breve introdução, julgamos relevante enfatizar que a proposição inicial do presente estudo era o de estabelecermos um diagnóstico dos sistemas produtivos implementados pelos pecuaristas familiares produtores de QS na região dos CCS, pesquisando sua origem e estabelecendo a importância da produção de queijo dentro de seus sistemas. Entretanto, a partir de nossa pesquisa exploratória, julgamos relevante ampliar o escopo do trabalho, analisando as dinâmicas estabelecidas vertical e horizontalmente ao

longo do seu processo de produção e comercialização.

1.1 JUSTIFICATIVA

No Brasil, a agricultura familiar se consolidou enquanto objeto de pesquisa acadêmica há pouco mais de dez anos. A partir de então os “pequenos” estabelecimentos rurais passaram a ser estudados, no concernente a aspectos produtivos, econômicos e sociais, de onde políticas específicas, como o Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar - PRONAF, puderam ser desenhadas, constituindo-se o primeiro programa de financiamento ao segmento da agricultura dita familiar. Sem dúvida que avanços foram obtidos, ao ser posta em evidência a natureza social da atividade primária, de certa forma, superando a dicotomia grande/pequeno (ABRAMOVAY, 1998). Entretanto, ainda há grandes lacunas a serem preenchidas e que abrem uma ampla agenda de pesquisas.

Um dos traços da agricultura familiar é a sua diversidade (WANDERLEY, 1996), de tal forma que há muitas realidades a serem exploradas e que não atendem aos critérios normativos do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, demandando investigações mais acuradas.

Se a agricultura familiar é uma discussão contemporânea na pauta da comunidade científica, a pecuária familiar é um tema ainda mais recente. As primeiras publicações sobre o assunto datam de apenas cinco anos, e, no caso dos pecuaristas familiares estabelecidos na região dos CCS, as informações disponíveis podem ser consideradas incipientes. Sobre esses criadores, que se dedicam também à produção do QS, não existe pesquisa detalhada. Os aspectos econômicos e sociais que informam sua atividade são mal conhecidos, não sendo possível precisar sua origem, e os dados sobre os sistemas produtivos implementados por esses produtores são escassos, em que pese estarmos falando da realidade de, pelo menos, mais de 1.100 famílias (vide Tabela 3). A discussão em torno dos elementos que caracterizariam o pecuarista como ‘familiar’ serão abordados no capítulo 4. Dessa feita, nosso trabalho pretende contribuir para um conhecimento mais aprofundado acerca da realidade produtiva, econômica e social, dos produtores de queijo serrano, em grande parte formados por ‘pecuarista familiares’.

A atividade de queijarias nos CCS pode ser estudada como um Sistema Produtivo Localizado (SPLs), sendo sua produção uma potencial fonte de ativação social, de estratégias coletivas e dinamização econômica. A identificação de SPLs organizados em torno de pequenas propriedades e unidades de produção artesanais requer esforços na coleta e análise

de dados, sobretudo em países em desenvolvimento, pois, tal como Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2002) sustentam, existe uma dinâmica de desenvolvimento de pequenas agro-indústrias nesses países. O caso da produção de queijo na região de Nossa Senhora da Glória, em Sergipe (CERDAN; SAUTIER, 2002a, 2002b; ABRAMOVAY, 2003; MUCHNIK; BIENABÉ; CERDAN, 2005), ou da região de Cajamarca, no Peru (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002; BOUCHER, 2004) são ilustrações profícuas, no sentido de demonstrar o potencial da atividade na geração de externalidades positivas (BILLADOUT, 2002) através da produção do queijo, sendo cada sistema muito distinto.

Ainda, sendo a heterogeneidade, também, um traço dos SPLs (REQUIER-DESJARDINS, 2002), outra contribuição a que se pretende o trabalho é esclarecer as relações estabelecidas ao longo das etapas de produção e comercialização do QS, estudando-o sob a perspectiva teórica dos SPL, tratando-o como um Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL). Igualmente, as relações horizontais e verticais constituídas a partir do QS são mal conhecidas do ponto de vista acadêmico. Dessa forma, pretendemos produzir informações que nos auxiliem na compreensão da importância da produção do queijo ao longo da evolução dos sistemas agrários da região, ainda que informal, consolidada e legitimada pelo consumo. Além de contribuir teoricamente no avanço da compreensão de um SIAL específico, que chamaremos “Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano” – SIAL QS.

1.2 PROBLEMA DE PESQUISA

Com o intuito de melhor compreender os arranjos decorrentes da produção do queijo serrano, formulou-se o seguinte problema de pesquisa: *Qual é a relevância econômica e social da produção de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, e como tal atividade determina arranjos produtivos, econômicos e sociais no seu entorno?*

1.3 OBJETIVO GERAL

Delimitar o Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano, identificando os atores, suas formas de coordenação, procurando determinar a origem histórica e a distribuição geográfica, a evolução e a situação atual, aprofundando os conhecimentos sobre a realidade sócio-agro-econômica dos produtores do referido produto.

1.4 HIPÓTESES

Decorrentes do problema de pesquisa do presente trabalho, formulou-se as seguintes hipóteses, em forma de afirmações provisórias, as quais são verificadas através da presente pesquisa:

1. A bovinocultura de corte se constitui em atividade preponderante principalmente nas zonas ditas marginais, em termos de recursos naturais presentes nos CCS, onde as características de solo não permitiram a implementação de agricultura de escala.

2. O QS vem adquirindo importância dentro dos sistemas pecuários devido à (i) diminuição das dimensões físicas das propriedades, decorrentes de processos de sucessão hereditária, (ii) queda tendencial do preço do boi.

3. A dinâmica e a relação entre os atores do sistema são fortemente influenciadas por sua localização geográfica, a qual determina (i) distintas formas de coordenação, (ii) inserção no mercado, (iii) relevância do papel dos intermediários na comercialização do QS, e (iv) o preço obtido pelo queijo.

4. A produção do queijo serrano se configura um SIAL, ancorado em um contexto de relações históricas e culturais estreitamente relacionados com a conformação do território.

1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A partir das hipóteses acima, formulou-se uma série de objetivos específicos, os quais são elencados abaixo:

1. Reconstituição dos Sistemas Agrários implementados nos CCS, resgatando a origem dos produtores de QS, especialmente os pecuaristas familiares, bem como a história da produção do QS.

2. Realização do Diagnóstico e Caracterização dos Sistemas Produtivos atualmente implementados pelos produtores de queijo, verificando sua situação econômica, ambiental e produtiva e sua inserção no mercado.

3. Delimitar o SIAL do QS, estabelecendo atores envolvidos e verificando a influência da localização geográfica sobre a evolução nas formas de coordenação entre os atores.

4. Investigar os elementos que singularizam a produção do QS, a relação do produto e seu saber-fazer a traços históricos, culturais e ambientais, que o constituiria enquanto um recurso/patrimônio territorializado.

1.6 INSTRUMENTOS DE ANÁLISE

A dinâmica da produção do QS foi analisada através do referencial dos Sistemas Produtivos Localizados (SPL), particularmente no concernente aos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL).

No atual contexto de transformação do espaço rural, da produção agroalimentar e do consumo de alimentos, surge a perspectiva teórica que instrumentaliza nossa análise. Segundo MUCHNIK (2006a), a noção de SIAL é resultado de uma construção progressiva e contínua por parte de pesquisadores interessados em compreender tais transformações produtivas, além de instrumentalizar projetos de desenvolvimento diversos daqueles baseados na produção de commodities. O enfoque SIAL decorre de projetos de investigação sobre o papel da agroindústria rural (AIR) na economia ‘camponesa’, particularmente em países da América Latina. As AIR seriam um meio, pelo qual produtores rurais poderiam reter uma porcentagem maior do valor de seus produtos, através do seu processamento. Em outros termos:

El objetivo planteado era claramente un objetivo de lucha contra la pobreza y la marginalización a través de la generación de ingresos. Además como estos campesinos se ubicaban en zonas de pequeñas fincas y tierras marginales, por ejemplo montañosas, desdeñadas por la agricultura comercial de exportación, la AIR podía contribuir a reducir la marginalización de estas zonas (REQUIER-DESJARDINS, 2006a, p.10).

Dentro do processo de ‘construção teórica’, é destacada por MUCHNIK (2006a) a qualidade de articulação entre investigação e ação, e a complementaridade entre as ciências sociais (sociologia, economia, antropologia) e as ciências técnicas e biológicas (agronomia,

veterinária, fitopatologia, tecnologia de alimentos), que permitiriam compreender o papel das AIR, em termos de ocupação, ingressos e segurança alimentar em zonas e setores, tanto urbanos, quanto rurais, entendidos como sendo marginalizados, em termos socioeconômicos.

1.6.1 SPL/SIAL: uma agenda de pesquisa multidisciplinar

Um aspecto que marca fortemente os estudos contemporâneos sobre o papel da atividade agrícola e do espaço rural são as dinâmicas localizadas, onde se inserem perspectivas como a dos SPLs e SIALs. De acordo com Benko, Dunford e Lipietz (1996), a revisão da teoria marshalliana dos distritos industriais marca um rompimento com o estruturalismo global e com a teoria determinista do desenvolvimento ‘à la Rostow’⁶, onde o ponto de partida, “*sans conteste*”, foram as pesquisas de Arnaldo Bagnasco, Carlo Trigilia, Sebastiano Brusco e Giacomo Becattini sobre a ‘Terceira Itália’.

A noção de distritos industriais de Alfred Marshall aplicada a diferentes contextos e agrupamentos de atividades deu origem a duas escolas principais: a anglo-saxã, que se utiliza do conceito de ‘clusters’, e a francesa, que desenvolveu a abordagem dos SPLs. O conceito de distrito industrial foi retomado para explicar a dinâmica de crescimento de algumas regiões do norte da Itália, onde, os recursos ‘territoriais’ estariam baseados, sobretudo, no estabelecimento de redes sociais e da confiança construída pelos atores através da sua identificação com o território. A tessitura social do espaço é posta em evidência como sendo relevante para os resultados econômicos do território.

Ils redéfinissent alors le concept de ‘district industriel’ comme ‘une entité socioterritoriale caractérisée par la présence active d’une communauté de personnes et d’une population d’entreprises dans un espace géographique et historique donné. Dans le district, [...], il tend à y avoir osmose parfaite entre communauté locale et entreprises’ (BECATTINI, 1992, p.36).

A partir de então, autores franceses, como Pecqueur (1992), desenvolvem a noção de SPL. A proximidade geográfica nesse tipo de arranjo diminuiria os custos de transação, favorecendo a confiança entre os agentes e a organização em torno de um espírito de ‘concorrência-cooperação’. A identidade territorial, que funcionaria como mediador e facilitador das relações entre os agentes, não é apenas uma condição já estabelecida, mas é construída pela ação coletiva dentro dos processos de formação do SPL, favorecida pelo compartilhamento de valores comuns, hábitos, experiências históricas, identidade, e pelas

⁶ Vide Rostow (1960) e seus “estágios de desenvolvimento”.

relações de confiança (PECQUEUR, 1992; BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002; REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2003).

Assim, os SPLs seriam dinamizadores de externalidades específicas, tais como a integração territorial, as articulações técnicas e tecnológicas em torno da produção de um mesmo produto e a cooperação e troca de informações (AZEVEDO, 1996). Quatro elementos são importantes para fundamentar o conceito: o sentimento de pertencimento; a transmissão dos saberes implicitamente, entendidos como um patrimônio cultural da comunidade; o efeito permanente e a importância dos atores individuais (PECQUEUR, 1992).

Dentro desse enfoque, os Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL) aparecem como *"formes particulières de Système Productif Localisé"*, os quais estão relacionados com a existência de uma concentração espacial de agroindústrias locais (AIR) (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002, p. 2). Logo, os SIALs são definidos como:

[...] organizaciones de de producción y de servicio (explotaciones agrícolas, empresas agroalimentarios, empresas comerciales, restaurantes...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medioambiente, los productos, los hombres, sus técnicas, sus comportamientos alimentarios, sus instituciones, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio produciendo una forma de organización agroalimentaria específica en una escala espacial dada (CIRAD-SAR, 1996 apud MUCHNICK, 2006b, p.97).

Entretanto, o SIAL não será apenas uma ‘variedade’ de SPL, pois (i) “[...] *el vínculo con el consumo, a través de la relación de proximidad física y biológica entre el consumidor y el producto, lo que explica la importancia de los procesos de calificación*”, e (ii) “[...] *el vínculo con los recursos naturales y, por lo tanto, con el medio ambiente*”, permitem estabelecer elementos que particularizam o SIAL (REQUIER-DESJARDINS, 2006a, p.8).

BOUCHER (2006, p.9) reforça as especificidades sobre o objeto de estudo e as disciplinas mobilizadas no processo de investigação do SIAL:

(i) los alimentos son los únicos bienes de consumo que se incorporan, en el sentido estricto de la palabra en el cuerpo. Partimos de la hipótesis que el rol de los alimentos en la construcción de las identidades individuales y colectivas es cualitativamente diferente al de otros bienes de consumo; (ii) los procesos de calificación de los productos locales adquieren en consecuencia características que son también específicas (criterios de calidad, formas de juzgar dicha calidad, competencias y representatividad de jueces y juzgados, entre otros (iii) los SIAL están articulados de manera directa a las características biofísicas del territorio (y de la tierra) que le provee las materias primas, e intervienen directamente en la evolución de los paisajes y la gestión de los recursos naturales.

A especialização do SIAL ocorre quando existe um saber-fazer específico, onde um processo de transformação emerge de um espaço determinado, e o relacionamento entre os atores é construído e influenciado pela experiência histórica e sua capacidade de identificação com um território específico (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2003), que favorecem a solidariedade e a acumulação de um patrimônio cultural para a coletividade (AZEVEDO, 1996).

A partir da concentração de AIR, a construção de um recurso territorializado, originado por uma ação coletiva e coordenado localmente, permitirá ao SIAL a passagem de um estado passivo a um estado ativo, pois tal recurso permite valorizar a qualidade dos produtos e a relação destes com sua origem através de uma construção coletiva dos seus atributos (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002). Assim, as relações de produção que emergem dentro de um SIAL estarão enraizadas ('embedded') em dupla rede, e arrançadas:

- horizontalmente, no plano territorial, envolvendo atividades agrícolas e não-agrícolas, instituições locais, saberes locais.

- verticalmente, em uma cadeia alimentar, com a comercialização, condicionando o mercado e o consumo.

Entretanto, os fluxos não são independentes, porque aludem a valores de qualidade e tipicidade. Esses não se baseiam apenas em características do processo de produção agrícola, mas, também, às características culturais e ambientais do território.

O território é compreendido como “[...] *espace construit historiquement et socialment, où l'efficacité des activités économiques est fortement conditionnée par les liens de proximité et d'appartenance à cet espace.*” (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002, p.4). Os SPLs permitem, assim, aprofundar os efeitos do território sobre as atividades, pois o ‘lugar’ aparece como um recurso estratégico apreendido pelos atores econômicos (BOUCHER, 2004; MUCHNICK, 2006b).

Ao mesmo tempo, a ‘qualidade’ será reconhecida pelo consumidor sempre que esse possa relacionar o produto a um tipo de manejo de recursos, a um processo de fabricação baseado em redes sociais, instituições locais e/ou saber-fazer específico (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2003).

Uma das características do aporte SIAL é a ‘diversidade’, já que os autores sublinham não se tratar de um ‘modelo’, mas sim de uma maneira de representar os fenômenos estudados. Dessa forma, o conceito deve ser utilizado como ferramenta teórica para análise,

gerando dados que possam contribuir para o conhecimento de uma realidade específica, mesmo que a mesma não apresente aderência completa ao conceito. Assim, é necessário recorrer à teoria, fazendo as mediações pertinentes sem perder de vista o objeto de estudo em suas especificidades. Entretanto, a articulação entre produção e consumo, a articulação entre os atores e as atividades do território, bem como as especificidades territoriais da produção são elementos requeridos para sua operacionalização.

Interessa-nos, pois, compreender a produção do QS inserida no contexto histórico de exploração do meio natural dos CCS, investigando em que medida traços identitários compartilhados pelos atores influenciam em suas estratégias de reprodução social. Além disso, por ser um território⁷ de difícil acesso, em uma região montanhosa cuja infra-estrutura de transportes manteve-se rudimentar, foi possível manter características, e mesmo, práticas, que remontam aos tempos da ocupação da região. Logo, pretendemos analisar, tanto as práticas agropecuárias, quanto à produção do queijo, desenvolvidas a partir de uma cultura constituída, primordialmente, em torno da atividade de criação de bovinos para engorda; e não em uma região caracterizada por constituir-se em uma bacia leiteira. Decorre daí uma das singularidades importantes do QS.

Assim, para aproximar o objeto de estudo das noções mobilizadas pelo referencial teórico, utilizamos as seguintes dimensões (MUCHNIK, 2006a), que servirão para compor as divisões na forma como o trabalho será apresentado:

- (i) uma **dimensão histórica**, através da qual se pode apreender o processo de formação das experiências investigadas;
- (ii) uma **dimensão técnico-teórica**, centrada na observação, descrição e análise dos saberes e técnicas utilizadas;
- (iii) uma **dimensão institucional**, onde procuramos analisar as relações entre os atores sociais, através de suas estratégias individuais e coletivas.

As especificidades territoriais da produção relacionam o SIAL a um espaço, entendido como sendo um espaço ‘socialmente constituído’. Através da construção social do espaço, é possível distinguir as especificidades de um produto, que se apresentam sob a forma de comercialização, pela paisagem rural, nos ofícios, modos de produção e saber-fazer desenvolvidos no espaço, pela constituição de um patrimônio cultural e gastronômico, etc. Tais especificidades são chamadas ‘territoriais’, a partir do momento em que existe uma

⁷ Trataremos da região dos CCS, sempre que fizermos referência a fatos históricos e dados estatísticos, pois se trata de um recorte normativo. Quando nos referimos à área de estudo, utilizaremos o termo território, que será o território do QS. O que constitui a área de estudo como território do QS é tratado no capítulo 2.

articulação entre as formas de produção e a forma de artificialização de um dado ecossistema, fundadas a partir de uma identidade constituída e compartilhada historicamente. Na seção seguinte 3.1.1, fazemos uma breve discussão em torno do conceito território, discussão subjacente, mas essencial, na instrumentalização do referencial dos SIALs.

1.6.1.1 SIAL – Patrimônio Territorializado

O ‘território’ pautará muitos dos estudos contemporâneos baseados em dinâmicas de desenvolvimento chamadas ‘endógenas’. A incorporação do ‘espaço local’ em programas de pesquisa visa compreender trajetórias e desempenhos econômicos; a partir da emergência de processos de re-territorialização da produção (LEVÉSQUE; BOURQUE; FORGES, 2001). As pesquisas baseadas em formas de desenvolvimento endógeno marcam, assim, a emergência do território como unidade de análise de arranjos econômicos, refletindo a crise do projeto ‘modernizador’ que não considerou, como assinalou Santos (2003), as particularidades do lugar como fator explicativo de desempenhos econômicos e mediador de dinâmicas específicas. Tais estudos ganham maior força em um momento no qual Navarro (2002) define como marcado pela ‘sensação’ da “impossibilidade de desenvolvimento”. A partir de então, elementos como descentralização, flexibilidade de processos produtivos, participação dos atores, força dos laços sociais, cooperativismo, aparecem no centro do discurso sobre ‘desenvolvimento’, tanto relacionados a estudos acadêmicos, quanto aos governos e órgãos internacionais de financiamento.

Entretanto, a utilização exaustiva do termo ‘território’ passou a demandar esclarecimentos acerca do conceito em si, que justifiquem sua opção em termos teóricos. No debate brasileiro há uma tensão entre o território, visto sob a perspectiva do desenvolvimento baseado em dinâmicas sócio-econômicas localizadas, e território ‘geográfico’ (SCHNEIDER; TARTARUGA, 2005). Se a utilização do referencial SIAL poderia, em si, justificar o uso, julgamos pertinente trazer alguns elementos para discussão.

Ao reivindicar uma epistemologia para o território, Reis (2005, p.51) afirma que as ciências sociais ignoraram durante muito tempo o espaço. O autor utiliza o exemplo das teorias do equilíbrio geral, sustentando que foi a partir da tentativa de superação dessa falha “que se formaram inúmeros programas de investigação que podemos designar como territorialistas”. Entretanto, a afirmativa só pode ser considerada ao se levar em consideração às teorias formadas a partir do ‘mainstream’ econômico, pois, desde os anos 1800 o espaço faz parte das tentativas de construção de modelos econômicos, e o território, enquanto espaço

apropriado, formado a partir de relações sociais, já fazia parte das análises de Gustav Schmoller, em princípios dos anos 1900.

O surgimento do conceito ‘território’ na geografia ocorre no mesmo período da consolidação da geografia enquanto disciplina, tendo por base as teorias desenvolvidas por Ratzel. A base do território ‘ratzeliano’ é o solo, pois no seu entendimento, a maior parte dos “[...] *sociologues étudient l’homme comme s’il s’était formé en l’air, sans liens avec la terre.*” (RATZEL, 1900, p.4). O papel do solo, como o meio natural, seria um elemento a influenciar fortemente a história dos Estados e das sociedades, por conter em si o papel de prover habitação e alimentação. Decorre daí a noção de “espaço vital”, onde a proteção, e mesmo os movimentos de expansão, do território, por parte do Estado, se legitimam. Ratzel (1900, p.8) chega a afirmar que “[...] *cette nécessité de protéger le sol que est la raison d’être de l’État.*”. De Ratzel, destacamos uma de suas particularidades, a qual constitui-se em um ponto de diálogo com o SIAL: o solo (ou a terra, ou ainda o meio natural), não sendo homogêneo, o que influenciaria, mas não determinaria, o desenvolvimento das sociedades.

Para os institucionalistas franceses, onde se inscrevem as perspectivas sobre SPLs e SIALs, o território será constituído enquanto o ‘locus’ das relações sociais, base dos recursos naturais e meios de produção. Ao mesmo tempo em que o sentimento de pertencimento e valorização de identidades formadas por uma história compartilhada reforçam laços sociais, os mesmos estarão subjacentes e dinamizando as atividades econômicas. O que leva Pecqueur (1992, p. 74) a afirmar que

[...] *le territoire qui résulte de cette configuration émerge de la rencontre de deux mondes: la société (...), et la communauté(...) c’est à dire, en d’autres termes, de la combinaison entre des relations strictement marchandes avec des formes de coopération fondées sur la confiance.*

A referência ao território representará, para a abordagem em questão, a possibilidade de compreender como o sentimento de pertencimento a um território, no qual se fundam as relações sociais, pode explicar, em alguma medida,

“[...] *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.* (MUCHNICK, 2006a, p.7).

Enfim, o território será concebido como

[...] *le lieu où s'organisent, volontairement ou de manière spontanée, les formes de coopération entre les entreprises, les individus et les activités. Il est, em définitive, le point de rencontre entre les formes de marché e les formes de régulation sociale*" (ABDELMAKI ; COURLET, 1996, p. 14).

Entretanto, se os recursos específicos-territoriais são baseados em construções coletivas próprias de um espaço determinado, que seriam, por assim dizer, construções internas ao lugar; o território permite a mediação entre o indivíduo, o exterior e formas de coordenação onde é possível desdobrar múltiplas justificativas de ação: doméstica, mercantil, civil, industrial. Devido ao caráter abrangente, o efeito territorial aparece, então, como um recurso estratégico dos atores econômicos, o que é chamado de "territorialidade" (PECQUEUR, 1992).

Tal noção de território em Pecqueur poderia nos remeter à territorialidade aludida pelo geógrafo americano Robert Sack (1986), autor responsável pela recuperação da noção de território na geografia contemporânea. O poder também é o elemento central na sua análise. Todavia, para esse autor, a territorialidade é apreendida a partir da motivação humana, e não mais ligado ao Estado, como em Ratzel, e está diretamente relacionada à tentativa de influenciar ou determinar processos, comportamentos ou acessos, inscritos em um espaço geográfico delimitado.

Nas abordagens dos SPL-SIAL, a análise da formação do recurso estratégico chamado 'território' não costuma ser ampliada no concernente a relações de dominação, ficando muito mais restrita às relações de uso. O elemento 'poder' não costuma figurar substancialmente, pois as relações sociais aparecem muito mais ligadas ao conceito de 'capital social', com foco, não em conflitos, mas apresentando-se como um 'ativo' da comunidade.

Entretanto, artigos recentes, podem estar contribuindo para complexificar as análises, levando em consideração, especificamente, os processos de exclusão que se formam dentro de um SIAL, como signos de relações assimétricas (REQUIER-DESJARDINS, 2006a; REQUIER-DESJARDINS, 2006b).

Outro traço que nos parece fundamental é a característica 'dinâmica' das análises fundamentadas a partir do território. Através da mediação entre o indivíduo e o 'exterior', tão importante quanto os elementos que definem o pertencimento a uma comunidade, são aqueles que diferenciam os indivíduos entre si, considerando "[...] *los procesos de identificación, la deconstrucción / reconstrucción de las identidades a través de los contactos e intercambios entre las diferentes culturas [...]*" (MUCHNICK, 2006a, p.7). Da mesma forma, a evolução

das identidades alimentares tem um caráter de ‘movimento’, pois parte do resgate histórico dos modos e técnicas de produção agroalimentar, investigando a construção, migração e/ou ‘contaminação’ de valores simbólicos que distinguiriam um alimento. E, tão importante quanto o movimento que constitui os processos de ‘localização’ de determinada produção, deve se levar em consideração também as dinâmicas de ‘deslocalização’ da produção (MUCHNICK, 2006a).

Consideramos, por fim, que os pontos sublinhados nessa seção procuraram aproximar o conceito território, a partir dos SPL-SIAL, da noção de território proposta para uma agenda de pesquisas de caráter multidisciplinar, o qual *‘recouvre ainsi trois dimensions différentes mais complémentaires’*: uma dimensão identitária, uma dimensão material e uma dimensão organizacional. *“L’identité du territoire est caractérisée par son nom, ses limites, son histoire et son patrimoine, mais aussi par la manière dont les groupes sociaux qui l’habitent se le représentent, se l’approprient et le font exister au regard des autres.”* (LAGANIER; VILLALBA; ZUINDEAU, 2005, p.2). A partir da dimensão material, o território é concebido como *“[...] un espace doté de propriétés naturelles définissant des potentialités ou des contraintes de développement, ou de propriétés matérielles résultant de l’aménagement de l’espace par les sociétés [...] Ces propriétés physiques des territoires sont caractérisées par leurs structures et leurs dynamiques temporelles et spatiales.”* (LAGANIER; VILLALBA; ZUINDEAU, 2005, p.2). Organizacionalmente, o território é definido como *“[...] une entité dotée d’une organisation des acteurs sociaux et institutionnels, elle-même caractérisée par des rapports de hiérarchie, de domination, de solidarité, de complémentarité...”* (LAGANIER; VILLALBA; ZUINDEAU, 2005, p.2).

1.6.2 A contribuição da Teoria dos Sistemas Agrários para o SIAL

Dado que um SIAL se constitui a partir de uma produção ancorada em elementos culturais e históricos territorializados, introduzimos na análise a história do QS a partir da evolução dos sistemas agrários dos CCS.

Segundo Mazoyer e Roudart (1997/1998, p.39), a Teoria dos Sistemas Agrários (SA)

[...] é um instrumento intelectual que nos permite apreender a complexidade de cada forma de agricultura e de nos darmos conta, a traços largos, das transformações históricas e da diferenciação geográfica das agriculturas humanas. Para compreender o que é um sistema agrário, devemos primeiramente distinguir bem, por um lado, a agricultura tal qual ela é efetivamente praticada, tal como a podemos observar, constituindo um objeto real de conhecimento; e,

por outro lado, aquilo que o observador pensa sobre esse objeto real, o que diz ele, sobre um conjunto de conhecimentos abstratos, que podem ser metodicamente elaborados para constituírem um verdadeiro objeto concebido, ou objeto teórico de conhecimento e reflexão.

Tal metodologia permite ao pesquisador reconstituir a história da interação da sociedade com seu meio natural. Para tanto, deve ser feita: (i) a caracterização do meio ambiente, (ii) o levantamento dos modos de exploração do meio, (iii) dos instrumentos de produção, (iv) da força de trabalho utilizada, (v) do modo de acesso ao fundiário, (vi) das principais categorias sociais, (vii) dos produtos da exploração do meio, (viii) das relações de produção e troca e (ix) da utilização da paisagem.

Analisar e explicitar um objeto em termos de sistema é também estudar a sua dinâmica de evolução através do tempo e as relações que esse sistema mantém com o resto do mundo nos seus diferentes estágios de evolução. Para estudar a evolução no tempo das várias formas passadas da agricultura [...] é preciso classificá-las em etapas e espécies (ou sistemas)” (MAZOYER, 1992-1993, *apud* FOOD and AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO; INSTITUTO DE COLONIZAÇÃO REFORMA AGRÁRIA - INCRA, 1999, p.10).

A partir dos elementos supracitados, a reconstituição, evolução e diferenciação dos SA, nos permite, então, compor cada sistema agrário, assumindo-o como um modo de exploração do meio, historicamente constituído (MAZOYER, 1987); caracterizá-lo, compreender suas interações, bem como os fatores de instabilidade e crise, e conseqüentemente, a passagem de um sistema agrário a outro.

Partir dos eventos mais gerais relativos ao espaço, ou seja, da evolução dos modos de artificialização do meio, permitiu-nos também chegar a um nível mais específico: a realidade do pecuarista produtor de QS, assunto abordado na seção subsequente.

A base de informações, para o trabalho de reconstituição dos SA nos CCS, foram dados secundários, obtidos através de revisão bibliográfica, referentes à história dos primeiros habitantes da região, sobre formação do estado do Rio Grande do Sul, o tropeirismo, e a história de alguns municípios. Livros e jornais foram importantes para montar a história de evolução dos sistemas, bem como informações obtidas junto a Emater/RS, informantes chave na comunidade e nas entrevistas de campo.

No que se refere às informações concernentes às atividades agrárias especificamente, as fontes são restritas. Entretanto, considerando os aspectos ambientais, econômicos e históricos, pode-se reestruturar os sistemas agrários característicos das grandes fases: (i)

Indígena (até 1700 aproximadamente), (ii) de Sesmarias (1760-1860), (iii) do Tropeirismo Regional (1860-1940), e (iv) o Sistema Agrário Atual (1950- ...).

Ainda, informações históricas sobre o estado do RS e do país, que trazem eventos, cujos reflexos foram sentidos e influenciaram os sistemas agrários do território em análise, foram importantes para compreensão da trajetória e da conformação dos mesmos.

Através da reconstituição dos SA, buscou-se também o resgate das origens dos pecuaristas familiares e a história do QS, ou seja, a partir de qual sistema agrário, ou em que momento da história agrícola desse território, e, em que contexto, surge a produção do queijo.

1.6.2.1 Diagnóstico Sócio-econômico-produtivo

Dentre as etapas de descrição do SIAL QS, está a caracterização dos atores envolvidos, a partir do traçado vertical da produção. A cadeia do QS, como veremos no Capítulo 3, é relativamente curta, já que o produto é feito artesanalmente nas mesmas propriedades onde se criam os animais. O produtor pode concentrar em si a figura de produtor de matéria prima, processador do produto e, não raro, ‘comercializador’ do mesmo, sendo, portanto, a figura central do sistema. Assim, nosso trabalho, através de um diagnóstico sócio-econômico-produtivo, procura aprofundar a pesquisa sobre a figura do produtor.

O diagnóstico dos sistemas de produção tem a função de identificar os elementos que condicionam os processos de evolução e diferenciação dos sistemas agrícolas implementados em determinado espaço. A análise das relações entre ecossistema, relações sociais, disponibilidade de mão-de-obra, permite compreender a influência dos mesmos sobre as transformações agrárias de uma sociedade.

A unidade básica de análise dentro da metodologia dos Sistemas Agrários é a unidade de produção agrícola, que implementa seus sistemas de produção, o qual engloba sistemas de cultivo e criação.

Na escala de um estabelecimento agrícola, o sistema de produção pode ser definido como uma combinação (no tempo e no espaço) dos recursos disponíveis para a obtenção das produções vegetais e animais. Ele pode também ser concebido como uma combinação mais ou menos coerente de diversos subsistemas produtivos: os sistemas de cultura das parcelas ou de grupos de parcelas de terra, tratados de maneira homogênea, com os mesmos itinerários técnicos e com as mesmas sucessões culturais; os sistemas de criação de grupos de animais (plantéis) ou de fragmentos de grupos de animais; os sistemas de processamento dos produtos agrícolas no estabelecimento. (DUFUMIER, 1996, *apud* FAO; INCRA, 1999, p.

28).

A partir do diagnóstico dos sistemas de produção, é possível estabelecer uma tipologia entre as unidades, considerando a situação ecológica e socioeconômica dos produtores e identificando os tipos de produtores (familiares, patronais, capitalizados etc.). Ainda, o diagnóstico deve ser capaz de estabelecer relações de causalidade com as práticas descritas (FAO; INCRA, 1999).

Uma das características do método é a utilização de amostra não estratificada, ou seja, compomos uma amostra dirigida que nos permitisse abranger a diversidade do universo que pretendíamos focar, qual seja, os produtores familiares de QS da porção leste dos CCS, (conforme explicitaremos na seção 1.6.3.1 do presente capítulo).

Os indicadores que utilizamos na análise agro-econômica das propriedades serão os seguintes:

- **Superfície Total (ST)** corresponde à área total da propriedade (Unidade de produção) que engloba as áreas utilizadas na produção e as de preservação;
- **Superfície Agrícola Útil (SAU)** é a área utilizada para gerar produto agrícola, ou seja, é a área destinada aos cultivos e criações;
- **Unidade Trabalho/Homem (UTH)** é o indicador que quantifica a mão-de-obra por unidade, ou seja, é a quantidade trabalhada por unidade de mão-de-obra. Uma UTH equivale a 2.400 horas anuais ou 300 dias/ano trabalhando 8 horas diárias. Este indicador é o somatório total de UTH da propriedade (mão-de-obra familiar utilizada na propriedade mais a mão-de-obra familiar utilizada em atividades extra-agrícolas como também a mão-de-obra contratada, permanente ou temporária, utilizada na propriedade);
- **Unidade Trabalho/Homem Total (UTH Total)** é o indicador que quantifica somente a mão-de-obra utilizada nas atividades agrícolas, seja ela familiar ou contratada;
- **Consumo Intermediário (CI)** é o valor dos insumos e serviços adquiridos de outros agentes econômicos destinados ao processo de produção. São considerados intermediários porque, através do trabalho e dos demais meios de produção, vão agregar valor num produto final;
- **Valor Agregado Bruto (VAB)** é utilizado para avaliar a atividade produtiva da unidade de produção. O VAB mede especificamente o valor (riqueza) gerado pela unidade de produção durante um ano, sem contar a depreciação dos meios de produção e é calculada da seguinte forma: $VAB = PB - CI$
- **Valor Agregado Líquido (VAL)** corresponde à riqueza gerada pela unidade de produção, indicada pelo VAB, menos as depreciações dos meios de produção, portanto: $VAL = VAB - D$

• **Renda Agrícola (RA)** é a parte do VAL que fica com o agricultor, utilizado para remunerar o trabalho familiar e/ou aumentar o patrimônio. É calculado a partir do VAL subtraindo-se custos de Arrendamento (AR), Despesas financeiras (DF), Impostos (I), Salários e encargos (S), da seguinte forma: **RA = VAL - AR - DF - I - S**

• **Renda Não-Agrícola (RNA)** é o montante de recursos financeiros provenientes de atividades não-agrícolas, de aposentadorias, de aluguéis, etc., recebidas por membros da família;

• **Renda Total (RT)** é somatório da renda agrícola (RA) e da renda não-agrícola (RNA).

Com a obtenção destes indicadores, será possível derivar outros indicadores que auxiliarão na análise dos sistemas de produção implementados, como::

- Superfície agrícola explorada por unidade de trabalho homem = **SAU/UTH Total**;
- Produtividade física = **VAL/SAU**;
- Produtividade da força de trabalho familiar = **VAL/UTH Familiar**;
- Remuneração total da mão-de-obra disponível no estabelecimento = **RT/UTH Total**;
- Remuneração total da mão-de-obra familiar = **RT/UTH Familiar**;
- Remuneração total da superfície agrícola útil = **RT/SAU**;
- Remuneração agrícola da mão-de-obra agrícola = **RA/UTH Total**;
- Remuneração agrícola da mão-de-obra agrícola familiar = **RA/UTH Familiar**;
- Remuneração agrícola da superfície agrícola útil = **RA/SAU**;
- Participação do Produto Bruto oriundo da pecuária sobre o Produto Bruto Total (%) = **PB pecuária/ PB Total * 100**
- Participação do Produto Bruto oriundo da produção vegetal sobre o Produto Bruto Total (%) = **PB vegetal/ PB Total * 100**
- Participação do Produto Bruto oriundo da produção de queijo sobre o Produto Bruto Total (%) = **PB queijo/ PB Total * 100**
- Participação do Produto Bruto consumido na unidade de produção sobre o Produto Bruto Total (%) = **PB subsistência/ PB Total * 100**

1.6.3 Metodologia e estratégia de ação

O presente trabalho é um ‘estudo de caso’ que consiste em pesquisa quantitativa e qualitativa que considera os produtores de QS da porção leste da região dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul.

As informações foram coletadas por meio de dados primários e dados secundários, através de questionário semi-estruturado aplicada em uma amostra dirigida, composta pelos atores envolvidos: produtores, intermediários (entre produtores e pontos de comércio) e consumidores.

1.6.3.1 Delimitação e Localização da Área de Estudo

A primeira etapa da pesquisa foi a delimitação da área de estudo. Inicialmente foi feito um painel sócio-econômico da região, por meio de dados secundários. Através de informações obtidas, principalmente junto a Emater/RS, identificamos a importância da produção do queijo nos municípios, a quantidade de famílias envolvidas, a produção total, entre outras variáveis. A seguir, mapas de solo, relevo e vegetação e a leitura da paisagem nos forneceram informações sobre as formas de exploração do meio ambiente, as práticas agrícolas e a distribuição dos sistemas produtivos através do território.

Os CCS situam-se na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul (vide mapa 1 – Localização Geográfica dos CCS). A região, ao norte, faz fronteira com o estado de Santa Catarina, tendo então o Rio Pelotas como limite norte. Ao Sul encontra-se a região da Serra gaúcha. A leste, seu limite são os Aparados da Serra, conjunto de cânions escavados no planalto vulcânico e voltados para a planície litorânea, mil metros abaixo. A oeste fica a região do Planalto do estado, onde, em seus primórdios, se localizava uma zona de floresta.

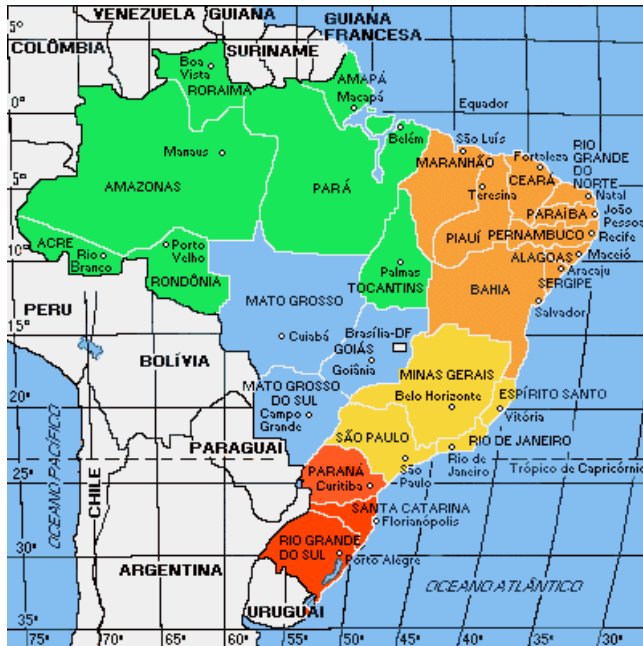


Figura 1 – Mapa localização geográfica do RS

Fonte: GUIANET, 2006

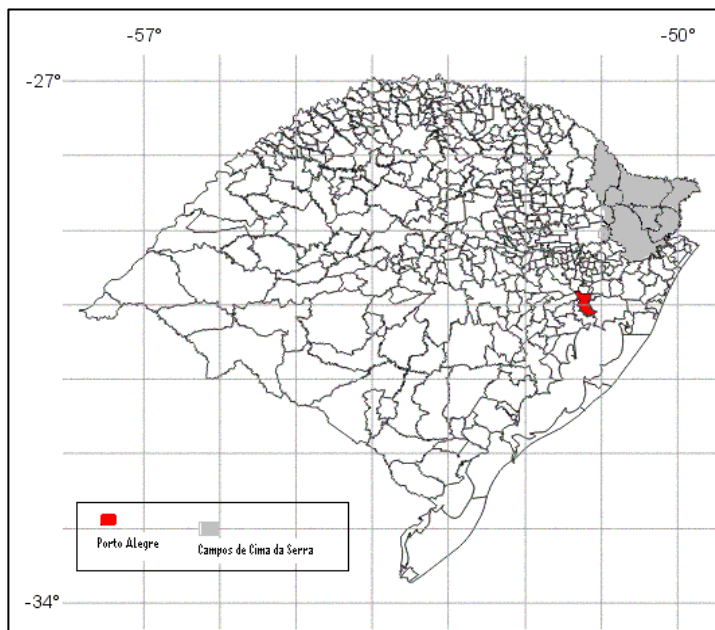


Figura 2 – Mapa localização geográfica dos CCS

Fonte: FEE, 1998 (adaptado pela autora)

A partir de então verificamos que na porção leste dos CCS, que corresponde à área onde os solos são mais rasos na qual, por questões de infra-estrutura de transporte, os

municípios mantiveram-se isolados até pouco tempo, a atividade pecuária ainda é predominante. Ainda, no território delimitado, a produção do QS é relevante, em termos de volume e número de famílias envolvidas e, dentro do sistema produtivo, é uma fonte de renda importante para a manutenção das famílias.

Os municípios foram escolhidos seguindo critérios de tamanho, situação de acesso e localização, variáveis necessárias para a compreensão da dinâmica de comercialização do queijo, verificando a forma de inserção dos produtores no mercado. Dessa forma, a pesquisa foi aplicada a produtores, intermediários e pontos de comércio nos municípios de Bom Jesus, São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Todavia, Caxias do Sul não pertence, formalmente à região CCS, mas produz anualmente 80 toneladas de queijo, atividade que envolve 145 famílias. A produção é concentrada na localidade de Criúva, que possui características de relevo, solo e vegetação análoga à região dos CCS. A localidade pertencia ao município de São Francisco de Paula, e a história de sua colonização pode ser contada através da ocupação dos CCS até a chegada dos imigrantes europeus, quando se inicia um processo de diferenciação dos sistemas produtivos (o que abordamos no capítulo 2).

Nesse primeiro momento também foram selecionadas referências bibliográficas que contribuíram para uma primeira reconstituição da história da região, no que se refere à sua ocupação, aos sistemas agrários implementados e à existência de referências quanto à produção do QS. A revisão bibliográfica mais aprofundada, no concernente aos referenciais teóricos utilizados, adequando-os à realidade de campo, também se iniciou nessa etapa.

1.6.3.2 Definição do Escopo da Pesquisa

Partindo dos dados secundários, procedemos a uma pesquisa exploratória que nos permitiu uma primeira aproximação com o objeto de estudo, determinando, inclusive, a modificação do escopo inicial. Entre os produtores, essa etapa foi fundamental para definirmos uma pré-tipologia dos sistemas produtivos atualmente implementados. A partir desta pré-tipologia, pudemos determinar o tamanho da amostra. Compomos então uma amostra dirigida, onde o objetivo era contemplar a diversidade de sistemas vigentes.

Em princípio, havíamos dirigido a pesquisa aos pecuaristas familiares produtores de queijo. Entretanto, através da pesquisa exploratória, observamos que a produção do QS também se constitui em estratégia de reprodução econômica de produtores de 'leite' que passaram a utilizar a denominação QS para valorizar seu produto. Dessa forma, ampliamos o universo da amostra, e elegemos como critério definidor para sua formação

‘estabelecimentos familiares, onde a produção de QS representa uma fonte de renda significativa’ e que estejam localizados no território CCS. Assim, dados como tamanho da unidade não foram considerados. A pesquisa exploratória também nos auxiliou na formulação/ajuste do questionário utilizado na pesquisa de campo a partir dos referenciais teóricos, mas condizente com a realidade encontrada.

A pesquisa de campo constituiu-se na aplicação de questionários semi-estruturados (vide anexo n. 1), onde buscamos levantar indicadores econômicos, ambientais e sociais. O questionário foi aplicado a produtores que representam a diversidade dos sistemas produtivos implementados pelos produtores de QS. Procuramos investigar elementos que relacionam a produção do QS ao território, através da compreensão histórica do produto, seu papel no sistema de produção, a relação dos atores com o produto, as redes formadas no seu entorno, a transmissão do saber-fazer e as motivações para produzi-lo. Para aprofundar o conhecimento sobre a realidade específica, bem como diferenciar os tipos de produtores de QS, investigamos a dinâmica da unidade de produção, bem como a história das famílias entrevistadas e as informações referentes aos sistemas produtivos. Obedecendo à pré-tipologia estabelecida durante a pesquisa exploratória, foram efetuadas um total de 12 entrevistas, às quais serão tratadas como estudo de caso. Dentre os entrevistados, utilizando uma metodologia chamada ‘painel de especialistas’⁸, apresentamos os sistemas predominantes e sua representatividade no território. Entretanto, os dados analisados reportar-se-ão a uma propriedade, a mais representativa do tipo de sistema em questão. Tal definição se deve à ampliação do escopo da pesquisa.

Quanto à dinâmica de comercialização do QS, a pesquisa exploratória forneceu subsídios para identificarmos os atores envolvidos, o trajeto percorrido pelo QS, através e além do território, até o consumidor. Um dado relevante constatado nessa etapa foi a influência das dinâmicas urbanas na conformação das redes de comercialização do QS, onde o tamanho do mercado, a facilidade de acesso, o fluxo turístico e a fiscalização sanitária determinam a relevância dos atores dentro do SIAL.

Essa primeira aproximação nos auxiliou a determinar a importância relativa dos intermediários e, em prescindindo de intermediário, verificar de que forma o QS chega ao consumidor. A partir dessa etapa pode-se, também, elaborar os questionários de pesquisa compondo-os de forma a buscar os elementos que foram operacionalizados na análise teórica,

⁸ O painel de especialistas foi procedido da seguinte forma: depois de analisados os dados, chegamos a tipologia dos sistemas de produção. As informações foram remetidas à Emater/RS, que apontou-nos a representatividade aproximada, em cada um dos municípios, dos sistemas verificados.

que compreende as redes de comércio inseridas nas dinâmicas sociais do território. As entrevistas foram estratificadas da seguinte forma: intermediários: 3, (2 em Bom Jesus), e 1 (São Francisco de Paula); pontos de comércio: foram aplicados questionários em 6 estabelecimentos, 1 (Bom Jesus), 2 (São Francisco de Paula), e 3 (Caxias do Sul).

O trabalho está estruturado de maneira a considerar as três dimensões de um SIAL. Desse modo, o capítulo 2, onde caracterizamos o espaço físico e o território do QS, bem como a evolução e diferenciação dos sistemas agrários, pretende abranger a dimensão histórica do SIAL QS. No capítulo 3, tratamos da dimensão técnica-teórica. Para tanto, resgatando o saber-fazer do QS, a forma de transmissão desse conhecimento, as características particulares do produto, discutindo, ainda, a relação da identidade cultural com a atividade e o papel desta nos sistemas produtivos ao longo de sua história. Por fim, no capítulo 4 abordamos a forma de organização do SIAL, descrevendo os atores e a relação estabelecida entre os mesmos, e a relação da produção de QS com outras atividades (pecuária de corte e turismo). Tal análise compõe a dimensão institucional do SIAL.

2 EMERGÊNCIA DO SIAL QUEIJO SERRANO - A DIMENSÃO HISTÓRICA

Como já abordado, um Sistema Agroalimentar Local se constitui a partir da concentração de atividades produtivas e de serviços conectados entre si por elementos culturais e históricos relacionados a um território específico. Assim, a primeira etapa no trabalho de caracterização de um SIAL é o resgate histórico de elementos, como a cultura e a identidade territorial compartilhados pelos atores envolvidos. O procedimento foi o de buscar tais elementos a partir da evolução dos sistemas agrários no território pesquisado.

[C]ada sistema agrário é a expressão teórica de um tipo de agricultura historicamente constituído e geograficamente localizado, composto de um ecossistema cultivado característico e de um sistema social produtivo definido permitindo este explorar duradouramente a fertilidade do ecossistema cultivado correspondente. O sistema produtivo é caracterizado pelo tipo de instrumentos e energia utilizados para arrotear o ecossistema, para renovar e para explorar a sua fertilidade. O tipo de instrumentos e de energia utilizados são, eles próprios, condicionados pela divisão do trabalho vigente na sociedade da época (MAZOYER; ROUDART, 1997/1998, p. 43).

Dessa forma assume-se que a evolução de um sistema agrário a outro é o produto de interações que ocorrem desde o nível natural – solo, temperatura, vegetação – até níveis econômicos e históricos da região, do estado e do país, que influenciam os acontecimentos em nível local.

Para caracterizar cada sistema agrário, os seguintes componentes foram levados em consideração: (i) a caracterização do meio ambiente, (ii) o levantamento dos modos de exploração do meio, (iii) dos instrumentos de produção, (iv) da força de trabalho utilizada, (v) do modo de acesso ao fundiário, (vi) das principais categorias sociais, (vii) dos produtos da exploração do meio, (viii) das relações de produção e troca e (ix) da utilização da paisagem.

O objetivo desse capítulo é o de compreender a evolução dos sistemas agrários na região denominada de Campos de Cima da Serra, situada no nordeste do estado do Rio

Grande do Sul. Para tanto, buscamos a constituição histórica da ocupação daquele espaço, desde seus primeiros habitantes, os índios, a fim acompanhar a história do modo de exploração do meio e compreender como o mesmo evolui até sua estrutura atual.

A região tem características edafoclimáticas particulares, sendo uma zona de transição entre campos de altitude e matas. Observamos a utilização sazonal da paisagem em conjunto com a área de floresta que delimita a região a oeste e ao sul. Isso ocorreu principalmente durante a fase indígena, que denominaremos Sistema Indígena (até 1700), e na fase seguinte, chamada de Sistema Agrário de Sesmarias (1760-1860). A chegada da colonização europeia determina uma alteração no sistema, pela separação entre zonas de florestas e zonas de campo, até então exploradas de forma sinérgica.

A atividade primordial, desde a ocupação dos primeiros habitantes não-indígenas, foi a pecuária de corte. E, embora, hoje, tenha ocorrido certa diversificação, especialmente em áreas mais propícias à implantação de lavouras, a pecuária de corte ainda é a atividade preponderante nas zonas consideradas marginais.

2.1 LOCALIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DO TERRITÓRIO

A região dos CCS é a porção mais alta do estado, situada no nordeste do estado do Rio Grande do Sul, cuja altitude varia entre 400 e 1.400 metros acima do nível do mar. Conta com uma população de 148.210 habitantes, sendo que destes, 30% moram na zona rural; em comparação com uma população de mais de 10 milhões no estado do RS, 20% estão na zona rural (FEE, 1998). A região é caracterizada por uma baixa densidade demográfica (2 a 10 hab/Km²), como ilustra o mapa da figura 3.

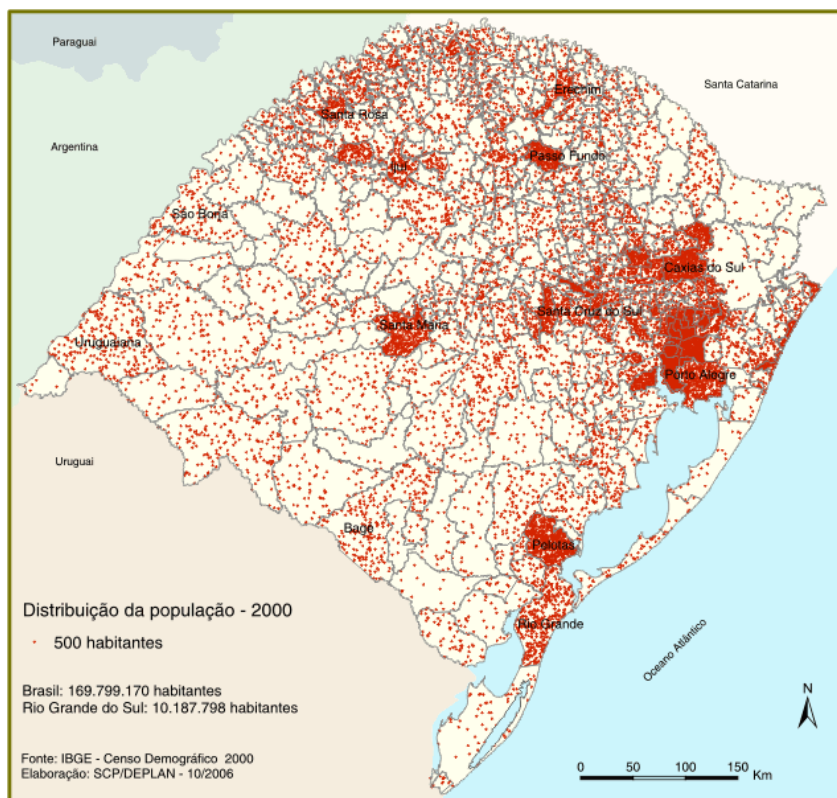


Figura 3 – Mapa densidade demográfica no estado do RS

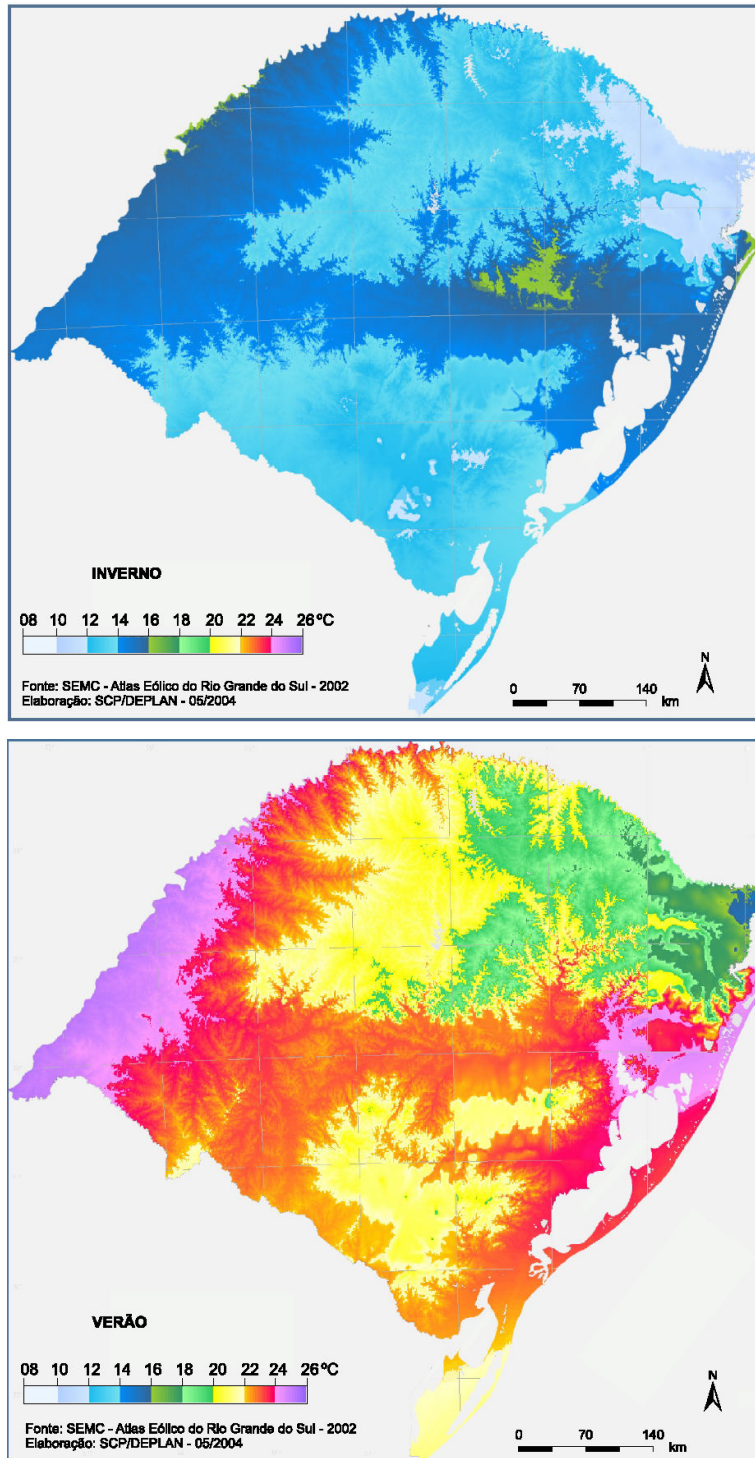
Fonte: RIO GRANDE DO SUL, 2002

O PIB per capita anual da região é de R\$ 5.959, mais baixo comparativamente à média do estado que fica em R\$ 7.359. O Valor Agregado dos setores perfaz os seguintes valores (em mil R\$): (i) VA Agropecuária: 259.325; (ii) VA Indústria: 140.273; (iii) VA Comércio: 57.920 (FEE, 1998). O setor primário responde, assim, por 56% do VA da região.

Em termos ambientais, é a região mais fria do estado (conforme se pode constatar pelas das figuras 4 e 5), apresentando as seguintes médias:

- Primavera: 13,1 graus
- Verão: 19,2 graus
- Outono: 14,4 graus
- Inverno: 7,9 graus

Seu regime de chuvas segue em média uma precipitação anual de 1.500 a 2.000 mm/ano, sendo bem distribuído ao longo do ano.



Figuras 4 e 5 - Mapa das temperaturas médias no estado do RS durante o inverno e verão

Fonte: RIO GRANDE DO SUL, 2002

Quanto à formação geológica, os CCS fazem parte da extremidade sul do Planalto Meridional Brasileiro, que se estende desde o sul de Goiás até o Rio Grande do Sul. O Planalto é formado por rochas sedimentares relativamente antigas, principalmente o arenito,

cobertas por camadas de rochas eruptivas modernas (período triássico), sobretudo basalto, em sucessivos derrames.

Os solos são ácidos, com alta lixiviação, elevada quantidade de matéria orgânica e, em geral, são solos mal drenados. Sua profundidade varia, conforme se verifica pelo tipo de vegetação.

Embora toda região seja caracterizada pela formação de pastagens naturais desde uma porção à oeste do Planalto gaúcho, culminando nos campos de altitude, a região não se apresenta homogeneamente em termos de paisagem. Na figura 6, demonstramos a variação em termos de solo, na área delimitada. Fazendo um corte longitudinal, percebemos que a profundidade de solo é maior a oeste, onde se localizam os municípios de Vacaria e parte de Bom Jesus, que estão sob solos do tipo latossolos. À medida que se avança para leste, onde estão os municípios de São Francisco de Paula, Jaquirana, Cambará do Sul e São José dos Ausentes, os solos são do tipo azonais, caracteristicamente mais rasos e com menor quantidade de argila.

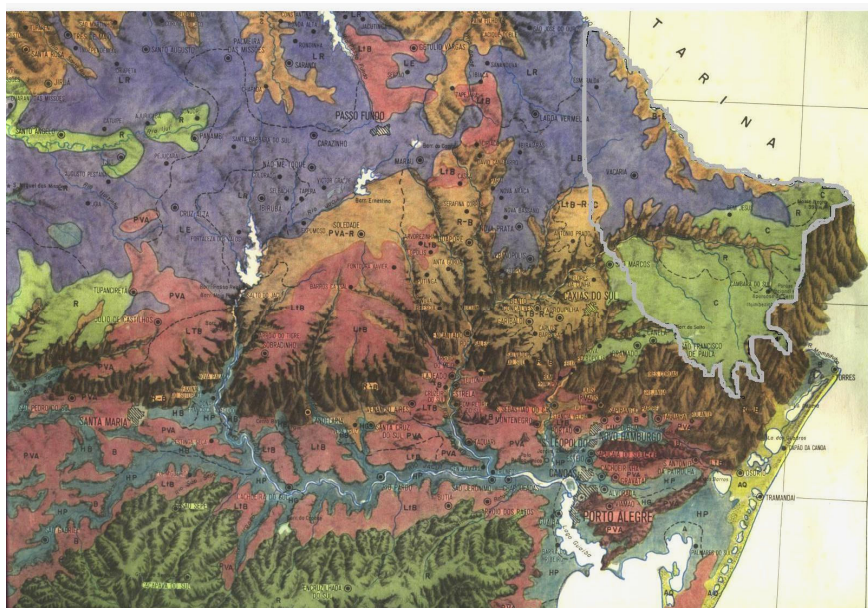


Figura 6 – Mapa dos tipos de solo encontrados nos CCS

Fonte: RIO GRANDE DO SUL, 1980

Legenda:

- Latossólicos
- Podzólicos
- Azonais
- Hidromórficos

Quanto à vegetação, é uma zona de transição entre campos e mata. As formações são as seguintes: mata subtropical alta mista com araucária x mata de araucária x campos de altitude. No mapa 7 é possível verificar a vegetação original dos CCS.

A formação campestre é caracterizada como ‘campo sujo’, pela presença de arbustos do gênero *Baccharis* (carqueja) e *Pteridium* (samambaia). Ainda, apresenta acentuado crescimento de gramíneas primavera-estivais, uma pobreza de espécies leguminosas e abundância de gramíneas de baixo valor nutricional (*Andropogon* e *Panicum*). As espécies de maior valor forrageiro mais comuns na região são: *Axonopus compressus* (grama tapete), *Bromus auleticus* (cevadilha de Vacaria), *Trifolium riograndense* (trevo riograndense). Das espécies forrageiras nativas, a maioria é de hábitos estivais, resultando em carência de forragem no inverno (MOHRDIECK, 1993).

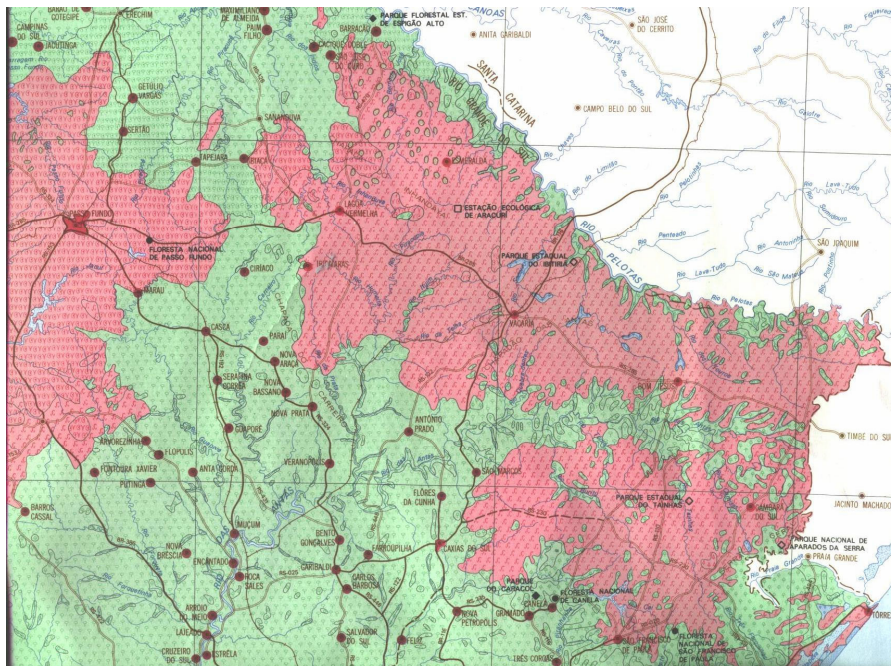


Figura 7 – Mapa de vegetação nos CCS

Fonte: RIO GRANDE DO SUL, 1976

Legenda:

Campo Nativo - Estepe

Floresta nativa (Floresta Ombrofólia Densa + Floresta Ombrofólia Temperada + Floresta Estacional Decidual)

2.2 O TERRITÓRIO DO QUEIJO SERRANO

Em termos de dados estatísticos e ambientais, utilizamos como unidade a microrregião de Vacaria, conforme divisão utilizada pelo IBGE. Tal recorte não inclui o município de Caxias do Sul. Assim, temos que a população total dos CCS é 148.210 habitantes, sendo menor que a população de Caxias do Sul (339.561 habitantes). O perfil demográfico de Caxias do Sul ainda difere em termos de densidade e distribuição populacional, apresentando entre 100 e 1.000 hab/Km², e tendo mais de 90% de seus habitantes na zona urbana (FEE, 1998). O recorte de nossa pesquisa, no entanto, leva em consideração apenas uma porção do município acima referido, que se constitui a leste, pela localidade de Criúva, a qual pertencia ao município de São Francisco de Paula, como já nos referimos.

O território, nesse trabalho, é entendido como “[...] *una construcción social, que procede a la vez de um patrimonio ambiental y de um patrimonio cultural [...]*” (LINCK; LÓPEZ; CASABIANCA, 2006, p. 113). Assim, o que constitui o território de pesquisa, que denominamos ‘território do queijo serrano’, é, além de sua história de ocupação comum, os laços sociais estabelecidos através do domínio do saber-fazer do QS, e sua relevância para a reprodução econômica das famílias envolvidas, seja na etapa de produção, seja na comercialização.

Dessa forma, a localidade de Criúva, a qual recebeu a colonização italiana, mas, onde a cultura de fazer o QS foi apreendida e preservada (como veremos no capítulo 3), normativamente não está ligada à região CCS, mas está vinculada ao território do QS. A inclusão da localidade de Criúva nos permite, ainda, a discussão em torno do uso da reputação do QS em sistemas de produção que diferem consideravelmente do tradicional. Por outro lado, o município de Vacaria, a maior cidade da região em termos populacionais (123.384 habitantes) (FEE, 1998), apresenta uma diversificação de seus sistemas de cultivo e criação, onde o QS ainda é produzido, mas vem perdendo sua importância relativa. As áreas destinadas à pecuária no município passaram a abrigar lavouras anuais, especialmente de milho e soja, e pomares dedicados fruticultura intensiva. Ponderamos que um estudo mais abrangente, que incluísse os demais municípios, seria relevante, entretanto, devido ao caráter da nossa pesquisa, não seria possível a coleta e o tratamento dos dados.

Dessa forma, fizemos um recorte em dois tempos, primeiramente, considerando características naturais, formas de artificialização do meio ambiente e um patrimônio produtivo-cultural, que é o QS. Posteriormente, observamos a relevância da produção de QS

no universo atingido e as variações nas dinâmicas de comercialização, para então, compor o território abrangido. Ou seja, consideramos processos materiais e culturais para compor nossa amostra, onde o QS detém um papel central.

2.3 EVOLUÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DOS SISTEMAS AGRÁRIOS NOS CCS

Na próxima seção, acompanharemos a evolução dos modos de exploração desse meio, percebendo que suas características naturais são tão relevantes quanto à organização social verificada para sua definição. O meio determina, em alguma medida, as possibilidades de obtenção de produtos para subsistência e excedentes, entretanto a intervenção humana é responsável pela manutenção ou transformação da paisagem.

2.3.1 Sistema Agrário Indígena (até 17000 DP aproximadamente)

Durante quatro milênios o planalto meridional foi habitado por grupos humanos caçadores-coletores. Esses viviam em grupos e sua alimentação estava baseada na caça de veados, capivaras, ratões do banhado e na coleta de raízes, mel silvestre, frutas, pinhão e na pesca. Os índios caçadores coletores se deslocavam através da paisagem conforme as estações. “[...] a complementaridade ‘rio-floresta-várzea-floresta de encosta-pinhal-campo alto’ definia o padrão de sustentabilidade dos grupos nativos, numa orografia mais ampla da qual os campos fazem parte” (SOUZA, 2004, p.478).

O surgimento da técnica de elaboração de recipientes cerâmicos e domesticação de plantas (horticultura) determinaram o fim de um período importante de caça, coleta e pesca. Não se sabe ao certo de onde vieram as inovações neolitizantes, elas podem ter sido trazidas por grupos indígenas Jê que migraram para o sul, ou foram passadas de grupo a grupo, num processo de aculturação. A invasão gradual dos Guaranis na planície platina pode ter colaborado com o processo neolitizante. Os índios acampavam próximos aos rios, nos vales, caminho natural das migrações de indivíduos e técnicas. Assim acontecia a comunicação e a troca de experiências entre os grupos indígenas (KERN, 1994).

As inovações neolitizantes aparecem sob a forma de inovações arquitetônicas (no modo de vida em aldeia e na construção de casas subterrâneas), em novas tecnologias no polimento da pedra e, conseqüentemente, novos tipos de implementos (destaque para a técnica do lascamento bipolar da pedra que, certamente, permitiu a implantação da

agricultura de queimada). Também surgem as técnicas de confecção de recipientes cerâmicos e a arte decorativa aplicada a superfícies.

A domesticação de vegetais e a elaboração dos recipientes cerâmicos possibilitaram uma mudança dos hábitos alimentares, pela possibilidade da cocção dos alimentos. Mas a caça e a coleta ainda mantiveram sua importância. Delas provinham alimentos como o porco do mato, o veado selvagem e a capivara. A coleta de pinhão e mel era realizada na floresta de pinhais. Também dessa, provinha matéria-prima para confecção de artesanato, madeira para mãos-de-pilão - instrumento utilizado para moer o milho e o pinhão -, além de flechas; pedra para confeccionar as lâminas dos machados bifaciais, e, ainda, fibras, peles e ossos.

Como em todo litoral atlântico da América do Sul, nenhum dos animais nativos da região dos CCS foi domesticado. Diferentemente da Região dos Andes, onde os indígenas constituíram rebanhos para produção de lã e carne, no litoral atlântico, os animais eram domesticados para estimação. Ao contrário, a domesticação vegetal foi um importante acréscimo na dieta dos índios, com a mandioca e o milho. Tal domesticação determinou a ocupação de áreas visando à horticultura do milho, que resultou em contatos (miscigenação) e confrontos com outros grupos (KERN, 1994).

Na primavera, eram plantados o milho e a mandioca. A agricultura praticada era de queimada. No verão, os índios se encontravam nos CCS para colherem o milho que estava amadurecendo. Entre os meses de março a abril, colhiam o restante das espigas e armazenavam os grãos para o inverno, faziam farinha e guardavam sementes para o replantio. No outono, a coleta e a caça eram importantes fontes de alimentos. No inverno, os índios permaneciam em suas casas subterrâneas e utilizavam os recursos alimentares armazenados (KERN, 1994).

Na primavera subsequente, os grupos familiares partiam na busca de outros nichos ecológicos, instalando-se em acampamentos provisórios, onde havia recursos suficientes para sua alimentação. A busca por outros ambientes gerava conflitos e miscigenação, e a ocupação das áreas era sempre visando à horticultura do milho.

A transição para o sistema agrário seguinte foi longa e determinada pelo estabelecimento da Vacaria dos Pinhais na região, e, posteriormente, à colonização por não indígenas. Todavia, a colonização não determinou o fim da exploração indígena nômade, mas restringiu-a às zonas de floresta (KERN, 1994; PESAVENTO, 1997).

2.3.1.1 O início da colonização do ‘segundo Rio Grande pastoril’

Uma série de eventos contribui para determinar a ocupação dos CCS: (i) a formação de um rebanho bovino nos CCS e (ii) o ciclo de tropas de mulas xucras para as Minas Gerais. Resgatamos, nessa seção, os principais fatos ligados a esses dois acontecimentos.

As primeiras tentativas de expansão ao sul do Brasil, ocorreram durante o Domínio Espanhol (1580-1640), período da união dinástica Portugal-Espanha, quando Felipe II, rei de Espanha, incorpora pacificamente Portugal. As conseqüências mais significativas desse período foram:

[...] a) o incentivo à penetração pelo interior, decorrente, em parte, da suspensão daquele obstáculo jurídico representado pela Linha de Tordesilhas [...], b) intensificação das incursões européias no nosso país, produto direto dos conflitos que a Espanha sustentava na Europa e que passaram a afetar sua nova colônia americana. (LOPEZ, 1991, p.53).

Dentre tais incursões, a de maior relevância foi a ocupação holandesa no nordeste brasileiro (1624-1654) e também em Angola, o que dificultava o tráfico de negros para o Brasil.

Desse período datariam as primeiras viagens de bandeiras paulistas ao Rio Grande do Sul para aprisionar indígenas. Entre os historiadores, o aprisionamento de índios para suprir a falta de mão-de-obra no centro do país não é consenso. Porém, encontramos relatos de 1636 que descrevem a vinda de Raposo Tavares para o nordeste do Rio Grande do Sul para “caçar” índios (RODRIGUES, 1988).

O primeiro tropeirismo foi este, efetuado pelos preadores bandeirantes que, com auxílio de intérpretes e batedores indígenas (índios Tupiniquim), conseguiram chegar até as reduções Guarani, no este e sul (entre 1634 e 1641), retornando pelos Campos de Cima da Serra levando tropas de índios missionários como escravos, em benefício dos portugueses colonizadores. (SOUZA, 2004, p.483).

De acordo com Lopez (1991), tais incursões não decorrem do Domínio Espanhol, mas intensificam-se por conta disso, e declinam não apenas com a expulsão dos holandeses da África, mas pelos reveses causados pelos índios.

“Com o final da união das coroas de Portugal e Espanha, Espanha empresta armas de fogo aos guaranis no intuito de guardar suas fronteiras, fazendo frente aos bandeiras paulistas. Em 1641, os paulistas são derrotados na Batalha do Mbororé.” (OLIVEIRA, 2004,

p.194). Com o fim do Domínio Espanhol e a expulsão dos holandeses da África, o tráfico negreiro é restabelecido e o fluxo dos bandeirantes cessa para a finalidade de aprisionar os indígenas (PESAVENTO, 1997; LOPEZ, 1991).

Encontramos em Souza (2004) a referência a um caminho que passaria pelos CCS, o qual era conhecido e utilizado pelos indígenas. Outras fontes, porém, apontam que o caminho usualmente utilizado pelos bandeiras nessa época era a costa litorânea (SEÇÃO HISTÓRICA, 1967; BARCELLOS, 1960).

2.2.1.2 A formação da Vacaria dos Pinhais

Nesse mesmo período (entre 1580-1640) havia muitos portugueses estabelecidos em Buenos Aires, principalmente comerciantes. Com o fim do Domínio Espanhol, os portugueses que habitavam a cidade, passaram a ser hostilizados. Desse clima hostil resulta a fundação da Colônia de Sacramento, em 1680, pelos portugueses. A partir dessa época, os lusos passam a tomar conhecimento da Vacaria do Mar (PESAVENTO, 1997; OLIVEIRA, 2004).

A Vacaria do Mar era a região que à época era chamada de Banda dos Charruas, e, hoje, comporta a Campanha gaúcha e os campos do Uruguai. Esse espaço se caracterizava por ser uma grande formação vegetal de pastagens naturais, onde havia, igualmente, uma grande reserva de gado bovino, a qual era utilizada pelos índios e jesuítas das Missões Guaraníticas.

Os portugueses passam, então, a fazer incursões na Vacaria do Mar para saquear gado, no que, em seguida, foram seguidos pelos espanhóis. Esses ataques levam os jesuítas a buscar uma segunda área como reserva para o gado bovino: a Vacaria de los Pinhales, ou Vacaria dos Pinhais (PESAVENTO, 1997).

As tentativas de catequização dos índios que habitavam os CCS pelos jesuítas espanhóis resultaram infrutíferas. No entanto, permitiram aos missionários o conhecimento da região. De onde, diante dos ataques à Vacaria do Mar, os jesuítas decidem-se por estabelecer nos CCS, a Vacaria dos Pinhais. Não há consenso quanto à data, os historiadores apontam entre 1702 e 1707 (BARBOSA, 1978; PESAVENTO, 1997; OLIVEIRA, 2004).

Cada Missão, que compunha os Sete Povos das Missões, teria contribuído com determinado número de cabeças para a formação da Vacaria dos Pinhais, juntando um rebanho que foi conduzido até a região que hoje é chamada de CCS. Depois de instalados os animais, as passagens foram fechadas, derrubando-se as árvores e deixando os bovinos

‘confinados’. A região possuía campos propícios para a criação do gado, além de um cercamento natural, pois era delimitada, a oeste, pelo Mato Português, a leste, pelos Aparados da Serra, e ao sul e norte, por dois grandes rios: o Rio Pelotas e o Rio das Antas. Em 1709, segundo Flores (1986) e Oliveira (2004), já havia 100 mil cabeças de gado *vacum* na Vacaria dos Pinhais

2.2.1.3 O Início do Tropeirismo de mulas xucas

Decorrente da sua expulsão do nordeste brasileiro, os holandeses começam a desenvolver a produção de açúcar nas Antilhas, representando uma concorrência pesada ao açúcar brasileiro. Com a perda do monopólio português, os lucros da exploração canavieira caem pela metade, determinando um período de crise no país na primeira metade dos anos 1700. Trata-se de incentivar o bandeirismo na busca de outras riquezas, quando no mesmo século descobre-se o ouro nas Minas Gerais (LOPEZ, 1991).

A partir de então, as tropeadas já não tinham por objetivo a captura de indígenas, mas a busca de gado, bovino e, principalmente, muar, para conduzi-los à região mineradora, iniciando o ciclo das tropas de mulas xucas. Devido ao tipo de terreno, muito acidentado, a utilização de carro-de-boi nas Minas Gerais não era adequada, e a mula seria o animal que melhor se adaptaria ao trabalho. Nas províncias do Prata, na Argentina, estavam os maiores criatórios de gado muar, que seguiam para o Peru, onde a atividade de mineração encontrava-se em seu auge. Os animais eram recolhidos nas Bandas dos Charruas ou na Colônia de Sacramento. Segundo Lavalle (2004), o tropeirismo constitui-se na atividade econômica mais rentável no território meridional brasileiro, na primeira metade do século 18.

Nos primeiros anos do século 18, registra-se uma crise alimentar na região mineradora, o que marca o início das tropas de gado bovino, para abastecer de alimento os mineiros (RECCO, 2004; SILVA, 2004; OLIVEIRA, 2004). Nessa época, grande parte do gado que abastecia Minas Gerais provinha do nordeste do Brasil, atravessando picadas abertas ao longo do Rio São Francisco. Entretanto, as autoridades percebem que os acessos utilizados para trazer animais serviam para levar ouro contrabandeado e fecham oficialmente o tráfego pelo São Francisco, “o que estimulou a atividade pecuária do extremo sul, mais do que nunca necessária para abastecer a região mineradora” (LOPEZ, 1991, pg 70)¹. Isso fará

¹ Oliveira (2004) e Silva (2004) corroboram tal afirmação

do RS o principal fornecedor de gado para Minas Gerais, cujas mulas eram vendidas na feira de Sorocaba (OLIVEIRA, 2004).

Os tropeiros utilizavam um caminho litorâneo para chegar ao sul, e entravam por Viamão a caminho da Banda dos Charruas, até que um novo caminho foi aberto por Cristóvão Pereira Abreu (CADERNO DE SÁBADO, 1967; SEÇÃO HISTÓRICA, 1975; CADERNO DE CULTURA, 1996). Há controvérsias quanto à data exata, mas próximo ao ano de 1733 Cristóvão Pereira teria aberto o novo caminho. A rota se desviava quando chegava a Viamão e, em lugar de seguir pelo litoral, passava pela Vacaria dos Pinhais (onde hoje se localiza o município de Bom Jesus), fato que marca o início do povoamento da Vacaria por parte da Coroa Portuguesa (RIBEIRO; POZENATO, 2005). Da Vacaria, o caminho seguia pelo Continente de Lagens (hoje Lages, Santa Catarina), e Curitiba. (SEÇÃO HISTÓRICA, 1975).

Em seguida, ocorre a abertura do caminho entre a Vacaria e as Missões, ligando os campos altos às Missões, passando entre os Mato Português e Castelhana (onde hoje localizam-se os municípios de Lagoa Vermelha e Passo Fundo) (BARBOSA, 1995). A partir de então outros caminhos são abertos, sempre no intuito de desviar a rota das tropas dos pedágios da coroa.

A partir dos anos 1700, como vimos, os CCS serão povoados por bovinos, entrando mais tarde na rota das tropeiros, o que lhes valeu o conhecimento sobre a região. Porém, os habitantes da região continuam sendo os indígenas, que após o fim dos conflitos entre Portugal e Espanha, serão o principal obstáculo para o estabelecimento dos novos colonizadores (OLIVEIRA, 2004), situação que se modificará ao longo do mesmo século, determinando a formação de uma sociedade basicamente pastoril, com veremos a seguir.

2.2.2 Sistema Agrário das Sesmarias (1760-1860)

Os primeiros colonizadores dos CCS foram os homens que participavam das tropeadas. Depois de findos os conflitos bélicos entre portugueses e espanhóis, ou seja, assim que surgiram condições para o povoamento, os homens começaram a se estabelecer nos CCS (BARBOSA, 1995). Em seguida chegaram colonizadores da região de Laguna e da Província de São Paulo, onde hoje se localiza o estado do Paraná. Eles chegaram à região atraídos pelas excelentes pastagens naturais povoadas de gado sem dono (BARBOSA, 1978).

Note-se que a presença dos indígenas na região ainda era forte, o que ocasionou embates violentos entre os novos moradores e os índios, principalmente os Guianas e os

Botocudos. A primeira leva de colonizadores, de 1740, foi em grande parte exterminada. Mas há relatos de propriedades já estabelecidas desde 1740-50. Em 1779, os colonizadores promoveram uma grande mortandade de índios. Em 1780, uma nova leva de migrantes, melhor aparelhados, chega à região.

Justamente pelo ambiente hostil, a ocupação iniciou no alto das coxilhas, lugar de melhor visão para o caso de ataques indígenas. À medida que muitos índios foram dizimados, e grande parte expulsa, passando a ocupar as áreas de floresta somente, as instalações dos colonizadores descem das coxilhas para junto a capões e fontes de água. O principal instrumento utilizado pelos novos habitantes era o machado, usado para derrubar os pinheiros para a construção de casas (BARBOSA, 1978).

As divisões entre as propriedades eram acidentes geográficos: uma sanga, um arroio, uma pequena cordilheira, e cada colonizador se apropriava de centenas de hectares (FLORES, 1988). O principal produto desse sistema era o couro. O gado era abatido para retirar o couro e o sebo. Tudo era feito de couro: caixas, arcas, canastras, ‘pelotas’ (canoas), toldos, redes, lastros de cama e até caixões mortuários. Em seguida o gado começou a ser comercializado ‘em pé’, sendo levado pelos tropeiros pela Estrada de Sorocaba, juntamente com as mulas (BARBOSA, 1978).

Mas, antes foi preciso domesticar o gado, aquerenciá-lo na área expropriada, marcá-lo e defendê-lo dos ataques de animais (felinos) selvagens. Depois do povoamento preliminar, que incluía o desbravamento da terra, a expulsão do índio, a eliminação das feras, o ‘amanho’ dos campos, a formação dos rebanhos, o povoador podia requerer a concessão de sesmarias.

A concessão de sesmarias no sul do país teria diferido dos métodos usuais empregados no Nordeste do país, onde a capitalização prévia era um requisito básico para a obtenção da terra. No Rio Grande do Sul, o critério não era definidor, embora não fosse desprezado. As sesmarias eram concedidas como retribuição a favores militares e como estratégias de ocupação das terras, onde os estancieiros eram responsáveis pela defesa da sua terra (BARCELLOS, 1960; PESAVENTO, 1997).

Nesse sistema, no qual a pecuária extensiva era a principal atividade nas propriedades, foram desenvolvidas lavouras para a subsistência das famílias dos estancieiros, dos peões e dos escravos (BARBOSA, 1978). O acesso dificultado à região provavelmente foi determinante para o desenvolvimento de sistemas que garantissem a subsistência alimentar das propriedades. Encontramos descrição de três tipos de lavouras: lavoura de banhado, lavoura de mato e lavoura de serra. A seguir uma breve descrição desse sistemas:

(a) Lavoura de Banhado: quase todos os estancieiros cultivavam esse tipo de lavoura. Ela era fechada por um valo, que servia ao mesmo tempo para drenar a água do terreno e para impedir o acesso do gado. O acesso era a pé, por uma pinguela, ou com o carro de bois, através de uma passagem de aterro. Preparava-se o terreno no inverno, derrubando o mato, destocando o terreno. Na primavera, passava-se a enxada e se fazia o plantio de milho. Não raro se plantava batata doce.

(b) Lavoura de Mato: era uma lavoura feita em uma ponta de mato, que era roçada derrubando-se a madeira e queimando o campo. Os galhos mais grossos eram aproveitados para fazer lenha. A lavoura era fechada por uma cerca de rachão ou por taipa de pedra. Nessa lavoura cultivava-se feijão, batata-doce, moranga e trigo. O feijão e o trigo eram malhados no terreiro. Em uma época que não existia cimento, o terreiro era feito com uma mistura de esterco de gado e cinzas, que era espalhado com ‘vassoura-de-campo’. Essa mistura resultava em um terreiro que durava anos, e também era usada para rebocar o chão de cozinhas e varandas.

(c) Lavoura de Serra: porque as lavouras na fazenda ocupavam áreas diminutas, os estancieiros possuíam uma lavoura de serra na região da serra do Rio Pelotas, ou na serra do Rio das Antas. A posse dessa terra era requerida e demarcada pela coroa. A lavoura na serra tinha um duplo propósito, a cultura agrícola e a invernada dos animais. Em abril, formava-se uma comissão de peões que seguiam com a tropa de gado, cavalos e porcos para a serra para abrigar-se do frio. Os porcos alimentavam-se de pinhão e no fim do inverno estavam gordos e prontos para serem abatidos, o que acontecia no local, ou seja, na serra. Após, era extraída banha, feita a lingüiça e o charque, que seguiam para a sede da estância para serem consumidos durante o ano. O gado retornava para a fazenda, onde era vendido para as tropas ou usado pelo estancieiro. A roça era feita na primavera, quando a mata era derrubada e depois queimada. Construía-se um paiol junto dessa roça e, por vezes, até uma estrebaria. As lavouras colhidas serviam para uso doméstico, e após a colheita, eram armazenadas no paiol e depois transportadas, aos poucos, para a estância (FLORES, 1988; BARBOSA, 1978).

Dessa forma a utilização da paisagem incluía os campos para atividade da pecuária, e as zonas de florestas e transição entre campos e matas para lavouras e invernada dos animais. Posteriormente, a posse das áreas de floresta podia ser destinada para algum peão que ‘desejava tornar-se autônomo’. No entanto, a maior parte dessas áreas foi adquirida pelos colonizadores italianos que chegaram à região.

Ainda, as fazendas tinham ao lado do quintal e pomar, uma lavoura fechada com cerca de ranchão ou taipa de pedra. O instrumento usados para lavrar a terra era o arado puxado a bois, entre os meses de agosto e setembro. A adubação era feita com o esterco dos animais. As culturas cultivadas eram: milho, feijão, batata, moranga. O trabalho nas lavouras era feito nas primeiras horas do dia, as horas mais quentes do dia eram dedicadas às lides campeiras.

O quintal era separado da lavoura, e ali eram cultivados: ervilha, feijão de vagem, repolho, alface, couve-flor, mostarda, batata. O pomar localizava-se no entorno das casas e possuía macieira, laranjeira, maçã-cravieira, bergamota, lima, limão, ameixa preta, pêra, pêssego, figo, marmelo. Nas casas se faziam marmelada, figada e outros doces que eram servidos com o queijo feito na propriedade.

O manejo dos campos era feito através da queimada. Já que a pastagem estava ‘engrossada’ no final do inverno, para limpar o campo e facilitar o rebrote das espécies de verão, os produtores ateavam fogo aos campos.

Já nesse período (entre 1760 e 1860) encontramos algumas referências ao queijo feito nas estâncias dos CCS. Os registros, no entanto, são escassos. Barbosa (1978) relata que os novos colonizadores, de origem portuguesa, eram mais habituados a trabalhar em lavouras, e precisaram aprender o ofício de amansar o gado, tirar o leite e fazer o queijo. De 1864, há o registro de uma travessia, do município de Montenegro-RS, pela serra, para atingir os CCS, cujo acesso era bastante difícil. Foi proposta a ‘prova do queijo serrano’, em que os desbravadores se propunham a abrir um novo caminho que conduziria a São Francisco de Paula, e cuja comprovação de ter-se cumprido o trajeto, era trazer uma peça do queijo serrano, “abundante naquela época”. A comitiva formada teria passado por Caxias do Sul, que ainda não havia recebido os imigrantes europeus. O lugar foi, então, batizado de Campo dos Bugres, pelo que ficou conhecido (DAROS, 2000, p.370).

2.2.2.1 Trabalho, identidade e organização social

Foi a partir do sistema agrário de ‘sesmarias’, que os principais traços culturais, aqueles que identificam os habitantes dos CCS com a pecuária de corte, começaram a serem forjados. Tal como na campanha sul-riograndense, a base econômica do sistema será a criação de gado bovino em áreas extensas sobre pastagens naturais. Entretanto, tal atividade evoluiu em uma área de muito mais difícil acesso, o que levou Roche (1959) a descrever a região como ‘um segundo Rio Grande pastoril’.

A estância forma-se à base da posse de grandes extensões de área, onde os grupamentos humanos se reúnem em torno

[...] das figuras dos estancieiros, que logram pelas suas qualidades de valor pessoal impor-se-lhes como chefes. Não há nessa multidão de campos superposições de castas em gradações regulares. Somente duas classes se discriminam [...]: a dos fazendeiros, proprietários, [...], e da peonada.” (bandos que tropeavam gado, e índios egressos das missões) (BARCELLOS, 1960, p.23)².

Em que pese a descrição, um pouco romântica, de Barcellos (op. cit), que não desvela a formação de uma aristocracia rural mediante a concessão de grandes extensões de terra (FAORO, 2000), algumas ponderações, no concernente à relação estabelecida a partir da ‘lida com o gado’ no Rio Grande do Sul, merecem ser ressaltadas.

Se, é verdadeira a afirmação de que a rotina de acampamentos militares, sempre presentes no estado até o século vinte, ‘irmanou’ o convívio entre estancieiros e peões, e, se o trabalho no campo era feito em conjunto, vale ressaltar que o peão era

[...] uma categoria social livre, detentora parcial dos meios de trabalho e subsistência – cavalo, arreios, laço etc. [...] A relativa autonomia do *gaúcho*, na produção e detenção dos meios de trabalho, e a disponibilidade de campos abertos, ainda que apropriados, garantiam relativa *liberdade* diante do empregador. (MAESTRI, 2006, p.77).

Tal estado de coisas nos ajuda a compreender a formação de um traço identitário, constituído através do trabalho com o gado, que persiste tanto na Campanha gaúcha, quanto nos CCS, onde, não raro, encontramos propriedades sem uma horta, ou pomar, nem qualquer outra atividade ‘agrícola’, a não ser a formação de pastagens de inverno para o gado.

Como na Campanha, os primeiros habitantes não-indígenas dos CCS estão relacionados à figura folclórica do ‘gaúcho’, cujo trabalho consistia basicamente em “repointar o gado para os rodeios, a fim de amansá-los e dominá-los. É aí que se contam as reses, fazem-se os apartes, organizam-se as tropas, e procede-se, em sendo época, a marcação”. Os instrumentos utilizados para sua atividade eram o cavalo e o laço. Destacamos o traço do trabalho com o gado, que, de alguma forma está relacionado à identidade dos pecuaristas familiares (o que veremos no capítulo 3), no qual a ausência de um “caráter regular, obrigatório e necessário” difere “do trabalho da lavoura ou da fábrica” (BARCELLOS, 1960, p.20 e 21).

² Roche (1959) corrobora tal afirmação.

Se há o consenso de que a base da mão-de-obra nesse sistema era constituída por peões e pela família, a utilização de mão-de-obra escrava gera debate entre os estudiosos. A descrição da composição social, na maior parte dos casos, refere-se apenas a patrões e peões. De acordo com Pesavento (1997, p.15) e Barbosa (1995), “[...] a atividade de criação, subsidiária da economia do centro do país, não foi capaz de propiciar uma acumulação que permitisse a introdução regular de escravos [...]”.

Maestri (2006, p.69) ressalta que fontes materiais e documentais “comprovam em forma irrefutável”, que a mão-de-obra escrava esteve presente em todas as regiões do estado. Nos CCS, a presença de cercas de taipa³, que a tradição oral atribui a construção aos negros, dá-nos, ao menos, um indicativo material da presença de escravos na região. Todavia, a quantidade de mão-de-obra requerida para o sistema de pecuária extensiva não era, de forma alguma, numerosa. Segundo a descrição de Roche (1959), para se cuidar de 10.000 cabeças de gado, seriam necessários tão somente 10 homens, em uma atividade desenvolvida numa área entre 15 ou 20.000 hectares, conforme a qualidade das pastagens. Assim, o que distinguiria a estância rio-grandense das fazendas do norte ou centro do país, era o número reduzido de escravos.

Cardoso (1977) reforça a afirmação, sustentando que o ‘pessoal’ envolvido no trabalho da estância era reduzido. Ao que parece, as lides de campo e com o gado ficavam a cargo dos peões, enquanto o serviço doméstico e o cuidado com as lavouras de subsistência eram tarefas dos escravos (CARDOSO, 1977.; MAESTRI, 2006). Será “[...] a indústria do charque, todavia que tornou a exploração do escravo regular e intensa no Rio Grande do Sul [...]” (CARDOSO, 1977, p.70), período que coincidirá com o sistema agrário seguinte, de Tropeirismo Regional, do qual, pelo seu isolamento, os CCS não participaram diretamente.

A distância entre patrões e empregados nas fazendas sulinas, iniciaria apenas em fins dos anos 1.800, com a instalação da indústria do charque e da indústria frigorífica, num período em que a remuneração obtida com a pecuária permitirá aos estancieiros estabelecerem casas na cidade, distanciando-se tanto das atividades ‘campeiras’, quanto da forma de vida no campo, em busca de reconhecimento social’ (CHONCHOL, 1995).

O declínio do Sistema Agrários das Sesmarias, fornecedor de gado para o Centro do país, onde se praticava uma agricultura diversificada, foi determinado por uma série de

³ Cercas construídas através da técnica de sobreposição de pedras irregulares, de formato mais ou menos arredondado, encontradas nos campos. Não havia utilização de qualquer tipo de argamassa, porém, as construções possuem “duração mais do que centenária” (RIBEIRO; POZENATO, 2005, p.119).

fatores. Dentre os fatores mais significativos está o enfraquecimento do movimento das tropeadas, por onde a região era caminho de passagem. O retraimento das minas diminui a demanda por animais, embora alguns autores sustentem que o destino dos animais, com o enfraquecimento da atividade mineradora, passa a ser a lavoura de café paulista (BARBOSA, 1995; PESAVENTO, 1997).

Fato é que o movimento de tropas pelos registros da época (controle dos postos de arrecadação ao longo dos caminhos das tropas) diminui bastante nessa época. A instalação de um posto para cobrança de impostos, onde hoje é o município de Barracão, também estimulou a busca por outros caminhos, para fugir da tributação da coroa. Outro elemento é a colonização européia, que ocupará a serra do Rio das Antas, o que impossibilitará o uso sazonal das zonas de mata dessa porção. Por fim, a abertura da estrada Rio Branco, em 1859, que ligará a região a Porto Alegre, passando por Caxias do Sul, São Marcos e São Leopoldo, determinará novas oportunidades de comércio (BARBOSA, 1978; FLORES, 1988).

2.2.3 Sistema Agrário do Tropeirismo Regional (1860-1940)

A economia dos CCS, a partir da colonização européia, é impulsionada pela abertura de estradas, surgimento de novos povoamentos e intensificação das relações entre os colonos europeus e os habitantes locais. Isso incrementa a produção de excedentes relacionados à atividade pecuária, para a troca de gêneros com a nova colônia fundada pelos imigrantes europeus, especialmente os italianos.

A base da economia nos CCS continua sendo a bovinocultura de corte extensiva, entretanto os suínos, aves (como galinhas, patos e marrecos) eram importantes para subsistência das famílias (BARBOSA, 1978). O manejo do gado agora incluía a marcação, que era feita no inverno, e a castração, feita na primavera. Também já se administrava sal para o gado.

O manejo das pastagens nativas segue sendo feito com a queima do campo, e os principais instrumentos de trabalho continuam sendo o cavalo, o laço, e as ferramentas manuais para a agricultura de subsistência.

O gado continua a ser criado de forma extensiva, mas a construção de mangueiras permite melhorar o manejo dos animais. Como os animais eram marcados⁴, não havia maior

⁴ “A marca consta de uma figura arbitrária aplicada com um ferro quente sobre um dos quartos traseiros: cada estancieiro tem sua marca, donde se pode concluir que o número delas é considerável; estes jeroglíficos compõem uma verdadeira escrituração chinesa, pois que cada caráter é uma frase que significa que o animal ou o

preocupação com o cercamento dos campos, o que inicia após a segunda metade dos anos 1800. O cercamento também contribui para facilitar o trabalho (RIBEIRO; POZENATO, 2005), embora a mão-de-obra requerida para a atividade já não fosse numerosa, conforme abordamos anteriormente, nem composta por escravos. Tanto assim que Barbosa (1978) sustenta que a abolição da escravatura não representou rupturas ou crises no sistema agrário, sendo a base da mão-de-obra constituída por mão-de-obra livre e familiar.

Em 1870, inicia-se a colonização européia na região. Os italianos se estabelecem, principalmente, entre o Rio Caí e os Campos de Vacaria, ocupando a região das encostas da serra, onde desenvolvem uma economia de subsistência, baseada na agricultura e manufatura de artesanato, com quem os tropeiros passarão a negociar. (GIRON, 1977).

A fundação de cidades próximas, como Caxias do Sul e Antonio Prado, favorece a abertura de novas estradas, conseqüentemente, intensifica-se a troca de produtos entre as regiões. Os italianos também foram responsáveis pela abertura de estradas “carroçáveis” e pela introdução pela ‘carreta de terno’ (carreta puxada por um terno de mulas), que, antes, era utilizada apenas para transporte pelo interior das estâncias dos CCS (BARBOSA, 1978; RIBEIRO; POZENATO, 2005).

Com os caminhos abertos, e as estradas conhecidas, inicia-se um novo ciclo de tropeirismo, o ciclo de mulas ‘arreadas’. Diferentemente do anterior, em que o produto eram os muares, agora as mulas servem como meio de transporte para os excedentes produzidos nas estâncias. As tropeadas também percorrem caminhos diferentes. De Bom Jesus, há relatos de que os caminhos seguiam em direção ao litoral. Entretanto, com a fundação de Caxias do Sul e Antonio Prado (cidades fundadas pela imigração italiana na serra do Rio das Antas) e da estrada Rio Branco, as viagens passam a serem feitas em direção à colônia italiana e à São Leopoldo. Roche (1959) ressalta que se os CCS se constituem um ‘segundo Rio Grande pastoril’, são um parente pobre da Campanha. Devido ao seu isolamento, as relações comerciais estabelecidas eram primordialmente com Santa Catarina e São Paulo, já que a serra constituía-se um obstáculo a ser transposto, o que isolava os CCS dos mercados de Pelotas e Porto Alegre e do ciclo das charqueadas.

Os excedentes do sistema, que eram levados nas bruacas das mulas, consistiam em queijo, couro, crina, pinhão, que eram trocados por sal, açúcar, farinha de mandioca,

couro que aparecer com ele pertence a fulano de tal, dono da estância de tal nome e morador em tal parte. Apesar da complicação de tão árdua estenografia, acham-se, no sul, homens de tão atilada reminiscência, que basta-lhes examinar qualquer marca para logo dizerem de que estância saiu o animal que a traz, e por conseqüência, a que dono pertence.” (CESAR, 1970 apud RIBEIRO; POZENATO, 2005, p.135).

polvilho, arame, tecidos, cachaça. Os viajantes também traziam os produtos do litoral – rapadura, cachaça, peixe, farinha de mandioca e polvilho - para as colônias da serra. Na colônia, esses produtos eram trocados por sal, açúcar, farinha de trigo, vinho, selins, máquinas para torrar café, armas, sombrinhas etc. As relações de troca eram sob a forma de escambo (BARBOSA, 1978).

Apesar da corrente migratória européia ter avançado por toda a região da mata e da serra, onde foram fundadas colônias, houve imigrantes que se estabeleceram nos CCS. Entre os alemães, que teriam chegado à região antes da Revolução de 1893, o mais comum era dedicaram-se também à criação de gado. Os italianos, ao contrário, permaneciam nos povoados, dedicando-se a atividades comerciais, de ferraria, selarias etc. (RIBEIRO; POZENATO, 2005).

A partir do início do século 20 acontece a introdução de novas raças bovinas, que serão cruzadas com o gado franqueiro, crioulo. Chegam raças zebuínas, e o Nelore é a primeira raça exótica a ser introduzida. Em seguida, chegam bovinos de raças européias continentais, principalmente o Charolês, e as britânicas: Hereford, Angus, Devon. Mais tarde foram trazidas matrizes Holandesas para a região (BARBOSA, 1978).

A partir de 1930, se registra dezenas de moinhos instalados na região da colônia. Os moinhos eram de propriedade dos imigrantes, e podem ter sido um dentre os fatores que contribuíram para impulsionar a atividade agrícola, através do cultivo do trigo nas áreas onde os solos eram favoráveis, ou seja, áreas mais próximas ao Planalto, situadas à oeste dos CCS.

As primeiras madeireiras se instalam na região a partir de 1940. Em 1949 é instalado um Posto Agropecuário do Ministério da Agricultura com o objetivo de multiplicar sementes de trigo, milho, batata inglesa e, ainda, pesquisar cultivares de uva. Dessa forma, outras atividades são incorporadas ao sistema, originalmente baseado quase que exclusivamente na pecuária de corte.

O tropeirismo regional doméstico perdurou até metade dos anos 1900, e só diminuiu na medida em que a carreta de terno foi sendo substituída pelos transportes automotivos. A construção das rodovias BR 116, que passa por Lages, Vacaria e Porto Alegre, e da BR 285, que une a Argentina, Vacaria e Bom Jesus, passando por Passo Fundo, marcam o fim da atividade das tropeadas.

2.2.4 Sistema Agrário Atual (1950- ...)

Entre 1940 e 1960 há um intenso movimento de instalação de serrarias em toda região dos CCS, cujo interesse era a extração do pinheiro (araucária). A extração da madeira, entretanto, não representou alterações significativas no sistema, tampouco, incrementos econômicos duradouros, a não ser uma exploração intensa por um período limitado. Não tendo origem na região, os proprietários da serrarias se retiraram assim que começaram a diminuir as florestas.

A partir da década de 1960, têm início projetos de florestamento. A espécie predominante foi o *Pinnus Elliotis* e a atividade é desenvolvida até o período atual. O florestamento de espécies exóticas está a cargo, principalmente, de grandes empresas privadas e ou proprietários de origem não-local. Os produtores locais florestam áreas menores, como forma de constituir uma reserva econômica, uma poupança, como costumam chamar.

Em 1964 iniciam na região as pesquisas, por iniciativa da Prefeitura de Vacaria, para o cultivo de frutas de clima temperado. Em 1973 inicia a cultura de ameixa, pêssego, nectarina e, principalmente maçã. Atualmente, a exploração das frutas é feita por grandes e pequenas propriedades. A fruticultura, entretanto, exige altos investimentos em insumos, o que tem determinado a saída de pequenos produtores da atividade. Segundo informações dos técnicos da Emater/RS, a tendência é o plantio de variedades mais modernas em sistemas de alta densidade, com alto custo de implantação, possibilidade que se restringe a produtores mais capitalizados.

A pecuária ainda detém a predominância econômica em muitos municípios, com Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará, como podemos verificar na Tabela 4, abaixo.

Tabela 4 - Uso da terra nos municípios dos CCS
(por número de propriedades, incluindo Caxias do Sul)

Município	Pecuária	Silvicultura	Lavoura/ pecuária	Lavoura permanente	Lavoura temporária	Outros	TOTAL município
Bom Jesus	807	57	163	53	135	3	1.218
Cambará do Sul	549	17	10	1	11	-----	588
Caxias do Sul	1.052	147	479	1.137	551	557	3.923
Jaquirana	321	12	120	9	51	2	515
São Francisco de Paula	1.324	98	343	41	204	179	2.189
São José dos Ausentes	419	18	53	22	88	3	603
TOTAL	4.472	349	1.168	1.263	1.040	744	9.036
%	49,49	3,86	12,93	13,98	11,51	8,23	100,00

Fonte: IBGE, 1995-1996.

O levantamento feito pela Emater/RS (vide Tabela 1), apontava 90% da área nos CCS ocupada pela atividade pecuária. De acordo com a Tabela 4, temos quase 50% dos estabelecimentos rurais nessa situação. A alteração no percentual deve-se à metodologia (feita por estabelecimentos rurais, não por área municipal total) e à inclusão do município de Caxias do Sul. Deve-se salientar que sob as rubricas ‘Lavouras temporárias’ e/ou ‘Lavouras Permanentes’ não há indicação precisa de tratarem-se de plantios de lavouras ou pastagens. De toda forma, temos mais de 90% das propriedades em Cambará do Sul, mais de 60% em Bom Jesus, Jaquirana e São Francisco de Paula, quase 70% em São José dos Ausentes e mais de 25% em Caxias do Sul dedicados à pecuária.

Entretanto, onde os solos são mais profundos, como boa parte dos municípios de Vacaria, Lagoa Vermelha e Campestre da Serra (Tabela 5), a atividade agrícola vem modificando a paisagem. Lavouras de milho, soja e aveia dividem o espaço que antes era predominantemente de pastagem natural.

Tabela 5 – Uso do solo nos municípios dos CCS
(por área municipal, incluindo Caxias do Sul)

Município	Área Total (ha)	Lavouras perm. e temporárias (%)	Pastagens naturais e artificiais (%)	Matas naturais e plantadas (%)	Outros
Bom Jesus	228.106	3,38	73,12	18,89	4,61
Cambará do Sul	116.565	0,68	47,04	46,07	6,21
Campestre da Serra	42.536	7,95	68,46	16,28	7,31
Caxias do Sul	115.747	12,73	49,07	23,36	14,84
Esmeralda	119.516	6,53	73,64	12,97	6,86
Ipê	47.926	8,8	70,9	13,02	7,28
Jaquirana	67.782	2,48	67,62	22,34	7,56
Lagoa Vermelha	157.129	21,46	58,99	14,88	4,67
São Francisco de Paula	280.531	2,37	71,03	20,55	6,05
São José dos Ausentes	100.457	1,73	60,96	33,15	4,16
Vacaria	310.806	13,25	63,62	13,92	9,21

Fonte: IBGE, 1995-1996.

Paralelamente, intensifica-se o uso de pastagens de inverno exóticas; suprimindo uma carência de forragem nos sistemas justamente no seu período crítico de oferta. A utilização de pastagem de inverno é prática difundida atualmente, e mesmo os pequenos produtores reservam um pedaço de sua área para o plantio, que pode ser feito na área onde cultivam o milho, o qual é destinado às vacas em lactação e à criação de suínos para auto-consumo; ou é realizado por sobressemeadura na própria pastagem nativa. As pastagens utilizadas são as de aveia, azevém ou trevo, isoladas ou consorciadas, as quais proporcionam a alimentação para o gado e o aumento do período de lactação das vacas em ordenha, e, conseqüentemente, a produção de queijo durante todo o ano, diferentemente do que se verificava até vinte anos atrás, quando o ‘queijo de inverno’ era artigo raro, segundo informações coletadas na pesquisa de campo. Outra alteração recente no sistema, decorrente da importância econômica do queijo nas propriedades, é a suplementação das vacas em lactação com ração industrializada. A ração é utilizada em pequena quantidade e não chega a compor importantemente a dieta das vacas (detalharemos o manejo no capítulo 4, quando analisamos os sistemas de produção dos produtores de QS).

O manejo do campo nativo, ao fim do inverno, ainda é feito à base de queimada em muitas propriedades, embora proibido por decreto de lei estadual. Os produtores que receiam utilizar o fogo vêm dificuldade no rebrote dos pastos na primavera. Em algumas áreas o uso

de roçadeira para substituir o manejo é dificultado pelas características acidentadas do terreno.

“A extensão das fazendas com mais de cem milhões de campo, o que equivale a aproximadamente dez mil hectares, hoje são raras, ou já não existem” (RIBEIRO; POZENATO, 2005). Em relação à estrutura fundiária, demonstrada no Tabela 6, constatamos o predomínio de pequenas propriedades. Tais dados, confrontados com o Tabela 4, indicam que, mesmo nas propriedades menores, a pecuária ainda é a atividade econômica principal.

Tabela 6 – Estrutura fundiária dos municípios dos CCS (número de estabelecimentos)
(incluindo Caxias do Sul)

Municípios	menos de 10 ha	10 a 99 ha	100 a 199 ha	200 a 499 ha	500 a 2000 ha	mais de 2000 ha	sem declaração
Bom Jesus	141	571	195	201	101	9	-
Cambará do Sul	113	255	87	90	35	8	-
Campestre da Serra	164	303	32	28	11	3	-
Caxias do Sul	1.443	2.273	133	61	13	-	7
Esmeralda	278	901	150	113	31	2	-
Ipê	127	633	40	20	16	1	-
Jaquirana	60	286	73	68	27	1	1
Lagoa Vermelha	556	1 172	199	151	51	2	-
São Francisco de Paula	305	1 190	328	239	120	6	-
São José dos Ausentes	55	321	81	98	46	2	-
Vacaria	254	1.275	322	282	114	11	-
TOTAL	3.496	6.818	1.640	1.351	565	45	8
Distribuição por %	25,11	48,97	11,78	9,70	4,06	0,32	0,06

Fonte: IBGE, 1995-1996.

Tomando-se os municípios dos CCS, incluindo Caxias do Sul, os estabelecimentos rurais com áreas de até 99 ha, perfazem quase 75% do total, incluindo aí as propriedades com até 199 ha, temos um total de mais de 85%. Deve-se ponderar, contudo, que o tipo de colonização em Caxias do Sul caracterizou-se pela imigração, onde não havia propriedades que se assemelhassem às estâncias originárias do período de concessão de sesmarias. De toda forma, sem considerar tal município, ocorre o predomínio de estabelecimentos com até 99 ha: 47% do total. Incluindo as propriedades de até 199 ha, temos quase 60% do total de estabelecimentos rurais.

O sistema de criação varia, o que predomina no território, contudo, e à despeito do tamanho dos estabelecimentos, são sistemas de ciclo completo, ou seja cria, cria e terminação de bovinos com, ou sem, produção vegetal para venda. Ainda, é comum o sistema

de ‘cria’, onde os animais são vendidos à desmama, com idade entre 6-8 meses; ou cria e recria, em que os animais são vendidos com até 18 meses. Alguns desses produtores arrendam campo para fazer engorda dos próprios animais, mas o procedimento varia conforme o preço do boi e o custo do arrendamento (detalharemos cada sistema no capítulo 4). Será especialmente para esses produtores que a produção do queijo serrano representa uma importante fonte de renda e a possibilidade de manter a propriedade.

Como vimos, diferentes fatores contribuíram para que no sistema agrário atual, as trajetórias dos estabelecimentos se diferenciasssem, dentre eles, a localização. Nossa área de estudo se concentra à leste dos CCS, onde um relativo isolamento, somado a uma condição natural desfavorável à implantação de culturas agrícolas de escala, permitiram a manutenção do sistema de pecuária de corte, a despeito da diminuição crescentes das áreas.

O processo de diminuição das áreas é atribuído à sucessão familiar e, também, à descapitalização gerada pela desvalorização do preço do boi, sendo, portanto, uma das origens do ‘pecuarista familiar’: proprietários de grandes áreas. Entretanto, a pesquisa de campo revela que outras propriedades dedicadas à pecuária não têm origem no processo de divisão de sesmarias. Tratam-se de produtores que trabalhavam como peões e conseguiram adquirir terra, e ainda, imigrantes europeus que estabeleceram nos CCS, dedicando-se a criação de bovinos, aprenderam a fazer o queijo com vizinhos e nunca possuíram grandes extensões de terras.

Ainda, dentre os estabelecimentos pesquisados, e, segundo informantes do local, a mão-de-obra familiar parece predominar na pecuária nos CCS, excluindo-se os casos de grandes propriedades (na região, atualmente, para ser considerado grande produtor é preciso possuir em torno de 1.000 ha) ou propriedades ‘de lazer’.

Elaboramos um quadro-resumo contendo os elementos avaliados para compor cada sistema agrário, bem como os fatores de crise que determinaram a passagem de um sistema agrário a outro. Salientamos, porém, que, a partir do sistema agrário atual, nos ativemos nos sistemas de pecuária que compõem nosso universo de pesquisa, qual seja, estabelecimentos familiares, onde a produção de QS representa uma fonte de renda significativa’, localizados no território do QS.

A seguir, abordaremos a dimensão técnico-teórica, enfatizando o papel da identidade constituída a partir da atividade de criação de animais, o qual foi apenas introduzido no presente seção. A identidade combinada com o saber-fazer compartilhado e os processos decorrentes da diminuição da área dos estabelecimentos agrícolas, bem como a manutenção do sistema extensivo conduzirão a discussão do capítulo 3.

Quadro 1- Resumo dos Sistemas Agrários dos CCS

Elementos Período	Indígena	Sesmarias
Descrição da unidade de Paisagem	Floresta de altitude e campos de altitude e zonas de transição.	Floresta de altitude e campos de altitude e zonas de transição.
Modo de exploração do meio	Caça, pesca, coleta e horticultura.	Criação de gado extensiva, lavouras de subsistência.
Instrumentos de produção	Mãos-de-pilão de madeira - instrumento utilizado para moer o milho e o pinhão -, flechas; lâminas de pedra, machados bifaciais.	Machado, para derrubar árvores e construir casas, para estabelecer lavouras na serra. Laço para lida com o gado. Ferramentas manuais para trabalhar a lavoura.
Força de trabalho	Livre	Livre e escrava, essa restrita.
Modo de acesso ao fundiário	Coletivo	Individual, posse através da concessão de sesmarias.
Principais categorias sociais	Índios	Estancieiros, peões e escravos.
Relações de produção e troca	Caça, coleta e pesca e cultivo comunitário.	Subsistência + (provável) troca de gado para alimentação dos tropeiros por outros produtos.
Produtos da exploração do meio	Caça de veados, capivaras, ratões do banhado, antas e até jacarés. Coleta de raízes, mel silvestre, frutas, pinhão e pesca. E posteriormente cultivo do milho e mandioca.	Gado, que era vendido aos tropeiros para alimentação. Carne para subsistência e queijo. Suíno, para extrair a banha e fazer lingüiça. Lavouras de milho, feijão, batata-doce, moranga, para subsistência.
Utilização da paisagem	Nômades. Praticavam agricultura de queimada, plantando na primavera o milho; colhiam no outono e utilizavam a mata no inverno.	Usavam o campo para o gado durante o ano, e a mata para invernar os animais, onde na primavera estabeleciam lavouras através da agricultura de queimada.
Fatores de crise e transição para o sistema seguinte	Estabelecimento da Vacaria dos Pinhais. Abertura do caminho pelos Campos de Cima da Serra pelos tropeiros. Atenção ao gado em quantidade, solto e sem dono.	O declínio das tropeadas de mulas e gado para São Paulo. A colonização da serra com imigrantes alemães e italianos, o que impossibilitava o uso sazonal das matas. A abertura da estrada Rio Branco, que ligará a região a Porto Alegre, passando por Caxias, São Marcos e São Leopoldo.

Fonte: Dados da autora e pesquisa bibliográfica

(cont.)

(cont.) Quadro 1 - Resumo dos Sistemas Agrários dos CCS

Elementos do sistema Período	Tropeirismo Regional	Atual
Descrição da unidade de Paisagem	Campos de altitude e zonas de transição.	Campos de altitude e zonas de transição.
Atividades de transformação	Criação de gado extensiva + lavouras de subsistência + criação de suínos extensiva para subsistência.	Pecuária de corte: extensiva, intensiva. Fruticultura. Lavoura. Reflorestamento.
Instrumentos de produção	Laço para lida com o gado, ferramentas manuais para trabalhar a lavoura.	De acordo com o cultivo, equipamentos manuais, mecanizados, etc.
Força de trabalho	Livre e familiar	Livre assalariada, familiar.
Modo de acesso ao fundiário	Individual, com títulos de posse regularizados.	Individual, posse, parcerias e arrendamentos.
Principais categorias sociais	Estancieiros, peões e comerciantes.	Estancieiros, peões, pecuaristas familiares, comerciantes.
Relações de produção e troca	Troca de produtos entre os pecuaristas e os colonos. Também levavam gado, queijo, entre outros para litoral e Porto Alegre, para troca.	Mercantilizadas.
Produtos da exploração do meio	Gado ‘em pé’, destinado à troca, e para retirada do couro. Carne e queijo para subsistência e troca. Suíno, para extrair a banha e fazer lingüiça. Lavouras de milho, feijão, batata-doce, moranga, para subsistência.	Gado, queijo serrano, frutas, milho, soja, madeira. “Turismo”.
Fatores de crise e transição para o sistema seguinte	Construção de duas rodovias federais, a introdução dos veículos automotores, faz com que a atividade de transporte de mercadorias por carreta de terno, importante nesse sistema, enfraqueça.	

Fonte: Dados da autora e pesquisa bibliográfica

3 QUEIJO SERRANO: PATRIMÔNIO TERRITORIAL - DIMENSÃO TÉCNICA-TEÓRICA

Decorrente dos processos de modernização agrícola e difusão técnica houve uma tendência à homogeneização de sistemas produtivos. Tal se faz sentir nos produtos agrícolas que, ao perderem suas características específicas, passam a serem tratados como commodities. Entretanto, os sistemas de alta produção não substituem ainda a diversidade de sistemas produtivos tidos como tradicionais. O caso dos queijos artesanais é exemplar:

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 territorio- 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, 2006, p.6).

Os queijos tradicionais são alimentos significativos, quando se busca a expressão de territorialidade, através de um produto. À produção de queijo, estão relacionados: um rebanho animal, um processo de produção de leite, um manejo alimentar, formas de associação entre produção animal e vegetal, processamento do leite e elaboração do queijo. Do tipo de animal utilizado ao manejo alimentar, que representam o desenvolvimento de sistemas de criação adaptados a partir de um ecossistema e que influenciarão nas características do leite, aos processos de elaboração do queijo, há uma seqüência de conhecimentos e práticas diferenciadas que são mobilizadas pelos agricultores. Nesse sentido, Link, López e Casabianca (2006) sustentam que os queijos devem ser analisados mais como processos do que como simples alimentos.

Os recursos ambientais, os conhecimentos e as tradições locais fazem com que os queijos, em sua diversidade, se constituam produtos identitários, ao relacionar ambiente, práticas agrícolas e saber fazer a uma cultura e uma comunidade. Em outros termos

[E]l territorio es una construcción social que procede a la vez de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural. Ambas dimensiones quedan estrechamente vinculadas una con otra por razones muy evidentes: un recurso natural no existe como tal y ni siquiera se reconoce si no se movilizan al mismo tiempo tanto los

conocimientos técnicos como las instituciones, los valores sociales y las representaciones que condicionan su aprovechamiento en un ámbito social dado. El término patrimonio es idóneo: sugiere una proyección temporal larga (un patrimonio se administra, se recibe e se transmite por herencia) (LINK; LÓPEZ; CASABIANCA, 2006 p.105).

Se a base natural dos recursos é importante porque determina, em alguma medida, as formas de artificialização do meio, especialmente quando tratamos de práticas tradicionais, os processos de ‘localização’ dependem das práticas sociais subjacentes, as quais cumprem papel de criar e transmitir conhecimentos e que poderão constituir o patrimônio de um território. Na seção 2 desse capítulo, tratamos da dimensão técnica-teórica, que liga a produção do alimento a seu contexto espacial e social, e às características específicas do QS que constituem-no um recurso territorializado.

Como vimos na seção 1, a produção de QS em uma zona de criação de bovinos para abate ocorre a partir de uma situação de isolamento, que, aliada a um ecossistema de pastagens naturais e animais não especializados em leite, auxiliou na construção da reputação do alimento.

Apresentaremos na próxima seção o produto QS, para, em seguida, constituirmos as especificidades de sua produção. Para tanto, partiremos da noção de territorialidade de Pecqueur (1992). Dessa forma, analisaremos no decorrer desse capítulo o saber-fazer, o sentimento de pertencimento e o “efeito prolongado”, ou permanente em torno do SIAL QS. No capítulo 4, onde trataremos especificamente das dinâmicas dos atores sociais, voltaremos à contribuição de Pecqueur para analisar o quarto elemento que funda seu conceito de territorialidade: a importância dos atores individuais.

3.1 O PRODUTO

Barbosa (1978), uma das raras fontes que faz referência direta ao QS, descreve o início de sua produção coincidindo com o início da colonização dos CCS pelos tropeiros. Assim que o gado xucro era amansado, algumas vacas eram selecionadas para fornecerem o leite às propriedades. O entrevistado CX2¹, cuja família é natural de Vacaria, perguntado

¹ Guardaremos sigilo em relação aos entrevistados, os quais não serão identificados nominalmente. Dessa forma vamos utilizar as seguintes referências:

- (i) para os produtores: BJn (Bom Jesus), CXn (Caxias do Sul), SFn (São Francisco de Paula);
- (ii) para intermediários: BJin (Bom Jesus), SFin (São Francisco de Paula);

sobre a história do queijo e de sua família, lembra um dito popular: ‘Quem não sabe fazer queijo e cortar lenha não é de campanha²’.

A produção do queijo era uma forma de se aproveitar o leite, que se convertia em produto para auto-consumo. A prática, generalizada na região, faz com que o domínio das técnicas de produção do QS assuma, a partir do tropeirismo regional, função de meio de troca e de reserva. Link, López e Casabianca (2006) atribuem ao valor simbólico que podem ter os queijos essa função de ‘quase moeda’.

A chegada dos imigrantes europeus na região, a partir de 1870, faz com que os intercâmbios se intensifiquem e o produto se torne conhecido. Entretanto, o QS já gozava de alguma reputação. A ‘prova do Queijo Serrano’ (DAROS, 2000) refere-se à abertura de um caminho que chegava até onde hoje se localiza o município de São Francisco de Paula, em 1864. Não há referência no documento a respeito das características do queijo, apenas o fato de que já era abundante e conhecido, razão pela qual foi pedido como prova da travessia aos CCS.

Entretanto, se num primeiro momento nos reportamos a fontes bibliográficas para referendar nosso eixo de pesquisa, foi na pesquisa de campo que os elementos que particularizam o QS ficaram evidentes. Analisando o QS como um processo, o que o diferencia é a utilização de raças bovinas não especializadas em leite. Os animais, em geral, são cruzamentos de raças bovinas especializadas na produção de carne, pois o objetivo dos produtores é vender as crias, com idade entre 8 e 18 meses, para ‘engorda’. As ‘cruzas’ são preferidas pela rusticidade, que as torna mais resistentes para enfrentar períodos de frio intenso e déficits de forragem.

A alimentação do gado será à base de pastagens, naturais no verão, e, em geral, complementadas por uma área de pastagem exótica no inverno. O leite obtido nesse sistema de criação será rico em gordura por duas razões, (i) o tipo de animal utilizado, que naturalmente produz menor quantidade de leite, mas com concentração de gordura mais elevada; e (ii) a dieta, que sendo baseada no consumo de fibras, determina maior produção de gordura, devido às rotas metabólicas características dos ruminantes. Há que se considerar ainda que o gosto do leite, ou seja, suas características sensoriais, também são influenciadas pela composição das espécies botânicas que constituem a pastagem da região.

(iii) para pontos de comércio: BJpcn (Bom Jesus), CXpcn (Caxias do Sul), SFpcn (São Francisco de Paula). Onde ‘n’ será o número que o identifica dentro de seu grupo.

² No RS é comum referir-se ao campo como ‘campanha’, o que não significa uma alusão à região denominada de Campanha, ‘metade do sul’ do estado.

A produção de queijo ocorre em cada propriedade, sendo o pecuarista a mesma figura responsável pela produção do queijo, tarefa que, em geral, é dividida pelo casal de proprietários. As queijarias são, em sua maior parte, peças, feitas de madeira, contíguas à casa, ou ao galpão onde ocorre a ordenha. O queijo é feito em seguida da ordenha, que acontece uma vez ao dia, pela manhã. O coalho é adicionado ao leite ainda quente, que, por não sofrer pasteurização, conserva um perfil microbiológico que, segundo Souza, Dalla Rosa e Ayub (2003), é responsável pelas características de aroma, sabor e textura do QS.

Apesar de haver variação no queijo, justamente pelo fato de ser um produto artesanal, produzido em pequena escala e em unidades distribuídas ao longo de todo território, “as técnicas usadas na região, transmitidas pela tradição, mantém certa uniformidade que se reflete no sabor final do queijo” (RIBEIRO; POZENATO, 2005, p.207). Em pesquisa, onde foram analisadas 6 bateladas de QS, 3 maturadas no verão e 3, no inverno, foi apontada, ainda, homogeneidade na amostra quanto às características físico-químicas e microbiológicas, independente da estação do ano (SOUZA; DALLA ROSA; AYUB, 2003).

Se o queijo é resultado de um processo particular, cuja história está ligada a estratégias de consumo e reprodução econômica das famílias, importa avaliar quanto de todas as relações naturais, econômicas, sociais e sensoriais são apreendidas pelos consumidores. Segundo produtores, intermediários e comerciantes, o consumidor percebe o sistema de criações dos animais ao justificar sua preferência pelo QS, por ser um “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, inclusive fazendo distinção quanto à cidade onde é produzido. Em Caxias do Sul, em dois pontos de venda tradicionais no comércio de queijo há distinção entre o “queijo serrano de Bom Jesus” e aqueles provenientes da localidade de Criúva. 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”.

Buscamos ‘na história longa’, além do contexto social e cultural em que surge o QS, referências que comprovassem ser a produção do queijo uma prática antiga, tradicional e relacionada ao contexto social e cultural de exploração dos CCS. A partir de então, nos questionávamos sobre as alterações sofridas em seu processo de fabricação ao longo do tempo. Segundo as informações obtidas nas entrevistas, constatamos que, se não há modificações significativas nas queijarias, cujas famílias têm origem nos CCS, a prática foi apreendida pelos imigrantes europeus. Os ‘novos’ produtores de queijo utilizam o nome e a

reputação do ‘serrano’, mas desenvolvem sistemas de criação animal distintos, como veremos na seção seguinte.

3.4 SABER-FAZER COMPARTILHADO, AMEAÇA AOS PRODUTORES TRADICIONAIS

Essa seção está dividida da seguinte forma: na primeira parte procuramos descrever o saber-fazer em torno do QS; posteriormente, abordamos os processos de transmissão desse saber-fazer. Ainda que não seja o objetivo da pesquisa proceder a um descritor da técnica de produção do queijo, ressaltamos as principais etapas de sua fabricação, pois estas nos servirão para discutir a ‘posse’ e ‘uso’ do conhecimento, confrontando as dinâmicas nos municípios pesquisados ao longo do trabalho.

3.2.1 A técnica

Nos municípios de Bom Jesus, São Francisco de Paula, e em algumas propriedades de Caxias do Sul, o sistema de criação de animais é baseado na produção de novilhos³. Os bovinos são cruzas entre raças especializadas em corte, embora muitos produtores possuam cruzamentos com raças leiteiras, como Jersey, Holandês, Gir Leiteiro e Pardo Suíço. A utilização de ‘cruzas’ Jersey é justificada pelos produtores, por ter como característica a produção de um leite mais gordo, comparativamente à raça Holandesa, rejeitada também por ser um animal exigente em termos nutricionais. A raça Gir também é utilizada porque, de seus cruzamentos, resultam animais mais resistentes a doenças e parasitas e menos exigentes em alimentação. Os animais são criados a pasto. Abaixo duas reproduções que ilustram o(s) tipo(s) de animal(is) utilizados pelos produtores tradicionais de QS, sendo a primeira de um rebanho cruzado com base genética na raça Devon, e a segunda de um rebanho que pode ser classificado como ‘gado geral’ (cruzas indefinidas).

³ O diagnóstico sócio-econômico e produtivo dos produtores de QS será abordado no capítulo 4, onde detalhamos os diferentes sistemas de criação implementados nos CCS.



Foto 1 –Terneiros de produtor de QS, em São Francisco de Paula



Foto 2 – Vacas de produtor de QS em Bom Jesus

À tarde, os terneiros são separados das vacas para que não se esgote o leite. As vacas são ordenhadas, manualmente, uma vez ao dia, o que ocorre pela manhã. Depois da ordenha, elas são soltas para amamentar suas crias. O queijo é feito em conjunto, pelo casal de proprietários, em seguida à ordenha, pois o leite deve estar quente quando o coalho é adicionado, do contrário ele não coalha. Pesquisadores que analisaram o perfil microbiológico do QS apontam uma contaminação reduzida no produto. Tal decorre do curto período de tempo entre a ordenha e o processo de fabricação do queijo, que permitiria uma multiplicação bacteriana mínima (SOUZA; DALLA ROSA; AYUB, 2003).

Entre os produtores pesquisados, todos utilizam coalho em pó, que substituiu a ‘coalheira de tatu’, utilizada antigamente⁴. Depois de coagulado o leite, corta-se a massa coalhada que é separada do soro com um pano fino. A massa é levada à queijeira e colocada em formas, ou ‘cinchos’ como são chamados, para ser prensada, onde se extrai o restante do soro.

Em 6, das 12 propriedades pesquisadas, são utilizadas queijeiras feitas de madeira, nas 6 restantes, os produtores possuíam queijeiras de inox. A maior parte, entretanto, utiliza ‘cinchos’ de madeira, formas plásticas são utilizadas em 3 propriedades, todas localizadas em Caxias do Sul, sendo que 2 destas possuem registro de agroindústria familiar, com inspeção sanitária municipal, o que inviabiliza a utilização de formas de madeira. As prensas são feitas através de um sistema de alavancas, cujo peso é feito com pedras.



Foto 3 - Queijeira de propriedade em Bom Jesus

Na época em que os tropeiros carregavam o QS para trocá-lo por outras mercadorias, o queijo tinha tamanho e formato diverso. Eram peças feitas em formas redondas, com até 20 Kg, que permitiam um tempo longo de maturação, entre 2 e 6 meses. O tamanho das peças e o tempo de maturação se deviam à forma de comercialização. As viagens das comitivas de tropas que carregavam os produtos dos CCS para trocá-los por outras mercadorias em cidades da serra, ou litoral gaúcho e catarinense, eram longas e dispendiosas. Assim, os grupos de pecuaristas costumavam organizar duas tropeadas ao ano.

⁴ A ‘coalheira’ de tatu era, segundo os produtores entrevistados, a forma mais comum obter-se a coagulação do leite para fazer o queijo. Trata-se do estômago do tatu, que era retirado e lavado. Após enchia-se de sal e colocava-se para secar. Depois de seco, era guardado em um vidro, onde se adicionava água. Para fazer o queijo, utilizava-se um pouco dessa mistura, que era coada e adicionada ao leite quente.

Atualmente, o formato retangular predomina, o tamanho varia, mas as peças têm entre 1,5 a 3 Kg. O tempo de maturação das peças é de até 20 dias. A mudança do formato do queijo pode ser vista como uma inovação, já que, segundo os produtores, o consumidor prefere a forma quadrada, por facilitar seu uso na preparação de certos alimentos, como sanduíches. O tamanho reduzido também é uma estratégia para facilitar a comercialização, já que peças grandes são mais difíceis de serem vendidas devido ao seu preço final.

Por outro lado, à diminuição no tempo de maturação do QS, pode-se atribuir a: (i) o tamanho reduzido impede uma maturação prolongada, sob pena de ‘secar’ a peça; (ii) a descapitalização do produtor demanda uma rápida comercialização do seu produto.

3.2.2 Transmissão do saber-fazer

Denominaremos o processo que descrevemos na seção anterior como ‘tradicional’, pois, foi transmitido, conforme relatam os produtores, por seus pais, avós, sofrendo poucas alterações através do tempo. Desse processo tradicional, encontramos variações na localidade de Criúva, em Caxias do Sul. As variações são implementadas a partir do domínio das técnicas de fabricação do QS por imigrantes europeus, especialmente, mas também por famílias que descendem dos primeiros colonizadores dos CCS.

Nossa amostra procurou captar essa variação, que pode determinar, em Caxias do Sul, uma fase de transição de sistemas de criação de pecuária extensiva para sistema de pecuária leiteira. Analisamos o que haveria em comum entre os produtores, e entre o queijo feito em São Francisco de Paula e Bom Jesus, e o queijo produzido em Caxias do Sul, através das técnicas utilizadas para sua fabricação, e através do modo em que foram apreendidas. Segundo os entrevistados, não há o costume de visitar, nem receber visitas de outros produtores em suas queijarias, visando a troca de informações técnicas, pois a fabricação do queijo seria de domínio da comunidade.

Assim, procuramos na história das famílias, a origem da produção de QS. Das 12 propriedades pesquisadas, em 3, as famílias descendem de imigrantes europeus. Em Bom Jesus, 1 família de origem alemã desenvolve o sistema de criação de animais e faz o queijo conforme o processo tradicional. O saber-fazer foi adquirido na comunidade e é de domínio da família. Em São Francisco de Paula, 1 produtor, cuja mãe é descendente de imigrantes italianos, casou-se com uma ‘brasileira’ e aprendeu a fazer o queijo com a família da esposa. Em Caxias, 1 das famílias tem origem na imigração italiana, desenvolve um sistema de pecuária leiteira e aprendeu a fabricar o queijo com vizinhos. Da mesma forma, a esposa de

outro produtor de Caxias do Sul, sendo natural do estado de Santa Catarina, aprendeu a fazer o queijo na comunidade.

Em Caxias do Sul, não apenas a presença de imigrantes europeus constitui-se em uma diferença em relação aos outros municípios. Os órgãos legais de fiscalização sanitária são atuantes, e há um programa de incentivo à instalação de agroindústrias familiares, cujo produto recebe um selo de inspeção municipal (SIM), tendo sua comercialização legalizada dentro dos limites do município. Dos 4 produtores entrevistados na cidade, 1 família é de imigrantes italianos, e as outras 3 têm origem local. Destes, 3 desenvolvem sistemas de pecuária leiteira, possuindo rebanho cruzado ou puro, das raças Holandês e Jersey, sendo que 2 deles possuem uma agroindústria legalizada.

A mudança na composição do rebanho determinará uma mudança no manejo alimentar. Por serem animais mais produtivos, no que se refere ao leite, também são nutricionalmente mais exigentes, e também mais suscetíveis a distúrbios produtivos, reprodutivos e metabólicos. A alimentação do gado é baseada no consumo de pastagem nativa e cultivada, no fornecimento de silagem de milho e ração à base de farelo, casca de soja e milho.



Foto 4 - Vacas em lactação, propriedade em Caxias do Sul

A ordenha das vacas é feita duas vezes ao dia, pela manhã e à tardinha. O queijo é feito logo após a ordenha, e segue as mesmas etapas descritas conforme o processo tradicional, o que não deixa de ser um fato curioso. A utilização do leite ‘in natura’ para a fabricação do queijo está em desacordo com a legislação sanitária em que as agroindústrias estão inseridas. Apesar da obrigatoriedade da pasteurização do leite, na prática, isso não ocorre. Os

produtores justificam alegando que isso alteraria o sabor do queijo e que, se procedessem conforme a norma, não seria mais o ‘queijo serrano’.

Os equipamentos utilizados, em duas das propriedades visitadas são praticamente os mesmo descritos anteriormente. Nas agroindústrias são utilizados materiais de inox e plástico, já que a legislação proíbe o uso de equipamentos de madeira. A produção ocorre em uma construção de alvenaria, separada da casa e do galpão.



Foto 5 - Prensa em agroindústria familiar de Caxias do Sul

Se, a maneira de fazer o queijo é quase idêntica à tradicional, o processo de criação sofre alterações significativas no que diz respeito à forma de artificialização do meio e à relação com a atividade pecuária. Os animais já não são criados extensivamente, são de raças leiteiras altamente especializadas, alimentados não mais à base de campo nativo, e a rotina de trabalho é de um tambo leiteiro.

É relevante analisarmos as transformações em Criúva (Caxias do Sul), percebendo que, apesar dos sistemas serem distintos, o que certamente resulta em produtos diferentes, os proprietários de tambos leiteiros e de agroindústrias caxienses consideram-se produtores de ‘queijo serrano tradicional’. Segundo os produtores tradicionais, o queijo feito pelas agroindústrias caxienses não é QS, mas ‘queijo colonial’, que seria típico da cultura italiana.

O que os diferenciaria essencialmente, seria o tipo de leite utilizado, mais magro, resultando em um queijo mais branco, ‘farelento’ e menos macio que o serrano. Por outro lado, em função da instalação das agroindústrias, e da forte fiscalização das autoridades sanitárias municipais, os produtores tradicionais de QS, aqueles que produzem o QS à maneira dos produtores de Bom Jesus e São Francisco de Paula, acabam tendo sua produção comercializada em mercados marginais. Como o acesso à comercialização é dificultado, a remuneração obtida também é inferior, e muitos ‘se obrigam a trocar o queijo’ em armazéns de bairro por mercadorias.

3.5 SENTIMENTO DE PERTENCIMENTO – IDENTIDADE, COOPERAÇÃO INSIPIENTE, SEM CONCORRÊNCIA

Para operacionalizarmos o que os autores chamam de ‘sentimento de pertencimento’, procuramos compreender o significado e a relevância desse elemento junto à abordagem dos SPL-SIAL, bem como do conceito de territorialidade (PECQUEUR, 1992), que nos serve como base. Em primeiro lugar, o sentimento de pertencer a uma comunidade envolve o compartilhamento de valores sociais e culturais relacionados à história de um território. A partir da revisão dos distritos marshallianos, porém, o pertencimento ao local determina uma propensão à ação coletiva para o bem comum. Ou seja, ele passa a ter um valor funcional para a comunidade no momento em que os indivíduos percebem que as iniciativas de cooperação geram resultados virtuosos para a comunidade, passando, essas, a prevalecer sobre comportamentos competitivos dentro do território. Mas, para tanto, as relações devem estar alicerçadas sobre outro componente: a confiança. A confiança, a partir das abordagens localistas, surge do compartilhamento de valores e das relações sociais de longo prazo estabelecidas dentro da comunidade. Assim as atividades econômicas estarão enraizadas (‘embeddedness’) nas atividades sociais, determinando e favorecendo seus resultados.

A combinação de relações estritamente mercantis com relações de cooperação baseadas na confiança requer uma compreensão da atividade econômica inserida na tessitura social do espaço-território, onde o resgate da identidade cultural permite avaliar os processos de produção e trocas estando relacionados ao atendimento de necessidades, não individuais, mas comuns; onde o foco é a reprodução social, e não o lucro. Mas, além disso, é preciso entender as práticas como uma forma de reprodução econômica constituída historicamente, das quais emergem justificativas de ações que suplantam os ‘motivos econômicos’ da teoria econômica neoclássica (POLANYI, 1977).

Dessa forma, procuramos, antes estabelecer valores comuns partilhados pelas famílias entrevistadas, os quais fundam uma identidade baseada na história da ocupação dos CCS. Em seguida, vemos que, se as ações coletivas não são habituais no território, e, embora se afirme que todos produzam queijo, os produtores não encaram seus vizinhos como concorrentes.

3.3.1 Valores Compartilhados – Identidade

A reconstituição dos Sistemas Agrários dos CCS nos permitiu conhecer a origem dos primeiros habitantes não-indígenas, o modo de exploração do meio ambiente e sua influência sobre a formação da identidade local. O trabalho a cavalo na lida com o gado criado em liberdade no campo simboliza mais do que uma atividade econômica para grande parte dos produtores. A doma de cavalos, a habilidade em laçar animais e os rodeios são práticas usuais entre um terço dos entrevistados. À exceção de um produtor, todos pretendem permanecer na pecuária e gostariam que os filhos também permanecessem. A maior parte dos produtores (10) acredita que sua atividade tem ligação com a cultura local e julga importante preservar a tradição da criação de gado e fabricação do QS e transmitir a seus filhos.

Quando avaliamos as motivações ligadas à atividade de criação de bovinos, em um primeiro momento, ela nos parece, além de um meio de sustento, um modo de vida. A pecuária é motivada por satisfação pessoal, e ou tradição familiar, segundo mais de metade da amostra. Em seguida, são apontados: o sustento da família e a segurança que proporciona. A opção em permanecer na atividade, entretanto, não deixa de trazer embutida em si uma racionalidade particular. Vale ressaltar o que representa a ‘segurança’ a que os produtores se referem. A criação de bovinos, a campo, se é uma atividade cuja margem de lucro é reduzida, também apresenta risco reduzido. Períodos de prolongada estiagem, ou de chuvas em excesso, por exemplo, podem ocasionar a perda de peso dos animais. Entretanto, diferentemente do plantio de lavouras, na qual intempéries climáticas podem levar a perda de uma lavoura, isso só ocorre em casos de extrema gravidade na bovinocultura extensiva. Há ainda uma noção de adequação da pecuária às características do meio natural, reveladas quando os produtores justificam a atividade como única alternativa viável na propriedade por suas condições de solo e relevo.

No entanto, além da racionalidade, há o elemento identitário, que, se não declarado afirmativamente em torno do termo pecuarista, é desvelado através das práticas, preocupações e motivações relativas à atividade produtiva.

Considerando as propriedades em relação aos seus sistemas de cultivo e criação, pode-se dizer que a principal atividade é a pecuária de corte, sendo as demais atividades acessórias ou intermediárias. Entretanto, a identificação com o ofício não aparece na representação dos produtores enquanto pecuaristas. Na origem dos produtores, que chamamos pecuaristas familiares, há herdeiros de propriedades que já foram grandes estâncias e sofreram sucessivas divisões por herança, mas há também ex-peões, ou filhos de peões que agora são proprietários e também descendentes de imigrantes europeus. Assim, os 12 produtores entrevistados identificam-se da seguinte forma:

- . 3 produtores rurais, estes justificam que ‘pecuarista é o grande’
- . 2 pecuaristas;
- . 1 pecuarista familiar;
- . 2 agropecuaristas;
- . 3 agricultores;
- . 1 ruralista.

Entre aqueles que se identificam como ‘agricultores’, 2 são de Caxias do Sul e seu sistema de produção é o de pecuária leiteira; o terceiro é de São Francisco de Paula, e é descendente de imigrantes italianos, possuindo uma parreira há dois anos para fabricação de suco de uva. Os entrevistados que se definem como ‘produtores rurais’ e ‘agropecuaristas’ justificam que ‘pecuarista é o grande’, como se a extensão da propriedade cancelasse o rótulo. De certa forma, no seu imaginário a figura de pecuarista também está associada a grandes extensões de terra e rebanhos. Chama a atenção que 1 dos produtores tenha se identificado como ‘pecuarista familiar’, pois se trata de um termo recente (RIBEIRO, 2003) e pouco difundido. A resposta pode ter sido induzida pela leitura das alternativas, mas a associação não deixa de ser interessante, já que, após eliminar a alternativa ‘agricultor familiar’, provavelmente por não se considerar agricultor, julgou apropriado o termo ‘pecuarista familiar’.

Se alguns se sentem constrangidos em se identificar como pecuaristas, quando perguntados sobre como investiriam, caso tivessem algum dinheiro sobrando, 7 responderam que comprariam mais terras e investiriam no melhoramento genético do rebanho de corte. Os demais ajudariam os filhos e melhorariam as condições de moradia. Entre os produtores do QS tradicional, não é citada melhoria de infraestrutura para fabricar o queijo, e, ainda que sua produção seja responsável, em alguns casos, por metade da renda da família, o anseio é aprimorar a atividade pecuária.

A ênfase na pecuária transparece também através dos principais problemas apontados pelos produtores em relação a sua atividade. A maior parte julga o baixo preço pela venda do boi como o maior problema a ser enfrentado, em seguida: a proibição da queima de campo para fazer o manejo das pastagens ao fim do inverno, e, em terceiro lugar, aparece a clandestinidade da produção de QS como um entrave, mas não ligado especificamente à sua comercialização.

A honestidade, o respeito e a confiança são traços enaltecidos como pertencendo à cultura dos CCS. Assim, a informalidade da produção é percebida diferentemente pelos produtores. Em Bom Jesus, para os produtores, o problema é sentirem-se contraventores, como fica claro no comentário do entrevistado BJ3, ao ser questionado se enfrenta dificuldade pelo fato do QS não ser inspecionado: ‘Parece que agora a gente é o mesmo que ladrão, não pode vender nosso queijinho, nem derrubar uma árvore pra fazer uma lenha ou um pastinho, nem botar fogo no campo mais se pode’. A honra é mais importante que os problemas legais, ou a dificuldade potencial de vender seu queijo, mesmo porque quem assume o risco da comercialização no município são os intermediários.

Em Caxias do Sul, a clandestinidade assume um contorno mais prático, já que a implantação, há 8 anos, do sistema municipal chamando Copas, de agroindústrias familiares, abre a possibilidade de legalização de algumas queijarias. O problema aí serão aqueles que estão fora do sistema, pois passam a abastecer mercados marginais, de bairro. Além de serem remunerados abaixo do preço, correm o risco de ter seu produto apreendido, pois assumem o transporte da própria produção.

3.3.2 Concorrência e Cooperação - Confiança

A forma como se encontra organizada a produção de QS permanece semelhante ao Sistema Agrário do Tropeirismo Regional (1860-1950). Ou seja, a produção é individual, feita apenas com o leite produzido na própria unidade. Apesar de existir uma Associação de Produtores de Leite e Derivados dos CCS, os produtores entrevistados ou não estão associados à mesma, ou não sabem de sua existência. Investigando a história da Associação com informantes-chave, soubemos que ela foi formada em 2001, com o intuito de promover reuniões periódicas a fim de levantar soluções para os problemas enfrentados na produção e comercialização do QS. A associação visava também à busca da legalização do mesmo. Foram incentivadores da proposta de formalização da Associação: a Emater/RS, a 5ª Coordenadoria Regional da Secretaria da Agricultura e Abastecimento e as Secretarias

Municipais e as Inspetorias Veterinária. Entretanto, nas palavras de um dos extensionistas da Emater/RS de Bom Jesus que auxiliou nossa pesquisa de campo, “[a] referida associação perdeu força ao longo do tempo estando hoje desativada”. Atualmente a Associação não se encontra ativa. Questionados sobre ações coletivas, muitos dos produtores mostraram interesse, pois julgam que através de uma Associação poderiam legalizar a produção de queijo, valorizar o produto, e facilitar o acesso aos mercados. Todavia, eles mostram-se reticentes ao explicar porque motivos a Associação, que já existe, não tem um papel ativo. Visitas a outras queijarias para troca de experiências não são comuns em nenhum dos municípios estudados, e os produtores justificam: “todo mundo aqui sabe fazer o queijo” (BJ1).

Alguns atribuem o hábito de não trabalhar em conjunto ao isolamento ao qual a região experimentou, inclusive entre as propriedades, devido ao tipo de relevo à infra-estrutura de estradas. Na bibliografia consultada, a seguinte referência sobre a formação da estrutura pastoril, assentada sob a forma de concessão de sesmarias na Campanha e CCS, poderia nos fornecer algum indicativo: “Instintivamente estabelecem-se, em meio da solidão povoada de perigos, laços de solidariedade e interdependência. Não serão muito fortes, nem estreitos tais vínculos. Forma-se, contudo, um esboço de organização social instável e movediça” (BARCELLOS, 1960, p.22 e 23). A formação social seria muito simples no que tange à sua estratificação social, marcada por um fraco dinamismo econômico, o qual era baseado na produção de gado. As dificuldades seriam estabelecidas pelo isolamento e a baixa densidade populacional que determinariam estruturas quase que auto-suficientes. Sobre os habitantes dos CCS,

[c]omo característica idiossincrática, há quem diga que o ‘biriva’ [adjetivo gentílico utilizado para denominar os habitantes dos CCS] é desconfiado, quando não, cheio de melindres. Esses atributos lhe são creditados, quem sabe, pelo fato de ter sido ele, além de condutor de tropas, um homem de confiança que carregava consigo a ‘dinheirama’ da venda de quinhentas mulas ou oitocentos bois [...]. Não seria exceder-se demasiado associar ‘a desconfiança notória’ do ‘biriva’, como um atributo necessário para proteger e zelar por uma fortuna que não lhe pertencia. (RIBEIRO; POZENATO, 2005, p.256 e 257).

Entretanto, a tese culturalista parece não se sustentar quando analisamos a situação de Caxias do Sul. A cidade foi fundada pela imigração italiana, baseada na agricultura de

subsistência e a partir de pequenos lotes de terra, diferindo da organização da sociedade pastoril. No município há uma associação que congrega as agroindústrias de QS: a Associação da Agroindústria de Queijo Serrano de Criúva, que foi fundada há três anos com o intuito de reunir os produtores para discutir seus problemas e comprar insumos em conjunto. Há mais de um ano, contudo, as atividades entre os associados praticamente inexistem, e, de acordo com os dados obtidos junto ao órgão de fiscalização sanitária, a ‘maioria’ das agroindústrias que fazem o QS sob esse sistema é de descendentes de imigrantes italianos. Um dos entrevistados (CX4), que faz parte da Associação, justificou porque motivo a iniciativa não teria dado resultado: ‘é muita desunião, a gente tenta ajudar, mas, ao puxar pra frente, um puxa pra trás. A gente tentou comprar os produtos, as sementes, mas tem os que não pagam, a gente tem que correr atrás...’.

Aqui não é possível evocar a organização social advinda da sociedade pastoril, auto-suficiente; nem a ‘natureza desconfiada’ dos gaúchos dos CCS contém poder explicativo. Outros dados, porém, auxiliam nossa compreensão. Nos últimos cinco anos, 3 dos produtores não alteraram a forma como organizam e controlam sua produção, justificando que fazer o queijo da maneira como aprenderam, inclusive com o mesmo tipo de equipamento, é importante para conservar as características do QS. Dentre aqueles que implementaram modificações, as agroindústrias de Caxias do Sul (2) fizeram-no baseados na legislação municipal, outro produtor utilizou informações advindas da Emater/RS. A maior parte (6), entretanto, modificou algum equipamento ou canal de comercialização em função de sua própria experiência.

O contato com instituições de pesquisa, ensino, outras entidades privadas ou públicas ou eventuais relações políticas mantidas pelos produtores praticamente não influenciam a atividade de queijaria. O único apoio recebido por alguns dos produtores vem sob a forma de ações de extensão da Emater/RS, através de cursos, assistência técnica, do incentivo e esclarecimento das formas de acesso ao PRONAF. Ademais, percebemos que, entre os entrevistados, não há grandes expectativas quanto a auxílios externos. São pessoas que encontraram uma forma de manter seu sustento conforme as capacidades apreendidas (detalharemos suas estratégias no capítulo 4).

Seria precipitado, porém, concluir que não existem relações de confiança e cooperação na comunidade. Dentre as vantagens de estarem localizados nos CCS, foram destacadas: a qualidade das pastagens, da água, do clima, ‘a cultura do queijo serrano’ e o contato com a comunidade. Um dos entrevistados (BJ3) sintetiza de forma simples o que destacamos no início dessa seção, ou seja, o sentimento de pertencimento que pode

determinar laços de confiança adquire um valor operacional: ‘a vantagem de ser daqui são muitas. A gente é conhecido, pode pedir ajuda pros vizinhos, a vizinhança é boa. A gente sabe onde vender o queijo, as vacas...’.

Ocorre que a confiança gerada pelos laços sociais não se encontra sob a forma de ações programáticas e conjuntas, o que também não significa que elas não existam. Conforme veremos na seção seguinte, o inverno constitui-se em período de entressafra do queijo. Em função da diminuição do volume, ocorre um aumento do seu valor. O momento de reajustar os preços é definido, por exemplo, em Bom Jesus, através do contato entre os produtores, a partir de informação obtida que em alguma ‘praça’ já se paga mais pelo produto. Isso ocorre a partir dos meses de março ou abril, e quando um produtor detém a informação, repassa para aos demais que reajustam seus preços em conjunto para os intermediários.

Ser de origem local não determina os resultados, segundo os produtores, pois é possível alguém de fora aprender a fazer o queijo. A maioria, entretanto, ressalta que o problema poderá aparecer no momento de vender o queijo, pois ser conhecido na comunidade ainda é um ativo que possuem as famílias, especialmente nos municípios de Bom Jesus e São Francisco de Paula. Todavia, à medida que isso se constitui em um facilitador, o oposto parece não ser verdadeiro. Ou seja, não há restrição a novos produtores, tanto assim que não nenhum dos produtores considera os demais como concorrentes, inclusive em Caxias do Sul, onde o queijo da agroindústria pressiona o queijo artesanal para o mercado marginal.

A identidade comum aparece como elemento auxiliar, mas não determinante dos laços sociais. Os indivíduos em sua capacidade de estabelecerem vínculos têm um papel relevante, o qual transparece pelas relações formadas a partir da comercialização do QS (abordadas no capítulo 4). Todavia, existe, entre produtores, intermediários e comerciantes, uma percepção geral de que as famílias dependem da comercialização do QS para seu sustento. Conforme um dos entrevistados (SF1): ‘todos fazem queijo, quanto mais todos venderem, melhor’. No seu entender, o problema é mais com a vigilância sanitária do que entre os produtores. Os produtores acreditam que a legalização do queijo traria benefício a todos e que seria válido a comunidade se unir para legalizá-lo, pois garantiria a manutenção da produção, facilitaria sua comercialização e valorizaria o preço do QS.

3.4 EFEITO PROLONGADO – DO AUTO-CONSUMO À VIABILIZAÇÃO DA PECUÁRIA FAMILIAR

A produção do QS inicia com o estabelecimento de propriedades na região que constituía a Vacaria dos Pinhais. Região de difícil acesso permitia apenas um trânsito restrito a seus habitantes, que desenvolveram sistemas de produção diversificados, utilizando a paisagem de diferentes formas conforme a estação climática, para garantir produtos para o autoconsumo das famílias que viviam da estância, patrões e empregados.

O principal excedente do sistema era o boi gordo criado extensivamente sobre pastagens naturais. Naturalmente, as partições das vacas aconteciam a partir da primavera, pois o rebrote do pasto natural nessa estação permitia oferta de alimento para atividade estral e concepção. Algumas vacas eram escolhidas para serem ordenhadas e fornecerem leite. O leite que não era consumido era aproveitado de outras formas, uma das quais na fabricação do queijo.

O QS era fabricado apenas no verão, pois os bovinos não eram especializados na produção de leite e havia déficit de forragem a partir de maio, até agosto. Ainda por isso, as peças de queijo fabricadas eram de até 20 Kg, suportando maturação prolongada, que deveria atender ao consumo do ano. Não se tem a data em que o queijo começa a ser transportado pelos tropeiros como mercadoria para troca, certo é que a prática se intensifica com a chegada dos imigrantes europeus na região da serra. Nesse período o queijo parece ter a mesma importância de outros excedentes como o pinhão e o couro, sendo o gado em pé o principal produto do sistema.

Conforme os relatos, a tarefa de ordenhar as vacas e fazer o queijo era dividida entre homens e mulheres. Já no período do tropeirismo regional, havia o chamado ‘queijo de fim de semana’, onde a renda do queijo feito no fim de semana cabia às mulheres, embora o marido a ajudasse, como nos demais dias da semana. Nas estâncias, quem se ocupava de fazer o queijo era o capataz e sua esposa no sistema ‘à meia’, onde metade dos rendimentos era dos patrões e metade ficava com o empregado.

Ainda hoje, em Bom Jesus, subsiste o queijo de fim de semana. As mulheres marcam suas ‘peças’ para o intermediário diferenciá-las, através de uma marca na forma do queijo ou fazendo um pequeno corte em forma de cunha em uma das extremidades do queijo. Algumas delas escolhem formas de comercialização diferentes do marido, fazendo a venda direta ao consumidor, pois, sendo um volume menor, seu círculo de amizade e parentesco consegue absorver a oferta. Outras produtoras utilizam o intermediário, que não é necessariamente o

mesmo para quem o marido vende o queijo da semana. Tal é justificado em função de relações de amizade e confiança. Nas propriedades maiores, onde a família de um empregado faz o queijo com o leite das vacas do patrão, em alguns casos o rendimento serve para complementar o salário, ou ainda se faz no sistema antigo, 'à meia'.



Foto 6- Queijo serrano de fim de semana 'marcado' na forma (procedência: Bom Jesus)

3.4.1 Produção do QS persiste viabilizando a bovinocultura de corte

A diminuição de área das propriedades, concomitante à persistência do sistema de pecuária extensiva determinará uma diminuição dos ingressos provenientes da venda de animais. Concomitante a isso, alterações no sistema de produção denotam a importância crescente da produção do QS na composição da renda das famílias. A utilização de uma pequena parcela de pastagem exótica de inverno permite estender o período de lactação das vacas, sendo comum, atualmente, produtores que fazem o queijo durante o ano inteiro. A utilização de cruzamentos raciais também tem o mesmo intuito, embora, a maior parte dos produtores tenha como critério na definição dos touros utilizados, dar preferência a raças que produzam animais que possam ser engordados a campo.

A produção de QS do inverno, de todo modo, é inferior, em volume, à produção do verão, pois as áreas de pastagens não são suficientes para atender às necessidades de todo rebanho. Um dos motivos é seu custo de implantação. O inverno, assim, marca um período de relativa escassez de QS, responsável pela valorização do produto no mercado.

Entre os produtores entrevistados, cujas famílias têm origem nos CCS, as famílias sempre fizeram queijo, alguns já vendiam, outros faziam para o consumo e começaram a vender há, entre, 20 e 30 anos atrás. Os produtores que possuem agroindústria começaram a fazer o queijo já com intuito de vendê-lo.

Diferentemente da pecuária, a produção de queijo é motivada pela renda que proporciona, com vistas à manutenção da família. A motivação para produzir QS é atribuída à possibilidade de sustento da família, seguida por satisfação pessoal e tradição familiar. Perguntados sobre o que lhes interessa com a produção de queijo (a questão permitia mais de uma resposta), dos 12 produtores entrevistados, 11 responderam que, em primeiro lugar, manter um certo nível de vida para família. Em seguida, 9 responderam ter um trabalho satisfatório e independente; e em terceiro lugar, apontaram que o objetivo seria ganhar dinheiro.

Os produtores costumam utilizar o dinheiro da venda do queijo para custear as despesas diárias da casa, por ser uma fonte de renda ‘garantida’, o que fica claro nas palavras dos próprios produtores: ‘Ah é o salário. Mas também se hoje me falta café, pego um queijo, vou pra cidade e volto com café’ (SF3); ‘Se o camarada levantou cedo, tirou o leite e fez o queijo, tá ganha a pança. O ranchinho tá feito’ (BJ3). O QS compõe importante os ingressos, pois a produção de novilhos é sazonal, assim, sua receita é utilizada para custear as despesas da propriedade. Outro entrevistado nos fornece uma declaração da relevância do QS para sua família: ‘Se eu não puder mais fazer queijo, to com os pala que é só carrapicho! Aí tenho eu que pastar’ (BJ4).

Vemos que, se a produção de QS é fundamental para o sustento das despesas domésticas diárias, dentro da amostra, a qualidade de independência e satisfação do trabalho tem quase que a mesma relevância entre os entrevistados. Esse aspecto auxilia-nos a compreender a persistência do modo de produção baseado na criação de novilhos. Encontramos produtores que alteram totalmente seu sistema de produção, implementando um sistema típico leiteiro; produtores que ficam em um estágio de transição; e outros que não abrem mão de trabalhar com gado de corte e fazer o queijo a partir desse sistema (detalharemos o diagnóstico dos sistemas produtivos no capítulo 4).

Nos três municípios, os produtores ressaltam a venda do queijo como de fundamental importância para compor a renda da família. Entretanto, especialmente em Bom Jesus e São Francisco de Paula, não demonstram a intenção de modificar seu rebanho ou a forma como organizam sua atividade com vistas a aumentar a produção de leite e de queijo.

As alterações mais significativas são encontradas em Caxias do Sul, nos demais estabelecimentos as práticas que têm como objetivo algum incremento na produção de QS são: a implantação de pastagens de inverno exóticas, que beneficiam o manejo do rebanho em geral, e alguma suplementação alimentar, com ração industrial em pequena quantidade, para as vacas em ordenha.

Questionados sobre a possibilidade ou a intenção de modificarem as raças com que trabalham ou o sistema, os produtores justificam dizendo que as raças altamente produtivas para leite produzem um leite mais ‘fraco’, ou seja, mais magro, que prejudicaria a qualidade do queijo. Ainda, que são mais suscetíveis a enfermidades, ‘sentem’ mais as alterações e severidades climáticas e são muito mais exigentes em termos nutricionais. A ponderação de um dos entrevistados, entretanto, é ilustrativa, no sentido de demonstrar que se existe racionalidade na escolha, há um componente relacionado à identidade. Perguntado sobre a manutenção do sistema e a possibilidade de alteração, BJ4 respondeu que não tem vontade de tornar-se ‘escravo de vacas’, forma como define a pecuária leiteira. Ainda, não foi incomum ouvirmos afirmações semelhantes a essa, concluindo o assunto: ‘Eu não sou leiteiro.’

Em um sistema leiteiro, há necessidade de ordenhar os animais diariamente, pela manhã e à tarde, tornando-se um compromisso, que os produtores não estão dispostos a assumir. ‘Tirar leite de Holandês é o mesmo que uma prisão’ (SF3), pois não há domingo, nem feriado, e impossibilita qualquer tipo de ausência, seja para participar de rodeios, para visitar parentes, para dedicar-se a outras tarefas, como a doma de cavalos, ou, mesmo, por rigores climáticos, como os dias de frio intenso.

Ainda, se muitos afirmaram que têm ‘gosto’ por fazer o queijo, há uma distinção de como é tratada a criação de animais e a produção de queijo: ‘O problema é não deixarem a gente fazer o queijo, o resto a gente vai lidando. A pecuária em todo caso, vamo tocando, só tá ruim é o preço do gado.’ (BJ3). Ou seja, o QS aparece para os produtores muito mais como uma forma de viabilizar sua permanência no campo, do que uma fonte de lucro. É uma forma de garantir as despesas da família, que a pecuária não cobre. Outrossim, o lucro da pecuária também não é o fator determinante de sua persistência (basta observarmos alguns dos resultados econômicos da venda de animais, o que faremos no capítulo 4).

Enfim, percebemos que a produção do QS, de produto para auto-consumo, ou renda acessória, passa a desempenhar papel importante na economia interna das unidades. A comercialização do QS pode representar de 10 a 60% dos ingressos nas propriedades, entretanto, seu caráter não-sazonal será mais importante que o volume de renda que o produto representa. A despeito de garantir as despesas diárias das famílias, contudo, a bovinocultura

de corte não é substituída pela pecuária leiteira (fenômeno mais comum no município de Caxias do Sul), fato que pode estar relacionado a identidade histórica e cultural dos produtores.

Ainda, observamos que, se a produção do QS consiste em estratégia econômica dos pecuaristas, tal não os mobiliza em ações conjuntas. Todavia, abordaremos no capítulo 4, a conformação do SIAL QS, as estratégias individuais e a relevância do QS para produtores, intermediários e comerciantes, enfatizando que os laços estabelecidos em nível de indivíduos são, em sua maioria, pautados pela confiança.

4 SIAL QS – DIMENSÃO INSTITUCIONAL

O nível teórico da abordagem dos SPL-SIAL nos traz o conceito, o qual relaciona uma concentração de AIR a um território e um saber-fazer específicos. O conceito, entretanto, não pretende se fundar enquanto um modelo, mas como uma perspectiva capaz de auxiliar na representação de fenômenos, sendo, a diversidade, um de seus traços. Cada SIAL se difere por sua história, pelo tipo de produtos e atividades relacionadas, pela sua localização, pela inserção no mercado, por sua organização econômica e social, e por sua articulação com o território (MUCHNIK, 2002 apud BOUCHER, 2004, p.126 e 127).

A relação do produto com o território, enquanto uma forma de artificialização de um ecossistema, pode ser analisada através das dimensões histórica e técnica-teórica. Nos capítulos 2 e 3, localizamos a produção, resgatamos a história do QS e a mobilização de recursos naturais, conhecimentos técnicos, valores sociais e representações no seu entorno. Ou seja, elementos que constituem o queijo como um recurso patrimonial do território.

Entretanto, o produto, entendido como patrimônio, é a expressão de um modo de organização econômica e social desenvolvido por indivíduos ligados entre si por uma história comum. Se o efeito da localização se expressa no produto através de suas características sensoriais, a territorialidade, compreendida como uma dimensão espacial permanente, deve analisar a forma de organização, através das estratégias de ação dos indivíduos, examinando “[...] *dans quelle mesure le sentiment d'appartenance à un territoire va influencer sur la conduite (la rationalité) de l'individu.*” (PECQUEUR, 1992, p.81).

A existência de valores compartilhados, no entanto, não diminui a importância dos atores, individualmente. Pelo contrário, a partir de uma identidade compartilhada pelos indivíduos em comunidade, percebemos que as relações mercantis sofrem a influência dos laços sociais, sendo pautadas por condutas de confiança. No presente capítulo, discutiremos a presença de tais vínculos e as formas pelas quais eles se materializam, através do olhar sobre os indivíduos em suas diferentes trajetórias. Dessa forma, enfocaremos a organização econômica e social do SIAL QS, a partir de sua descrição e análise. No primeiro momento fazemos uma caracterização das AIR que compõem o SIAL, para, em seguida, localizarmos os atores, descrever os sistemas de produção implementados pelos produtores de QS e os canais de comercialização desenvolvidos nos três municípios pesquisados.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS AIR DE QS

Para caracterizar as unidades produtoras de QS, vamos utilizar a definição de AIR de Boucher (2004), segundo a qual as agroindústrias são entendidas como atividades que permitem reter e aumentar o valor da produção agrícola em zonas rurais, através da execução de tarefas pós-colheita em produtos provenientes de explorações agropecuárias. Seleção, limpeza, classificação, conservação, transformação, transporte e comercialização estão compreendidas entre as tarefas. As AIR distinguem-se entre si por sua origem, pelo tipo de produto, pelos processos de inovação que geram e pela articulação entre produtores e mercado (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002). Sumarizaremos os primeiros elementos, com base na discussão feita no capítulo anterior, para abordarmos, em seguida a organização do SIAL QS.

Quanto a sua origem, um SIAL pode ser a expressão de subsistência de economias camponesas, ou de projetos de desenvolvimento. Temos, nos CCS, uma situação que não obedece aos parâmetros supracitados. As AIR artesanais de QS seriam classificadas como tradicionais, entretanto, são geradas a partir do estabelecimento de propriedades de grandes extensões de terra, com intuito de autoconsumo em uma zona de relativo isolamento. Seu papel modifica-se com o passar do tempo, e o QS, de um excedente com reputação territorial, torna-se fundamental na composição dos ingressos dos pecuaristas familiares atualmente. A fabricação de QS permite a manutenção das famílias no campo e da atividade pecuária na região, através da produção de animais para abate e engorda, possibilitando, assim a preservação de um traço da identidade cultural do território. Essa alteração é o que faz com a produção de QS torne-se importante dentro dos sistemas de produção, de onde vem seu caráter de permanência (tal como foi visto no capítulo 3).

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.

A organização do SIAL QS está baseada na produção individual de unidades familiares não ligados entre si por organização formal. Alguns produtores atribuem isso ao isolamento histórico que dificultava ações coletivas dentro do território, de tal forma que não haveria o hábito de trabalhar em conjunto. Contudo, a percepção de dificuldades enfrentadas na comercialização nos últimos anos tem feito com que os produtores se mostrem dispostos a organizar-se com objetivo de preservar, valorizar e legalizar a produção do queijo. Muitos

deles, creditam à Emater/RS a competência de intermediar uma ação de concertação entre os envolvidos e o domínio dos procedimentos requeridos junto às instâncias competentes (Defesa Sanitária, Ministério e Secretaria da Agricultura, etc.). Para alguns, a legalização do QS, da forma como é feito, artesanalmente, depende da ‘força total da Emater’(BJ4).

O processo de inovação, no que concerne aos pecuaristas familiares tradicionais, é estratégia encontrada para viabilizar sua continuidade na atividade pecuária através da venda do queijo. Ou seja, nesse caso a inovação visa à preservação de um sistema de criação que representa um modo de vida. Entretanto, se o território denota acesso e utilização do espaço e recursos naturais, mediado por laços sociais e culturais, ele não é um espaço homogêneo. As dinâmicas urbanas (tipo de colonização, infra-estrutura de acesso, tamanho e acesso ao mercado consumidor) auxiliam a compreensão dos contornos do SIAL. Assim, as formas de inserção do QS no mercado variam e são fortemente vinculadas à localização das AIR, o que também tem relevância nos processos de manutenção ou transformação de determinadas práticas. Vemos que se a forma de comercialização varia nos três municípios pesquisados; a natureza das relações sociais estabelecidas em torno do queijo também sofre alteração. À medida que avançamos em direção a Caxias do Sul, os laços sociais ao longo da cadeia tendem a tornarem-se menos preponderantes, o que verificaremos ao longo do presente capítulo.

4.2 CONFORMAÇÃO DO SIAL QS

A conformação de um SIAL passa pela identificação dos atores, bem como de suas relações, as quais serão condicionadas por laços de proximidade e pertencimento a um espaço. O SIAL trabalha a noção de cadeia agroalimentar, através da análise do fluxo de produto à jusante, e do fluxo de insumos e matérias primas à montante. As trocas, todavia, são mediadas por relações sociais, onde a representação dos recursos naturais, bem como dos valores intangíveis percebidos pelo consumidor, o distinguem da noção de ‘Supply Chain’.

Dessa forma, temos que as relações a montante, entre o setor agrícola “[...] *impliquent une relation avec le terroir e les ressources naturelles*[...]”, e as relações a jusante com os consumidores “[...] *à travers de la filière qui pose la question de la qualification des produits, basée justement sur les relations spécifiques des consommateurs avec les produits.*” (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002, p.4).

Entretanto, o que amplia significativamente a capacidade analítica de tal aporte é a noção de horizontalidade dos fluxos. A verticalidade diz respeito aos processos envolvidos

até a comercialização e remuneração do produto no mercado consumidor. As relações horizontais, por outro lado, se apresentam no nível territorial, envolvendo atividades agrícolas e não-agrícolas, instituições locais, saberes locais, entre outros. O que salientamos do aporte, e que une ou se constitui o ponto nodal de cruzamento, onde as relações à jusante e à montante e as horizontalidades se interceptam: o território.

“Ces liens font notamment référence aux relations produit-terroir et s’établissent par les signes de qualité liés à l’origine, aux spécificités des produits et à leur contenu patrimonial.” (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002, p.4). O produto, assim, refere-se a ‘valores’ como qualidade e tipicidade, que não se baseiam apenas em características da matéria prima utilizada ou do processo de produção agrícola, mas, também, às características culturais e ambientais do território e à forma como a atividade está organizada. A ‘qualidade’ de um produto, por exemplo, ligado ao comércio solidário o distingue dos demais à medida que ele possa estabelecer relações éticas (ligadas à preservação ambiental, redes sociais, saber-fazer específico, entre outros) em torno de si. Assim, devemos entender produção de um alimento como a “[...] *expresión de un proceso de transformación de la naturaleza, de una modalidad de inserción del hombre en el ecosistema y de una acumulación de conocimientos, de valores sociales y representaciones que vuelven esta inserción posible.*” (LINK; LÓPEZ; CASABIANCA, 2006, p. 111).

A análise do percurso de um produto até o mercado, bem como os atores envolvidos e a percepção sobre sua atividade nos fornecem os primeiros indícios sobre a organização social subjacente à produção. Tal fluxo constitui o eixo vertical do SIAL e deve ser entendido como uma ‘representação gráfica’ das estratégias dos atores sociais. O arranjo, entretanto, estará sujeito a fatores como laços sociais, localização geográfica e decisões individuais, que podem ser de ordem econômica, mas não necessariamente (no caso do QS, por exemplo, como abordamos no capítulo 3, a questão identitária é um elemento relevante), sendo uma virtude dos SPL-SIAL, “[...] *is the approach to the economic relations, embedded in a social context, where the key is the social reproduction rather than the profit [...]*” (AMBROSINI; FILIPPI, 2006, p.18).

Tais relações, contudo, não figuram no esquema gráfico. Tomando o SIAL QS, para visualizarmos sua conformação, relacionamos as figuras que o compõem e apresentamos os canais de comercialização encontrados nos municípios pesquisados. Montamos, assim, dois quadros que contém três fluxogramas básicos, os quais auxiliam em uma primeira noção das diferentes vias de acesso do QS ao mercado consumidor em Bom Jesus, São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Salientamos novamente que a verticalidade do SIAL QS é uma

representação das estratégias dos atores sociais sobre a qual interagem as ‘horizontalidades’. Ao longo desse capítulo abordaremos cada grupo de atores, analisando suas estratégias individuais, bem como as relações, entendidas como horizontais, estabelecidas a partir da comercialização do QS. Tal detalhamento possibilitará enriquecer e complexificar o esquema gráfico, auxiliando-nos na compreensão acerca das decisões do produtor em relação às vias de comercialização utilizadas.

As figuras que compõem, basicamente, o SIAL QS são: os produtores rurais, os intermediários, os pontos de comércio e os consumidores. Os criadores de gado são os mesmos queijeiros, ou seja, concentram em si a produção de matéria prima e seu processamento. Não apuramos, contudo, nenhum caso, seja entre os entrevistados, ou através de informantes-chave, de produtores que compram, ou fabricam o queijo a partir do leite produzido fora de sua propriedade. Isso acontece mesmo nas agroindústrias familiares de Caxias do Sul, cada queijeiro utiliza apenas o leite produzido pelos próprios animais. O acesso ao mercado acontece diferentemente, conforme a localização geográfica dos produtores, mas, também, segundo relações mantidas e constituídas ao longo do tempo com seu(s) comprador(es). O comprador pode ser o intermediário, um ponto de comércio ou consumidores finais.

Em Bom Jesus, a principal via de acesso ao mercado se dá via intermediário, contudo, acontece também a venda direta ao consumidor e aos pontos de comércio. Em São Francisco de Paula os principais clientes do QS são os pontos de comércio e os consumidores, o que se verifica também em Caxias do Sul, município que registra ainda um sistema de produção de animais e QS distinto dos anteriores (tal como foi apresentado no capítulo 3).

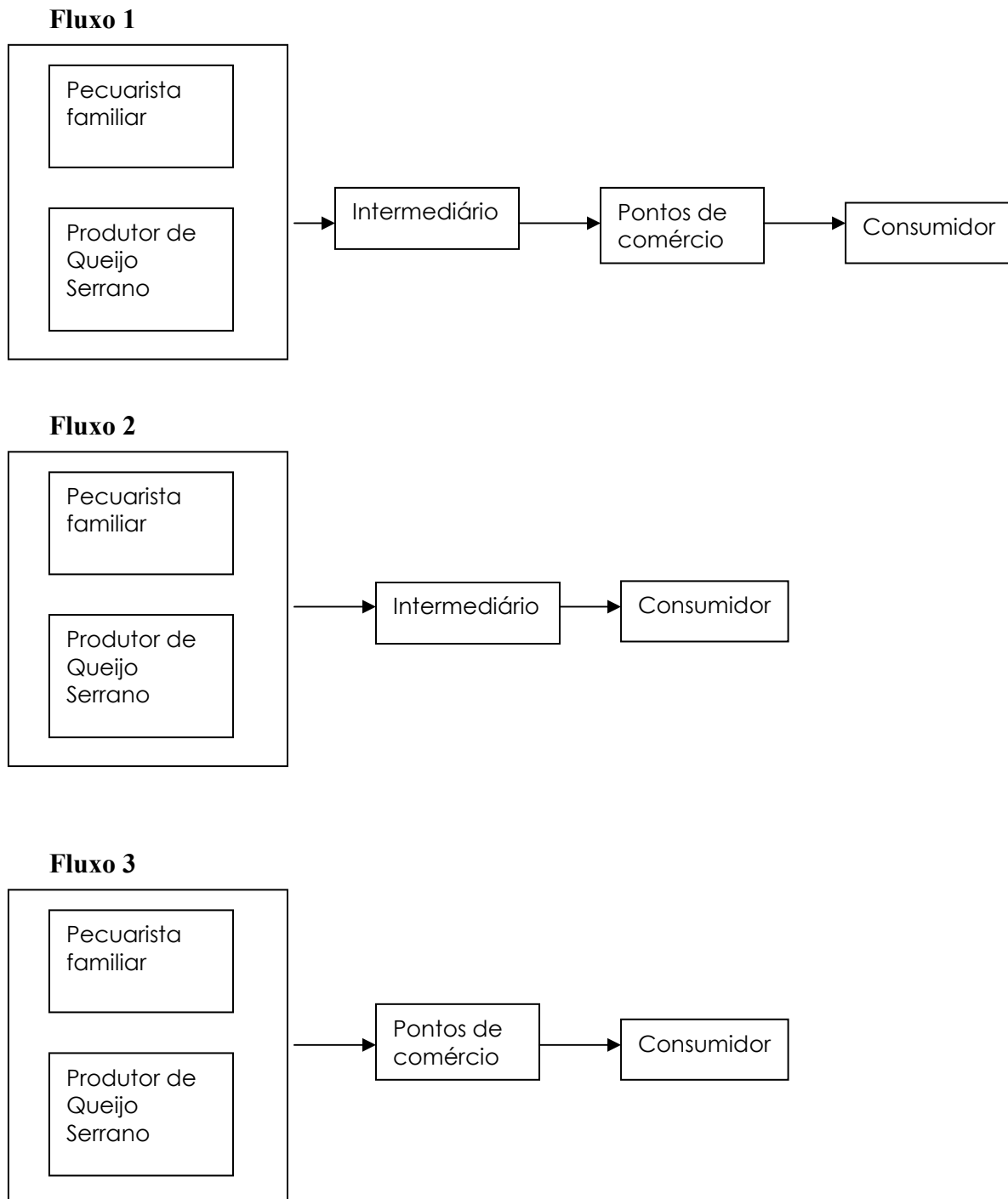


Figura 8 - Representação vertical do SIAL QS em Bom Jesus

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

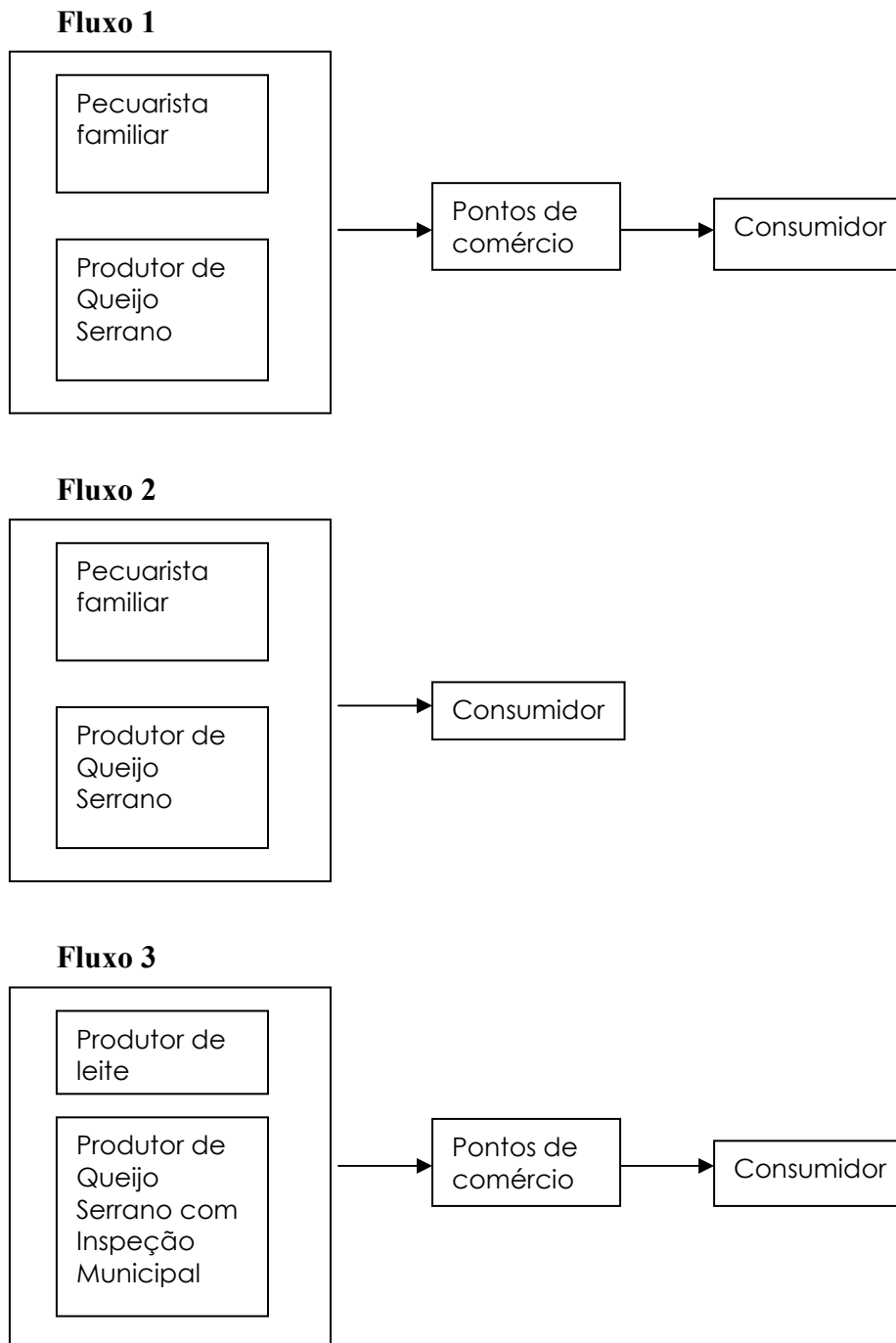


Figura 9 - Representação vertical do SIAL QS em São Francisco de Paula e Caxias do Sul

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

4.3 A IMPORTÂNCIA DOS ATORES INDIVIDUAIS E SUAS DIFERENTES ESTRATÉGIAS

Conforme já relatamos, as figuras que compõem o SIAL QS são: produtores, intermediário, pontos de comércio e consumidores. Os três primeiros, encarregados de produzir, transportar e fazer com que o QS chegue ao consumidor final, que por sua vez, chancela o processo através da percepção de reconhecimento das especificidades do produto. Nessa seção abordaremos as estratégias de produtores de QS, apresentando os principais sistemas de produção implementados no território de pesquisa, bem como a representatividade deles no universo total de produtores dedicados a atividade de fabricação do queijo. Assim, temos seis diferentes sistemas, os quais serão detalhados, econômica e produtivamente, utilizando, para representá-lo, uma das propriedades pesquisadas. Posteriormente, analisamos as informações obtidas entre intermediários de QS e pontos de comércio do território, no que concerne a seus dados de comercialização, mas considerando também aspectos territoriais, tais como tempo e natureza do relacionamento com fornecedores, suas percepções sobre a informalidade da produção do QS, entre outros.

Optamos por não estender a pesquisa aos consumidores devido à impossibilidade de procedermos a um tratamento adequado dos resultados, ressaltando a validade de tal procedimento.

4.3.1 Produtores de Queijo Serrano e a Pecuária Familiar nos CCS

Um dos objetivos de nossa pesquisa era o de conhecer a situação sócio-econômica e ambiental dos pecuaristas familiares produtores de QS do CCS. A partir da pesquisa exploratória, o escopo foi ampliado para o SIAL QS, e no que se refere aos produtores, incluímos também produtores de leite. Tal decorre das dinâmicas verificadas no município de Caxias do Sul, que julgamos relevante trazer para discussão, confrontando tal realidade com aquela dos pecuaristas familiares que produzem o QS tradicional. Assim, a partir dos dados obtidos na primeira visita a campo, e com o auxílio de informantes-chave, que consistiram no corpo técnico da Emater/RS de cada um dos municípios pesquisados, procedemos a aplicação de questionários em 12 produtores, sendo 4 de cada município.

A análise dos resultados demonstrou haver 6 principais tipos de sistemas de produção no território, os quais descrevemos sucintamente através do quadro-resumo, para detalharmos, em seguida, ao longo dessa sessão:

Quadro 2 - Resumo: Sistemas de Produção dos Produtores de QS dos CCS

SISTEMA 1	CRIA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA SUBSISTÊNCIA
Sistema de criação	Criação de terneiros em campo nativo, em área própria
Tipo de gado bovino	Cruzado
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão), cujo destino é a suplementação do gado, em especial às vacas em lactação, e alimentação de suínos e aves para consumo.
Mão-de-obra	Familiar
SISTEMA 2	CRIA, RECRIA E ENGORDA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA SUBSISTÊNCIA
Sistema de criação	Pecuária de ciclo completo em campo nativo, em área própria e em regime de arrendamento.
Tipo de gado bovino	Cruzado
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão), cujo destino é suplementação do gado, em especial as vacas em lactação, e alimentação de suínos e aves para consumo
Mão-de-obra	Familiar
SISTEMA 3	CRIA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA VENDA
Sistema de criação	Criação de terneiros em campo nativo, em área própria
Tipo de gado bovino	Cruzado
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão), cujo destino é a suplementação do gado, em especial as vacas em lactação, e alimentação de suínos e aves para consumo. Planta ainda outra cultura (feijão, floresta, milho, etc.) que é utilizado para venda.
Mão-de-obra	Familiar
SISTEMA 4	CRIA E RECRIA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA VENDA
Sistema de criação	Cria e recria de terneiros em campo nativo e área própria. Pode haver área arrendada, dependendo do ano agrícola.
Tipo de gado bovino	Cruzado
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão), cujo destino é a suplementação do gado, em especial as vacas em lactação, e alimentação de suínos e aves para consumo. Planta ainda outra cultura (feijão, floresta, milho, etc.) que é utilizado para venda.
Mão-de-obra	Familiar
SISTEMA 5	CRIA, RECRIA E ENGORDA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA VENDA

Sistema de criação	Pecuária de ciclo completo em campo nativo, em área própria e em regime de arrendamento.
Tipo de gado bovino	Cruzado
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão), cujo destino é suplementação do gado, em especial as vacas em lactação, e alimentação de suínos e aves para consumo. Planta ainda outra cultura (feijão, floresta, milho, etc.) que é utilizado para venda.
Mão-de-obra	Familiar
SISTEMA 6	SISTEMA DE PECUÁRIA LEITEIRA
Sistema de criação	Pecuária leiteira sobre pastagem nativa, cultivada com suplementação de silagem e ração industrial, em área própria.
Tipo de gado bovino	Raças leiteiras (Holandês, Jersey)
Produção vegetal	Áreas de pastagem (inverno) e lavoura de milho (verão) para silagem
Mão-de-obra	Familiar

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo.

Retomando o Tabela 3 (capítulo 1), considerando, porém, apenas os municípios pesquisados, temos um percentual de 12% do total de estabelecimentos agrícolas do território dedicados à produção de QS, desenvolvendo algum dos sistemas descritos no quadro 8. A partir da descrição dos sistemas verificados na pesquisa de campo, compomos o que se chama ‘painel de especialistas’, apresentando os resultados à Emater/RS, que apontou a representatividade de cada sistema dentro universo de produtores de QS. Dessa forma, pudemos montar o Tabela 7 que demonstra como se distribui cada sistema dentro daquele percentual de 12% de produtores de QS, considerando bovinocultores de corte e leite.

Tabela 7 – Representatividade dos sistemas de produção nos municípios pesquisados

	BOM JESUS (%)	CAXIAS DO SUL (%)	SÃO FCO. DE PAULA (%)
SISTEMA 1	5	5	25
SISTEMA 2	77	15	53
SISTEMA 3	3	20	15
SISTEMA 4	5	5	3
SISTEMA 5	5	50	3
SISTEMA 6	5	5	1
TOTAL	100	100	100

Fonte: EMATER/RS, 2005-2006

Vemos que os sistemas predominantes são os de ciclo completo, diferindo, contudo no que tange à produção vegetal. Em Bom Jesus e São Francisco de Paula, a produção vegetal se refere, em sua maioria, à pastagem de inverno e à lavoura de milho, que se destina à

alimentação animal. À medida que avançamos para Caxias do Sul, as lavouras, além de cumprirem a função de produzir alimento para os animais, são um excedente comercializado pela propriedade.

Tomamos o total de produtores de QS (Tabela 3) e cruzamos com os do quadro anterior, o que possibilitou-nos chegar à representatividade de cada sistema no território de estudo:

Tabela 8 – Representatividade dos sistemas de produção no território do QS

	TERRITÓRIO DO QS (%)
SISTEMA 1	14
SISTEMA 2	54
SISTEMA 3	11
SISTEMA 4	4
SISTEMA 5	14
SISTEMA 6	3
TOTAL	100

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo e EMATER/RS, 2005-2006

Os sistemas predominantes no território são os sistemas 2,1, 5 e 3, ou seja, sistemas de pecuária extensiva. Juntos os sistemas de cria e ciclo completo, sem produção vegetal para venda perfazem um total de 68% dos produtores de QS. Os sistemas cuja produção vegetal é destinada, em alguma parte para venda começam a tornarem-se mais relevantes em termos de numéricos em São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Considerando a pecuária leiteira temos um percentual de 5% em Caxias do Sul e Bom Jesus.

Dentro do universo de pesquisa, o grupo mais relevante foi o que se chamamos pecuarista familiar. O termo pecuarista familiar, ainda de uso restrito, começou a ser cunhado a partir de estudos que demonstravam a presença de um número considerável de estabelecimentos dedicados à bovinocultura de corte extensiva em diferentes regiões do RS, caracterizados por possuírem uma área reduzida para exploração da atividade em questão (RIBEIRO, 2003; TORRES; MIGUEL, 2003; LUIZELLI, 2001). Tais estudos ressaltavam que por ‘pecuarista familiar’ seriam entendidos os produtores que se dedicavam primordialmente à bovinocultura de corte, o que não incluía os ‘assentados de reforma agrária e também os produtores ocupados na pecuária leiteira, pois esse público já estaria “devidamente enquadrados no conceito de agricultura familiar” (RIBEIRO, 2003, p. 25).

Coimbra Filho e Cachapuz (2000 apud RIBEIRO, 2003, p.26), propuseram alguns parâmetros para constituir o que passaram a chamar de pecuarista familiar:

- . ter como sua principal fonte de renda a criação de bovinos de corte/ovinos ou que tenha estas atividades ocupando a expressiva maior parte da área de seu estabelecimento rural
- . ser proprietário ou arrendatário de estabelecimento (área contígua ou não) com área não superior à 300 ha.
- . atender cumulativamente aos seguintes parâmetros estabelecidos pelo PRONAF:
 - . morar na propriedade rural ou aglomerado urbano próximo;
 - . ter no mínimo 80% da renda gerada na atividade agropecuária;
 - . usar mão-de-obra familiar, considerando-se os critérios adotados para caracterizar a agricultura familiar;
 - . ter renda bruta anual não superior a R\$ 30.000,00.

Os atores ressaltam, contudo, que os parâmetros seriam provisórios, demandando esforços de pesquisa para adequá-los à realidade dos diferentes ‘pecuaristas familiares’. A partir de então, seguiram-se outros estudos diagnósticos em regiões específicas do RS que corroboraram e documentaram a relevância desse grupo. Entre os trabalhos, estudo de caracterização socioeconômica do município de Santana do Livramento/RS, ressalta o caráter familiar dos estabelecimentos:

[c]onsiderando que a lógica do pecuarista familiar é de promover sua manutenção, logo o que é produzido mais ou menos na propriedade é a produção de auto-sustentação da família, não é simplesmente uma lógica comercial e de produtividade para a remuneração dos sistemas de produção, buscando somente a lucratividade. Não se trata de uma lógica de mercado produzir para vender (sic), mas de quanto a família produz para se auto-sustentar. O que torna a propriedade viável, do ponto de vista da agricultura familiar, é a capacidade do sistema produzir o necessário para sobrevivência e poupar (TORRES; MIGUEL, 2003, p. 64).

Cotrim (2003, p. 118), em estudo-diagnóstico no município de Canguçu, define como acontece a gestão do estabelecimento dedicado à pecuária familiar:

A gestão da propriedade é feita pela família, e a racionalidade produtiva tem como premissa a sobrevivência da mesma; a maior parte do trabalho na propriedade é desempenhada pelos integrantes da família; e a reprodução social deste tipo de agricultor está ligada a sua identidade como pecuarista.

Nesse sistema pecuário, a mão-de-obra familiar seria preponderante e a atividade está muito mais ligada à reprodução familiar que visando obter lucro. Ainda, a bovinocultura está relacionada à identidade cultural do grupo, representando mais do que uma atividade econômica.

Este pecuarista, o gaúcho do pampa, fruto da mentalidade das grandes áreas, da família como unidade de defesa da terra, do vizinho como inimigo, da luta pela sobrevivência contra tudo e contra todos, do gado como essências das atividades, não apenas como ‘negócio’ mas como mercadoria de reserva. Esse ‘tipo’, de passado glorioso, de lembranças que nunca viveu, que soube como ninguém adaptar-se às dificuldades ambientais, ao isolamento, a solidão e as distâncias, diminuiu a área em divisões por heranças, empobreceu em renda e patrimônio, dispensou a mão-de-obra contratada, adaptou-se em gastos e consumo. Muitas vezes buscou novas rendas como a venda de mão-de-obra, mesmo assim tem permanecido na atividade e tem persistido exatamente como persiste a agricultura familiar (RIBEIRO, 2003, p. 24).

A partir do que apuramos até o presente momento em nossa pesquisa, julgamos que a assertiva acima pode ser aplicada também aos pecuaristas familiares dos CCS, que se não herdaram terras, fazem do trabalho com o gado e o cavalo seu cotidiano. Entre nossos entrevistados, alguns são filhos ou eram peões de estância, e hoje são proprietários ou arrendatários de áreas entre 40 e 130 ha, não empregam mão-de-obra contratada, desenvolvem a bovinocultura extensiva e retiram da produção de QS uma renda significativa em relação à pecuária. Os produtores que herdaram terras de família possuem estabelecimentos maiores, entre 60 e 800 ha. Entretanto, nas áreas maiores costuma-se arrendar uma porção, pois se conta apenas com mão-de-obra da família para o trabalho.

O pecuarista familiar é, portanto, o grupo mais relevante, em termos numéricos, em nossa amostra, mas, também, em termos históricos e culturais, pois herdou e preserva o ofício de fazer o QS. Entretanto, não podemos desconsiderar os ‘novos’ produtores de QS, que se especializaram na produção de leite, e passam a ter acesso ao mercado de consumo privilegiado. Como trabalhamos com uma amostra dirigida, optamos por apresentar cada sistema, analisando os dados de uma das propriedades, aquela que melhor representa o sistema em questão, de acordo com as informações levantadas junto aos técnicos da Emater/RS de cada município. Dessa forma, passamos a descrever cada sistema de produção.

4.3.1.1 Sistema 01 - Cria Extensiva + Produção Vegetal para Subsistência

Para descrevermos o Sistema 01 - CRIA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA SUBSISTÊNCIA, utilizamos os dados do produtor SF2. O produtor desenvolve sua atividade em uma área de 130 ha, arrendada do sogro. Seus pais e avós foram empregados de

estâncias. Os pais de sua esposa são proprietários, atualmente, ‘pequenos’, como eles mesmos definem.

SF2 desenvolve bovinocultura de corte extensiva sobre campo nativo, tendo 2,5 ha reservados para lavoura de milho no verão, nos quais se planta a pastagem no inverno (azevém, aveia, trevo branco e vermelho e cornichão). O produtor ainda dedica mais 2,5 ha de campo nativo para o trabalho de melhoramento do mesmo, sobre o qual semeia trevo branco e vermelho e cornichão. O campo nativo na propriedade é caracterizado como misto, possuindo um estrato inferior formado pelas espécies grama forquilha (*Paspalum notatum*), grama tapete (*Axonopus compressus*), trevo riograndense (*Trifolium riograndense*), mais espécies de baixo valor forrageiro como as dos gêneros *Baccharis* (carqueja) e *Pteridium* (samambaia). O produtor costuma manejar o campo nativo com queimadas no fim do inverno.

Toda produção vegetal da propriedade consiste em pastagem para os bovinos e milho, com o qual é feita silagem destinada, também, aos bovinos. O produtor fornece, apenas eventualmente, ração industrializada para as vacas em lactação, entretanto, tem um custo anual para arraçãoamento dos eqüinos que chega a R\$ 3.000. O quadro 3 fornece uma síntese dos resultados-índices da atividade pecuária:

Quadro 3 – Síntese pecuária Sistema 01/SF2

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Cria
RAÇAS	Devon, Angus e cruzas
REPRODUÇÃO	Monta natural
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	Não
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Raças precoces, com boas carcaças, rusticidade, pelagem, e temperamento
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, 2-3 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 10-12 anos + FALHA em um ano agrícola
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	Não
COMO É PROGRAMADA A MONTA	pelo estado corporal das fêmeas
LOTAÇÃO (U.A./ha)	0,92
DESEFRUTE (sistemas de ciclo completo)	
TAXA DE NATALIDADE (%)	65
IDADE AO DESMAME	6-8 MESES
TAXA DE MORTALIDADE (%)	1,2
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	30-36 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	300-350 kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	
PESO AO ABATE (ciclo completo)	

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

Moram na propriedade o casal e um filho (de 3 anos de idade), tendo ele 41 anos de idade e escolaridade que equivale ao primeiro grau do ensino fundamental incompleto, e ela, 37 anos de idade, cursando faculdade. O casal faz queijo desde que se estabeleceu na propriedade, há 10 anos. Ambos aprenderam o ofício com pais e avós e sua principal motivação é manter um certo nível de vida para família. Os resultados econômicos da produção de QS são apresentados na Tabela 9.

Tabela 9 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF2

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1Kg QS	8,71
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	2,40
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	10,76
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	6,29
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	330,39
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	3.964,67
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	23.100,17
8) RECEITA BRUTA MÉDIA QS/MÊS (R\$)	1.925,01
9) RENDA LÍQUIDA QS/ANO (R\$)	22.582,37
10) RENDA LÍQUIDA QS/MÊS (R\$)	1.881,86

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

A produção de QS acontece em uma peça situada no galpão que serve para ordenhar as vacas e abrigar os suínos, que se alimentam com o soro retirado do leite, mais silagem de milho. Os suínos se destinam ao consumo da família. O galpão, que abriga a queijaria é de madeira e contíguo à casa da família. A ordenha das vacas é feita manualmente uma vez ao dia, pela manhã, e os equipamentos utilizados para fabricação do queijo são: a queijeira de inox, as formas de madeira e a prensa feita com peso de pedras.



Foto 7 – Silagem de milho, galpão contíguo à casa da família



Foto 8 – Produção de QS do dia sendo prensada

O QS produzido por SF2 é vendido em pontos de comércio de São Francisco de Paula, bem como para consumidores finais. Dependendo de quem é o cliente, o produtor leva o queijo, entretanto, ele conta que muitos vêm à propriedade buscar, pois já conhecem seu QS. O entrevistado conta que, quando o consumidor particular vai à propriedade, é possível praticar preços melhores. Em geral, os consumidores são os mesmos, com os quais diz manter uma relação de amizade, além da venda. “Depois de um tempo, as coisas se confunde”.

O casal pretende permanecer na atividade, e gostaria que seu filho seguisse seus passos. Eles ressaltam que a vida no campo ‘não é fácil’, mas apreciam a tranquilidade e a liberdade que seu trabalho proporciona. Não faz parte dos planos alterar o sistema de criação e as raças bovinas utilizados, pois, segundo o entrevistado, ele não é ‘leiteiro’; considera-se um ‘pecuarista familiar’.

A esposa do entrevistado é professora e leciona na escola do município, de segunda à sexta-feira à tarde, e a renda de sua atividade profissional é utilizada no custeio das atividades da propriedade. Assim, a mão-de-obra no estabelecimento é 1 UTH (unidade de trabalho homem) do marido, mais 0,5 UTH da esposa. Na época do plantio do milho e pastagem, e quando se faz a silagem, contrata-se um ‘peão por hora’, que representa um total de 45 horas anuais contratada. Na tabela abaixo resumimos os indicadores econômicos da propriedade:

Tabela 10 - Síntese dos resultados econômicos da UPA SF2

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	130,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	111,50
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	1,50
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	1,50
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	37.108,17
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	18.179,00
8) Depreciação (DEP) (R\$)	2.698,17
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	18.929,17
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	16.231,00
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	10.940,00
12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	5.291,00
13) Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	8.160,00
14) Renda Total (RT) (R\$)	13.451,00
15) VAB/SAL (R\$)	169,77
16) VAL/SAL (R\$)	145,57
17) RA/SAL (R\$)	47,45
18) RT/SAL (R\$)	120,64
19) VAB/UTH (R\$)	12.619,45
20) VAL/UTH (R\$)	10.820,67
21) RA/UTH (R\$)	3.527,34
22) RT/UTH (R\$)	8.967,34
23) SAU/UTH (Ha)	74,33
24) VAB/UTHf (R\$)	12.619,45
25) VAL/UTHf (R\$)	10.820,67
26) RA/UTHf (R\$)	3.527,34
27) RT/UTHf (R\$)	8.967,34
28) Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	520.000,00
29) Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	88.290,00
30) Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	32.430,00
31) Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	669.839,00
32) PB Pecuária (R\$)	12.780,00
33) PB Queijo (R\$)	23.100,00
34) PB Vegetal (R\$)	0,00
35) PB Autoconsumo família (R\$)	1.228,00
36) PB pecuária/ PB total (%)	34,44
37) PB vegetal/ PB total (%)	0,00
38) PB subst./ PB total (%)	3,31
39) PB queijo/ PB total (%)	62,25
40) Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	2,01
41) Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	0,79

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

Percebemos, pelos indicadores econômicos, a relevância da produção de queijo para UPA, que chega a ter mais de 60% de seu produto bruto (PB) gerado a partir da comercialização do QS.

4.3.1.2 Sistema 02 - Cria, Recria e Engorda Extensiva + Produção Vegetal para Subsistência

Entre os entrevistados que implementam o Sistema 02 - CRIA, RECRUA E ENGORDA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA SUBSISTÊNCIA em suas propriedades, optamos por utilizar os dados da propriedade BJ1, que desenvolve uma pecuária extensiva, de ciclo completo basicamente sobre campo nativo. Veremos que o PB gerado pelo queijo nessa propriedade não será tão significativo quanto na propriedade anterior. Isso se deve à produção apenas sazonal de queijo, fazendo o que é chamado na região de 'queijo de verão', o qual é produzido de novembro a março.

O casal de produtores justifica a sazonalidade da produção nos últimos dois anos em função de carência de mão-de-obra na família. O marido tem 47 anos de idade e, quando mais jovem, iniciou curso superior, o qual não pôde concluir. A esposa tem 33 anos e possui nível de escolaridade equivalente ao primeiro grau do ensino fundamental incompleto. Eles têm duas filhas, de 13 e 10 anos de idade, que estudam na cidade há dois anos, já que os pais julgam importante proporcionar uma boa educação às filhas. Uma delas pretende cursar medicina veterinária. Assim, o casal mantém uma casa na cidade, onde moram, e durante as férias escolares, todos ajudam nas tarefas da propriedade, o que torna possível a produção de QS no período.

A produção de queijo é feita em uma peça contígua ao galpão onde são ordenhadas as vacas, o que ocorre uma vez ao dia, no período da manhã. A ordenha é feita manualmente, e os equipamentos utilizados para fazer o queijo são: queijeira de madeira, formas de madeira e prensa/alavanca com peso feito com pedras. A mulher julga importante fazer o queijo da mesma forma como aprendeu com sua mãe e avó, porque isso garante o sabor do QS. Ela conta que não utiliza vasilha (balde) de madeira, pois não se encontra mais. Atualmente, relata, é preciso forrar o balde plástico, para evitar que o leite esfrie antes de adicionar o coalho. Na Tabela a seguir, constam os resultados da produção de queijo:

Tabela 11 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/BJ1

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1Kg QS	11,23
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	5,61
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	5,70
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	5,40
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	172
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	860
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	3.686,50
8) RECEITA BRUTA MÉDIA QS/MÊS (R\$)	737,3
9) RENDA LÍQUIDA QS/ANO (R\$)	3.331,60
10) RENDA LÍQUIDA QS/MÊS (R\$)	666,32

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

O casal é descendente de proprietários que possuíam grandes estâncias no passado, e conta que, com o passar do tempo, as sucessivas divisões familiares geraram propriedades menores. Seu estabelecimento possui 460 ha, situado em uma zona de campo, a qual os proprietários classificam como sendo de campo nativo de boa qualidade. As espécies predominantes seriam grama forquilha (*Paspalum notatum*), grama tapete (*Axonopus compressus*), trevo riograndense (*Trifolium riograndense*), entre outras.

O manejo do campo nativo costumava ser feito com queimada, uma vez ao ano, prática que não é mais adotada devido ao risco de multas. A produção vegetal na unidade de produção agrícola (UPA) consiste em 7 ha de pastagem de inverno, formada à base de azevém, aveia, trevo branco e vermelho e cornichão.

O rebanho é cruzado, e os produtores utilizam apenas raças especializadas em carne, alternando touros Hereford, Nelore, Charolês e Limousin. O gado recebe sal proteinado e comum, e apenas alguns animais, entre as vacas em lactação e os touros, recebem eventualmente ração, o que depende de seu estado corporal e da época do ano. Não são utilizados touros de raças leiteiras, porque “dá muita mão-de-obra”. Se o índice de natalidade na UPA pode ser considerado baixo, a atividade de engorda é eficiente, já que os novilhos são vendidos gordos com 24 meses. O Quadro 4 sintetiza os principais indicadores pecuários da UPA (a taxa de desfrute ‘elevada’, considerando a taxa de natalidade se deve à venda de vacas de descarte no ano agrícola 2005-2006):

Quadro 4 – Síntese pecuária Sistema 02/BJ1

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Ciclo completo
RAÇAS	Hereford, Zebu, Charolês, Limousin
REPRODUÇÃO	Monta natural
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	NÃO
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Rusticidade, boa carcaça e tamanho.
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, 2-3 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 10-12 anos + FALHA em uma estação de monta
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	SIM
COMO É PROGRAMADA A MONTA	novembro a março, programa os nascimentos para primavera.
LOTAÇÃO (U.A./ha)	0,6
DEFRUTE (sistemas de ciclo completo) (%)	33,83
TAXA DE NATALIDADE (%)	63,16
IDADE AO DESMAME	6-8 MESES
TAXA DE MORTALIDADE (%)	1,20%
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	24-30 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	300 kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	24 meses
PESO AO ABATE (ciclo completo)	400 kg

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

No estabelecimento ainda há o costume de se fazer o ‘queijo de fim de semana’, o qual é produzido em conjunto pelo casal, mas os rendimentos ficam com a esposa. O marido vende o queijo para um dos intermediários entrevistados (BJi1), e a esposa vende para ‘particulares’. ‘Antigamente’ entregavam para um ponto de comércio (BJpc1) em troca de ‘rancho’ (mercadorias à venda no estabelecimento comercial). Todavia, perceberam que as mercadorias eram muito caras e o preço pago pelo queijo muito baixo. Como já conheciam BJi1, passaram a vender para ele, e justificam a opção dizendo que o comprador paga um preço justo, sempre à vista e nunca os ‘deixou na mão’. Com o queijo de fim de semana é possível obter melhor preço, entretanto, não há clientela para absorver todo volume. O casal planeja retomar a produção de QS durante todo ano assim que as filhas estiverem crescidas, assim, a esposa poderá retornar a propriedade e trabalhar diariamente na ordenha e na produção do queijo.

No quadro a seguir, sintetizamos os resultados econômicos da UPA. De onde se pode perceber que se PB gerado é significativo, entretanto, ao incluir-se os custos de depreciação dos bens utilizados para desenvolver a atividade o resultado é negativo, sem que o produtor possua maquinário ou bens de muito valor. Entre os principais estão: balança para pesar o gado, uma roçadeira, uma camionete que serve à família também, e a montaria para os cavalos.

Tabela 12 - Síntese dos resultados econômicos da UPA BJ1

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	460,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	315,00
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	1,60
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	1,60
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	48.459,00
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	20.319,00
8) Depreciação (DEP) (R\$)	30.595,00
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	28.140,00
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	-2.455,00
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	5.569,75
12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	-8.024,75
13) Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	0,00
14) Renda Total (RT) (R\$)	-8.024,75
15) VAB/SAL (R\$)	89,33
16) VAL/SAL (R\$)	-7,79
17) RA/SAL (R\$)	-25,48
18) RT/SAL (R\$)	-25,48
19) VAB/UTH (R\$)	17.587,50
20) VAL/UTH (R\$)	-1.534,38
21) RA/UTH (R\$)	-5.015,47
22) RT/UTH (R\$)	-5.015,47
23) SAU/UTH (Ha)	196,88
24) VAB/UTHf (R\$)	17.587,50
25) VAL/UTHf (R\$)	-1.534,38
26) RA/UTHf (R\$)	-5.015,47
27) RT/UTHf (R\$)	-5.015,47
28) Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	1.840.000,00
29) Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	135.500,00
30) Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	61.840,00
31) Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	2.063.228,75
32) PB Pecuária (R\$)	43.750,00
33) PB Queijo (R\$)	3.683,00
34) PB Vegetal (R\$)	0,00
35) PB Autoconsumo família (R\$)	1.026,00
36) PB pecuária/ PB total (%)	90,28
37) PB vegetal/ PB total (%)	0,00
38) PB subst./ PB total (%)	2,12
39) PB queijo/ PB total (%)	7,60
40) Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	-0,39
41) Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	-0,39

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

4.3.1.3 Sistema 03 - Cria Extensiva + Produção Vegetal para Venda

O Sistema 03 é mais freqüente em São Francisco de Paula (15% dos produtores de QS) e Caxias do Sul (20% considerando o mesmo universo). Para descrevê-lo vamos utilizar as informações referentes a uma UPA (SF4) do município de São Francisco de Paula, que abriga duas famílias (dois casais: avós, pais e filhos deste último).

A propriedade possui 800 ha, dos quais 400 são arrendados a terceiros, pois as famílias não conseguem trabalhar toda área, e dizem que o custo de contratar mão-de-obra não compensa. O rebanho bovino é explorado em sociedade entre o casal de avós e seu filho e esposa. Os entrevistados julgam possuir uma área de tamanho razoável, entretanto, isso se deve à decisão de explorá-la em conjunto, sem dividi-la.

Da propriedade vivem 7 pessoas, das quais o casal de avós, com idades de 84 e 73 anos, que trabalham diariamente na UPA, o casal de pais, ambos com 41 anos de idade, e 3 filhos, que têm 17, 14 e 12 anos de idade. O pai trabalha na propriedade diariamente, a mãe e os filhos, em função das atividades escolares, trabalham 2 dias por semana na UPA. Quanto ao nível de escolaridade, o casal de avós possui o primeiro grau do ensino fundamental incompleto, o pai tem o segundo grau completo, a mãe tem curso superior completo, e as crianças estão cursando o segundo e o primeiro grau, estando matriculadas em séries de acordo com suas faixas etárias.

O sistema de criação desenvolvido é o de cria, e a alimentação dos bovinos é exclusivamente a base de campo nativo e pastagem de inverno. Os cavalo recebem ração e feno de alfafa. Seu campo nativo é caracterizado como misto, e os entrevistados reputam-no como um recurso excelente para o verão, que necessita, entretanto, ser complementado com pastagens artificiais no inverno. O manejo do campo nativo é feito com queimada no final do inverno.

As raças bovinas utilizadas são: Devon, Tabapuã e Guzerá. O cruzamento é justificado em função do tamanho da carcaça (Devon é um animal que apresenta um 'frame' pequeno se comparado a outras raças), e à rusticidade. Para os entrevistados, o animal ideal nas suas condições naturais é o meio-sangue zebu-europeu, pois fornece uma carne de boa qualidade, é um animal mais resistente a enfermidades e parasitoses. Por outro lado, o zebuino puro não é utilizado, pois não 'agüenta o inverno'. Os resultados da atividade são sumarizados no quadro a seguir:

Quadro 5 – Síntese pecuária Sistema 03/SF4

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Cria
RAÇAS	Devon, Tabapuã, Guzerá
REPRODUÇÃO	TOURO
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	NÃO
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Rusticidade e carcaça
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, até 5 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 8-9 anos + FALHA em uma estação de monta
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	NÃO
COMO É PROGRAMADA A MONTA	
LOTAÇÃO (U.A./ha)	0,75
DESFRITE (sistemas de ciclo completo)	
TAXA DE NATALIDADE (%)	62,5
IDADE AO DESMAME	10 MESES
TAXA DE MORTALIDADE (%)	3,00%
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	32 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	320 Kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	
PESO AO ABATE (ciclo completo)	

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

Além da pecuária as famílias produzem o QS e dedicam 2 ha ao plantio de floresta de Eucalipto e Pinus. O florestamento foi feito há 8 anos e resultou em um primeiro desbaste durante o ano agrícola de 2005/2006, de onde foi possível auferir uma renda de R\$ 1.500,00. A produção de QS, por sua vez, representa 15 % do PB da UPA.

No quadro seguinte, observamos os resultados econômicos do estabelecimento, ressaltando-se o fato de que seus rendimentos servem a duas famílias:

Tabela 13 - Síntese dos resultados econômicos da UPA SF4

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	800,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	265,00
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	4,33
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	4,33
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	80.952,00
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	36.805,00
8) Depreciação (DEP) (R\$)	14.575,00
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	44.147,00
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	29.572,00
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	11.535,00
12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	18.037,00
13) Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	14.200,00

14) Renda Total (RT) (R\$)	32.237,00
15) VAB/SAL (R\$)	166,59
16) VAL/SAL (R\$)	111,59
17) RA/SAL (R\$)	68,06
18) RT/SAL (R\$)	121,65
19) VAB/UTH (R\$)	10.195,61
20) VAL/UTH (R\$)	6.829,56
21) RA/UTH (R\$)	4.165,59
22) RT/UTH (R\$)	7.445,03
23) SAU/UTH (Ha)	61,20
24) VAB/UTHf (R\$)	10.195,61
25) VAL/UTHf (R\$)	6.829,56
26) RA/UTHf (R\$)	4.165,59
27) RT/UTHf (R\$)	7.445,03
28) Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	2.800.000,00
29) Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	247.300,00
30) Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	176.600,00
31) Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	3.272.240,00
32) PB Pecuária (R\$)	65.000,00
33) PB Queijo (R\$)	12.590,00
34) PB Vegetal (R\$)	1.500,00
35) PB Autoconsumo família (R\$)	1.862,00
36) PB pecuária/ PB total (%)	80,29
37) PB vegetal/ PB total (%)	1,85
38) PB subst./ PB total (%)	2,30
39) PB queijo/ PB total (%)	15,55
40) Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	0,99
41) Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	0,55

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

A produção de QS é atividade desenvolvida pela família desde ‘sempre’, contudo, acontecia apenas no verão. ‘Antes era mais fácil passar só com a safra do verão.’ Atualmente com a implantação de pastagens no inverno, é possível obter-se leite durante todo ano, ainda que o volume de leite e queijo diminua no período. As famílias passaram a produzir QS durante todo ano em função da renda que a atividade gera ‘Boi é safra, o queijo é o salário’.

Para melhorar as condições de produção, foi construída uma peça de alvenaria junto à casa de uma das famílias. O processo de fazer se mantém conforme aprendido com antepassados, entretanto, as instalações se modificaram. A ordenha é feita uma vez ao dia, pela manhã, com ordenhadeira mecânica. Fazer mais que uma ordenha diária não está nos planos dos produtores, pois ‘não s[ão] escravo de vacas’. A queijeira é de inox, as formas são de madeira e a prensa é de rosca.

O QS é comercializado, durante o verão em fruteiras do litoral norte do estado do RS, sendo que o produtor mesmo transporta a mercadoria. Durante o inverno, a produção é vendida em restaurante do município. Seus clientes são sempre os mesmos, e as relações mantidas entre eles as famílias são de cunho ‘comercial’. No quadro 19 os principais resultados da atividade:

Tabela 14 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF4

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1Kg QS	9,00
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	3,38
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	5,00
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	7,33
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	153,33
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	1.840,00
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	12.590,00
8) RECEITA BRUTA MÉDIA QS/MÊS (R\$)	1.049,17
9) RENDA LÍQUIDA QS/ANO (R\$)	12.137,60
10) RENDA LÍQUIDA QS/MÊS (R\$)	1.011,47

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

4.3.1.4 Sistema 04 - Cria e Recria Extensiva + Produção Vegetal para Venda

O Sistema 04 re apresenta baixa frequência no território, em torno de 4% dos estabelecimentos produtores de QS, isso se deve à combinação entre atividade pecuária, de cria e recria, com a produção vegetal destinada a comercialização. Para descrevermos tal sistema, utilizaremos um estabelecimento de Bom Jesus (BJ2).

A UPA funciona como um condomínio informal entre duas primas, que, juntas possuem 62 ha e arrendam mais 70 ha, o que resulta em uma área de 132 ha. Desse total, 0,8 é reservado para a atividade de florestamento de Pinus há 6 anos. Outros 2,5 ha são utilizados para o cultivo do milho e feijão, que, além de servirem para consumo da família (feijão) e alimentação dos animais (milho) são vendidos. Nessa área é feita pastagem de inverno, utilizando aveia, azevém e trevo. Ainda há uma área de 2 ha onde há uma pastagem permanente de trevo.

O sistema de criação dos bovinos é o seguinte: os animais são criados a pasto, recebendo as vacas em lactação, suplementação com ração, milho e silagem, que é feita apenas da ‘cana do milho’, depois de colher-se os grãos. As fêmeas ficam na propriedade e os machos são criados até um ano, quando são vendidos para outros pecuaristas. Os animais são

cruzados, o que se chama ‘gado geral’. Já foram utilizados touros das raças Devon, Simental, Charolês. Observando o gado, porém, nota-se também a utilização de raças zebuínas. Touros de raças leiteiras não são utilizados, embora existam algumas vacas cruzadas com as raças Jersey e Pardo Suíça, pois são animais ‘caros, pra comprar e pra manter’.



Foto 9 – Vacas em lactação na propriedade BJ2

O campo nativo na propriedade é definido como misto, manejado sem queimada em função do risco de multas, prática que era corrente até poucos anos. As entrevistadas, porém, afirmam que, se tivessem condições, substituiriam todo campo nativo por pastagens cultivadas. No quadro a seguir, resumimos os principais indicadores técnicos da pecuária, salientando que o índice de natalidade no ano agrícola foi reduzido, pois, segundo as produtoras, o touro adquirido apresentou problemas de reprodução.

Quadro 6 – Síntese pecuária Sistema 04/BJ2

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Cria e recria
RAÇAS	Devon, Simental, Charolês
REPRODUÇÃO	Monta natural
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	NÃO
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Bons novilhos para venda, o veterinário define
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, varia conforme disponibilidade de campo, até 7 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 9 anos
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	NÃO
COMO É PROGRAMADA A MONTA	Para ter leite e queijo durante todo ano
LOTAÇÃO (U.A./ha)	0,82
DEFRUTE (sistemas de ciclo completo) (%)	
TAXA DE NATALIDADE (%)	39,35
IDADE AO DESMAME	Não faz, deixa que os terneiros desmamem 'por conta'

TAXA DE MORTALIDADE (%)	0,00%
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	36 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	350 Kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	
PESO AO ABATE (ciclo completo)	

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

Trabalham na UPA 3 pessoas, as duas proprietárias e mais um agregado, que não recebe salário. Elas contam que nas épocas de plantio, colheita ou carneação¹ recebem ajuda de amigos da comunidade, que chegam cedo para tomar o ‘camargo’², ajudam no serviço e ficam à noite para fazer churrasco e tocar gaita. As proprietárias da UPA têm 73 e 68 anos de idade cada uma, e seu agregado, 45. Ambos têm grau de escolaridade que equivale entre a 1ª e 4ª. série do ensino fundamental.

O que motiva a atividade pecuária é o sustento da família, o fato da atividade permitir a venda de animais em período de necessidade, também julgam ser a única alternativa possível/viável na propriedade. Já as principais motivações relacionadas à produção de QS são: manter um certo nível de vida para a família, ganhar dinheiro e ter um trabalho satisfatório e independente. As entrevistadas pretendem permanecer na atividade e têm sucessores. Vemos pelo quadro síntese dos indicadores econômicos que a comercialização de QS compõem a renda da unidade de forma importante, o que representou, no ano agrícola 2005-2006 quase 50% do PB da propriedade.

Tabela 15 - Síntese dos resultados econômicos da UPA BJ2

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	132,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	127,00
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	3,00
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	3,00
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	21.207,85
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	7.148,10
8) Depreciação (DEP) (R\$)	2.135,00
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	14.059,75
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	11.924,75
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	8.494,00

¹ Quando se abate um animal da propriedade para consumo. Em geral, usa-se o termo para referir-se a abates de bovinos e suínos, onde o trabalho de abate e obtenção da peças de carne é acompanhado pela ‘fabricação’ de lingüiça e outros embutidos.

² Café forte misturado com leite, que é, diretamente, ordenhado da vaca na caneca. É/era um hábito nos CCS tomar o camargo antes de iniciar a ordenha propriamente.

12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	3.430,75
13) Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	8.400,00
14) Renda Total (RT) (R\$)	11.830,75
15) VAB/SAL (R\$)	110,71
16) VAL/SAL (R\$)	93,90
17) RA/SAL (R\$)	27,01
18) RT/SAL (R\$)	93,16
19) VAB/UTH (R\$)	4.686,58
20) VAL/UTH (R\$)	3.974,92
21) RA/UTH (R\$)	1.143,58
22) RT/UTH (R\$)	3.943,58
23) SAU/UTH (Ha)	42,33
24) VAB/UTHf (R\$)	4.686,58
25) VAL/UTHf (R\$)	3.974,92
26) RA/UTHf (R\$)	1.143,58
27) RT/UTHf (R\$)	3.943,58
28) Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	248.000,00
29) Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	76.900,00
30) Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	41.900,00
31) Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	382.442,10
32) PB Pecuária (R\$)	8.000,00
33) PB Queijo (R\$)	10.117,00
34) PB Vegetal (R\$)	1.750,25
35) PB Autoconsumo família (R\$)	1.340,60
36) PB pecuária/ PB total (%)	37,72
37) PB vegetal/ PB total (%)	8,25
38) PB subst./ PB total (%)	6,32
39) PB queijo/ PB total (%)	47,70
40) Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	3,09
41) Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	0,90

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

As entrevistadas são descendentes de imigrantes alemães, aprenderam a fazer o QS com a família e contam que o queijo da avó já era conhecido no comércio. A produção de QS acontece em uma peça contígua ao galpão onde as vacas são ordenhadas, o que é feito manualmente, uma vez ao dia no horário da manhã. Os equipamentos utilizados são: queijeira de inox, formas de madeira e prensa-alavanca (vide Foto 10).



Foto 10 – Prensagem da produção de QS do dia

A comercialização da produção é feita a consumidores ‘particulares’ (em torno de 30%) e o restante é trocado por mercadorias em ponto de comércio no município (BJpc1). Tanto seus clientes particulares como o ponto de comércio são clientela estabelecida no tempo em que a avó produzia e vendia o QS: ‘são conhecidos de muitos anos, sabem que o queijo é limpo e caprichado’. A seguir alguns índices relativos a produção de QS:

Tabela 16 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/BJ2

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1Kg QS	10,56
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	2,29
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	4,73
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	6,42
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	143,95
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	1.727,36
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	10.117,91
8) RECEITA BRUTA MÉDIA QS/MÊS (R\$)	843,16
9) RENDA LÍQUIDA QS/ANO (R\$)	9.497,51
10) RENDA LÍQUIDA QS/MÊS (R\$)	791,46

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

O Sistema 05 - CRIA, RECRIA E ENGORDA EXTENSIVA + PRODUÇÃO VEGETAL PARA VENDA representa 14% dos produtores de QS do território, sendo mais representativo no município de Caxias do Sul. Optamos, porém, descrevê-lo a partir de um estabelecimento de São Francisco de Paula (SF3), pois as entrevistas obtidas em Criúva não contemplaram o sistema em questão.

A UPA que analisaremos possui 180 ha de área própria. A área agrícola utilizada pode variar, contudo, de acordo com o ano agrícola, e as condições de comercialização do gado. Ou seja, dependendo do ano, os proprietários podem arrendar uma área para fazer a terminação dos animais machos. Da área total, 2 ha foram reservados ao plantio de floresta exótica (Acácia Negra), há oito anos, de onde o produtor ainda não fez nenhum corte. 3 ha são destinados ao plantio de milho no verão e pastagem de aveia e avevém. O produtor ainda tem 1,5 ha ocupados por pomar, horta e um parreiral de uva que utiliza para produzir suco, sendo que 2005-2006 foi sua segunda safra.

Os bovinos alimentam-se a pasto e recebem uma suplementação do milho colhido na propriedade que é utilizado apenas para esse fim. O produtor considera o campo nativo um excelente recurso, ‘se puder continuar queimando’. Segundo ele, é preciso complementar a oferta da pastagem natural no inverno com pastagens exóticas, e a queima do campo no final do inverno é importante para auxiliar no rebrote da primavera.

O gado é manejado geneticamente através de cruzamentos sucessivos, cujas principais raças utilizadas são Red Poll, Normando, Charolês, Guzerá e Indubrasil. A definição é feita seguindo os critérios: temperamento, tamanho de carcaça, resistência a carrapato, embora o produtor julgue o aspecto fenotípico relevante e considere a produção de leite: ‘Tem que ter um ‘aspecto de corte’ mas produzir leite também’.

Quadro 7 – Síntese pecuária Sistema 05/SF3

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Cria e recria
RAÇAS	Red Poll, Normando, Charolês, Guzerá, Indubrasil
REPRODUÇÃO	Monta natural
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	Eventualmente (Normando, Gir)
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Temperamento, boa caracaça, rusticidade e tamanho.
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, varia conforme disponibilidade de campo, até 7 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 9-10 anos + FALHA em uma estação de monta
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	SIM
COMO É PROGRAMADA A MONTA	novembro a março, programa os nascimentos para primavera.

LOTAÇÃO (U.A./ha)	0,43
DESEFRUTE (sistemas de ciclo completo) (%)	
TAXA DE NATALIDADE (%)	68,50
IDADE AO DESMAME	6-8 MESES
TAXA DE MORTALIDADE (%)	1,50%
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	36 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	340-360 Kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	
PESO AO ABATE (ciclo completo)	

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

O casal pretende aumentar a produção de suco de uva, e diz que os primeiros dois anos foi o período de aprendizado, já que nunca lidaram com cultivo de uva. A área de floresta é uma ‘poupança’, uma reserva para quando ficarem mais velhos, ou para auxiliar as filhas que são casadas com ‘lindeiros’³. Trabalha na UPA apenas o casal, que concluiu o primeiro grau do ensino fundamental. O marido tem 60 anos de idade, e a esposa, 56.

A principal motivação para criação de bovinos é a segurança, pois permite vender em momentos de necessidade. Já a produção de QS é visando o sustento da família. Os produtores acham que a renda da pecuária tem caído nos últimos anos, por isso tem se preocupado em diversificar sua produção. Contudo, o casal não pensa em sair da atividade, nem pretende utilizar raças leiteiras para aumentar a produção de leite e queijo, mesmo sua renda perfazendo quase 45% da renda total da propriedade (vide Tabela 17). Justificam dizendo que tirar leite de vaca leiteira é ‘o mesmo que uma prisão’.

Tabela 17 - Síntese dos resultados econômicos da UPA SF3

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	260,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	239,50
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	2,00
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	2,00
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	49.576,00
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	7.060,00
8) Depreciação (DEP) (R\$)	10.572,50
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	42.516,00
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	31.943,50
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	8.864,00
12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	23.079,50

³ ‘Lindeiro’ é um termo utilizado no RS para designar vizinhos de campo, ou seja, o indivíduo, cuja área de campo que faz divisa com aquela de quem se refere.

13 Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	4.200,00
14 Renda Total (RT) (R\$)	27.279,50
15 VAB/SAL (R\$)	177,52
16 VAL/SAL (R\$)	133,38
17 RA/SAL (R\$)	96,37
18 RT/SAL (R\$)	113,90
19 VAB/UTH (R\$)	21.258,00
20 VAL/UTH (R\$)	15.971,75
21 RA/UTH (R\$)	11.539,75
22 RT/UTH (R\$)	13.639,75
23 SAU/UTH (Ha)	119,75
24 VAB/UTHf (R\$)	21.258,00
25 VAL/UTHf (R\$)	15.971,75
26 RA/UTHf (R\$)	11.539,75
27 RT/UTHf (R\$)	13.639,75
28 Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	540.000,00
29 Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	72.550,00
30 Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	62.500,00
31 Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	690.974,00
32 PB Pecuária (R\$)	23.450,00
33 PB Queijo (R\$)	22.300,00
34 PB Vegetal (R\$)	1.750,00
35 PB Autoconsumo família (R\$)	2.076,00
36 PB pecuária/ PB total (%)	47,30
37 PB vegetal/ PB total (%)	3,53
38 PB subst./ PB total (%)	4,19
39 PB queijo/ PB total (%)	44,98
40 Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	3,95
41 Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	3,34

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

A produção de queijo acontece em uma peça contígua à casa, separada do galpão onde as vacas são ordenhadas, o que acontece sempre pela manhã. O casal faz queijo há 50 anos, a mulher conta que aprendeu com a família, e que, antigamente, só se produzia QS no verão, que era utilizado para trocar por mercadorias nos pontos de comércio. Com o passar do tempo, o QS passou a se tornar uma fonte de recita. Os equipamentos utilizados na fabricação são: queijeira e formas de madeira e prensa-alavanca com pesos feitos com pedra. O casal julga importante conservar o modo de fazer o QS conforme foi aprendido com a família, utilizando inclusive os equipamentos de madeira. Salientam, porém, que a higiene é fundamental para o queijo ficar bom.

Quem faz a venda e o transporte do QS é o marido, que acredita saber desempenhar bem a tarefa. Sua clientela é variada, desde clientes particulares, a pontos de comércio e hotéis das cidades de Gramado. Seus clientes são de longa data, mas sempre aparecem novos

interessados, segundo o entrevistado, por ter um queijo bom, os clientes sempre indicam e acaba aumentando sua demanda. No verão, quando há muito queijo disponível ‘no mercado’, uma parte da produção é separada, e faz-se queijo ralado, que é vendido por R\$ 12,00/ Kg. No quadro a seguir um resumo dos resultados econômicos da produção de QS na UPA em questão:

Tabela 18 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/SF3

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1Kg QS	7,00
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	2,75
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	7,86
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	8,50
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	238,99
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	2.867,86
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	22.306,43
8) RECEITA BRUTA MÉDIA QS/MÊS (R\$)	1.858,87
9) RENDA LÍQUIDA QS/ANO (R\$)	22.118,03
10) RENDA LÍQUIDA QS/MÊS (R\$)	1.843,17

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

4.3.1.6 Sistema 06 - Sistema de Pecuária Leiteira

Segundo a Emater/RS, a frequência do sistema leiteiro é de 5% no território, entre os produtores de QS. Dentro da nossa amostra, 3 entrevistados se enquadravam no sistema, optamos por analisar a pecuária leiteira a partir da unidade CX3, que ficava em uma situação intermediária entre um sistema altamente tecnificado e uma propriedade que produzia o QS artesanalmente.

A UPA que descreveremos possui 44 ha de área própria, dos quais 0,2 ha são destinados ao florestamento com Eucalipto, que ainda não rendeu ingressos na propriedade. Em outros 6 ha é feita pastagem perene com trevo branco e vermelho. No entorno da casa faz-se uma lavoura de milho e feijão, que é utilizada para consumo familiar. O campo nativo ocupa uma área de 28 ha, é definido como misto em termos de composição botânica e é visto, pelos entrevistados, como um recurso razoável que precisa ser complementado com outras pastagens. O manejo na forragem natural era feito com fogo, o que não acontece mais devido à proibição da prática por lei estadual.

O rebanho é cruzado, utilizando-se raças leiteiras européias e zebuínas. Há um cuidado para não ‘apurar’ a genética devido às exigências nutricionais e à suscetibilidade de problemas parasitários das raças Holandesa e Jersey. O criador costuma manter os carneiros

machos e vendê-los à desmama, o que acontece com 6-8 meses de idade, para vizinhos ou outros compradores. Contudo, também é comum doar os machos antes desse período.

A alimentação do gado é a base de pastagem, sendo complementada com ração industrial durante todo o ano. A utilização do concentrado, no entanto, é mais relevante nos meses de inverno e destina-se às vacas em lactação, principalmente. A ordenha das vacas acontece duas vezes por dia, resultando em dois turnos de fabricação de queijo. No quadro abaixo os índices relativos à atividade pecuária:

Quadro 8 – Síntese pecuária Sistema 05/CX3

PECUÁRIA	
SISTEMA DE CRIAÇÃO	Cria e recria
RAÇAS	Gir, Holandês, Pardo Suíça, Girolanda, Jersey
REPRODUÇÃO	Monta natural e inseminação artificial
USA TOURO DE RAÇA LEITEIRA	SIM
CRITÉRIO PARA DEFINIR CRUZAMENTOS	Vacas boas de leite, mas cuida para não 'apurar' muito o gado
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE TOUROS	TEMPO DE SERVIÇO, 2-5 anos
CRITÉRIO PARA DESCARTE DE VACAS	IDADE, 10-12 ano + FALHA em duas estações consecutivas
UTILIZA ESTAÇÃO DE MONTA	NÃO
COMO É PROGRAMADA A MONTA	Para ter leite e queijo durante todo ano
LOTAÇÃO (U.A./ha)	1,1
DEFRUTE (sistemas de ciclo completo) (%)	
TAXA DE NATALIDADE (%)	50
IDADE AO DESMAME	6-8 MESES
TAXA DE MORTALIDADE (%)	0,00%
IDADE PRIMEIRO ENTOURE	36 meses
PESO AO PRIMEIRO ENTOURE	280 Kg
IDADE AO ABATE (ciclo completo)	
PESO AO ABATE (ciclo completo)	

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

A opção por animais de raças leiteiras é consequência da implantação da agroindústria familiar ligada ao sistema Copas, da prefeitura municipal de Caxias do Sul. Atualmente, a renda da UPA depende primordialmente da fabricação e comercialização do QS (vide Tabela 18), que recebe o selo da inspeção municipal (SIM).

INDICADOR	Valor
1) Superfície Total - ST (ha)	44,00
2) Superfície Agrícola Útil - SAU (ha)	34,00
3) Mão de Obra TOTAL (UTH)	2,00
4) Mão de Obra Contratada (UTH)	0,00
5) Mão de Obra Familiar (UTHf)	2,00
6) Produto Bruto TOTAL (PBtotal) (R\$)	38.220,73
7) Consumo Intermediário Total (CI) (R\$)	8.390,30
8) Depreciação (DEP) (R\$)	4.123,55
9) Valor Agregado Bruto (VAB) (R\$)	29.830,43
10) Valor Agregado Líquido (VAL) (R\$)	25.706,88
11) DVA (Imp + Sal/ Enc + DF + Arr) (R\$)	8.516,00
12) Renda Agrícola (RA) (R\$)	17.190,88
13) Rendas não Agrícolas (RÑA) (R\$)	0,00
14) Renda Total (RT) (R\$)	17.190,88
15) VAB/SAL (R\$)	877,37
16) VAL/SAL (R\$)	756,08
17) RA/SAL (R\$)	505,61
18) RT/SAL (R\$)	505,61
19) VAB/UTH (R\$)	14.915,22
20) VAL/UTH (R\$)	12.853,44
21) RA/UTH (R\$)	8.595,44
22) RT/UTH (R\$)	8.595,44
23) SAU/UTH (Ha)	17,00
24) VAB/UTHf (R\$)	14.915,22
25) VAL/UTHf (R\$)	12.853,44
26) RA/UTHf (R\$)	8.595,44
27) RT/UTHf (R\$)	8.595,44
28) Capital Imobilizado em Terra (KI terra) (R\$)	220.000,00
29) Capital Imobilizado Reprodutores (KI animal) (R\$)	28.150,00
30) Capital Imobilizado Equip/ Instalações (KI Equip/ Instal) (R\$)	89.036,00
31) Capital Imobilizado TOTAL (KI Total) (R\$)	354.092,30
32) PB Pecuária (R\$)	2.800,00
33) PB Queijo (R\$)	33.642,73
34) PB Vegetal (R\$)	0,00
35) PB Autoconsumo família (R\$)	1.778,00
36) PB pecuária/ PB total (%)	7,33
37) PB vegetal/ PB total (%)	0,00
38) PB subst./ PB total (%)	4,65
39) PB queijo/ PB total (%)	88,02
40) Taxa de Lucro TOTAL - TL total (%)	4,85
41) Taxa de Lucro AGRÍCOLA - TL agrícola (%)	4,85

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

O casal aprendeu a fazer o QS com a família, posteriormente, quando resolveram implantar a agroindústria receberam cursos via prefeitura de Caxias do Sul e Emater/RS.

Contudo, não modificaram o processo de fabricação aprendido com os pais. Justificam que isso alteraria o sabor do queijo e decepcionaria sua clientela. A fabricação do queijo ocorre em uma peça de alvenaria, que segue as recomendações da legislação, sendo separada da casa da família e do galpão de ordenha (vide Foto 11). A ordenha é feita com a utilização de ordenhadeira mecânica e os equipamentos utilizados para fabricar e conservar o QS são: tanque para leite, queijeira de inox, pia, prensa, formas de plásticos e câmara fria para armazenar o QS (vide Foto 12). No quadro abaixo observamos os resultados da atividade, salientando que, mesmo com a utilização de cruzamentos leiteiros a produção de leite por vaca/dia fica abaixo da média do estado do RS (em torno de 6 l/dia/vaca), entretanto equivale a, praticamente o dobro dos demais entrevistados.

Tabela 20 – Síntese dos resultados da atividade de queijaria/CX3

INDICADOR	Valor
1) LITROS LEITE/1KG QS (l)	10,59
2) PRODUÇÃO LEITE/DIA/VACA (l)	4,23
3) PRODUÇÃO MÉDIA QS/DIA (Kg)	14,32
4) PREÇO MÉDIO Kg QS (R\$)	7,25
5) PRODUÇÃO QS MÉDIA/MÊS (Kg)	434,94
6) PRODUÇÃO QS/ANO (Kg)	5.219,27
7) RECEITA BRUTA QS/ANO (R\$)	33.642,73

Fonte: Dados providos pela pesquisa de campo

A comercialização do queijo era feita em feira, hoje entrega em pontos de comércio. Sua clientela não costuma variar, porém, não existem outros laços além daqueles estabelecidos em função da venda do QS.

Trabalham na UPA o marido e sua esposa, que têm, respectivamente, 51 e 50 anos de idade. O nível de escolaridade de ambos é equivalente ao primeiro grau do ensino fundamental incompleto. Os entrevistados não consideram seu sistema como pecuária de leite, e dizem que desenvolvem a pecuária porque esta permite o sustento da família, mas também por tradição familiar e por não saberem fazer outra coisa. A produção de queijo é motivada também visando o sustento da família e é reputada como única alternativa possível/viável na propriedade. O casal pretende permanecer na atividade, mas não tem certeza se os filhos vão prosseguir, pois já estão estabelecidos na cidade.



Foto 11 – Agroindústria familiar (CX3) vinculada ao Sistema Copas



Foto 12 – Câmara fria para armazenagem do QS

4.3.2 Intermediários

O papel dos intermediários, historicamente, é facilitar o acesso do QS ao mercado. A figura era representada, anteriormente, pelos tropeiros, que faziam o percurso no lombo de mulas, levando a mercadoria, dos CCS, para cidades como Caxias do Sul, Santo Antonio da Patrulha, Antonio Prado, entre outras ou ‘serra abaixo’ (estado de Santa Catarina, como os habitantes dos CCS denominavam). Nesse período, como já vimos, o queijo era trocado por outros gêneros. Um dos intermediários entrevistados atribui aos tropeiros a constituição dos atuais centros consumidores de QS: as cidades da serra, cuja colonização italiana predomina. Entretanto, destaca que, em municípios como Bento Gonçalves, formado também a partir da

imigração italiana, e por onde não costumavam passar as tropeadas, o QS não tem a preferência do consumidor. ‘Eles [os tropeiros] iam até Flores da Cunha [região da Serra/RS], ou então até Araranguá [SC]’ (BJi2). O entrevistado acredita que em outras cidades também ocorre o mesmo: por não conhecer, o consumidor não aprendeu a apreciar.

Atualmente, a figura do intermediário tem sua importância relativa à localização do produtor de QS. São Francisco de Paula conta com uma população de aproximadamente 20 mil habitantes (FEE, 1998). A cidade, entretanto, constitui-se destino turístico por seus atrativos naturais. Além disso, é caminho de passagem dos habitantes da Serra e CCS em direção ao litoral norte do estado. Assim, além de haver um fluxo de pessoas que amplia o mercado para o queijo, a infra-estrutura de estradas (vide mapa da Figura 7) facilita o acesso ao município, de tal forma que, atualmente, o próprio produtor distribui seu queijo diretamente ao consumidor ou em pontos de comércio.

Já em Bom Jesus, existem alguns fatores que determinam a relevância do intermediário para o escoamento da produção de QS. A população total do município é de pouco mais de 12 mil habitantes (FEE, 1998), sendo que a infra-estrutura de estradas (o acesso por Vacaria só foi asfaltado nos anos 1990) e transporte (ônibus) dificulta o acesso à cidade. Paralelamente, temos uma produção, segundo a Emater/RS, de 183 ton/ano, o que significa 15.250 Kg/mês, não havendo mercado consumidor para todo volume produzido. Ainda, o deslocamento para venda individual se torna oneroso, já que o município está mais distante do principal centro de consumo, (Caxias do Sul) relativamente a São Francisco de Paula. Logo, a principal fonte de escoamento do QS, no município de Bom Jesus, são os ‘intermediários’, ou ‘atravessadores’, de queijo.

Em Caxias do Sul, por sua vez, ocorre o oposto. Contando com uma população de 340 mil habitantes (FFE, 1998) e, sendo o principal centro de consumo do QS, o acesso aos pontos de comércio é feito diretamente pelo produtor. Assim, não encontramos, nem durante a pesquisa exploratória, nem na pesquisa de campo, referências, de produtores ou pontos de comércio à figura do intermediário.

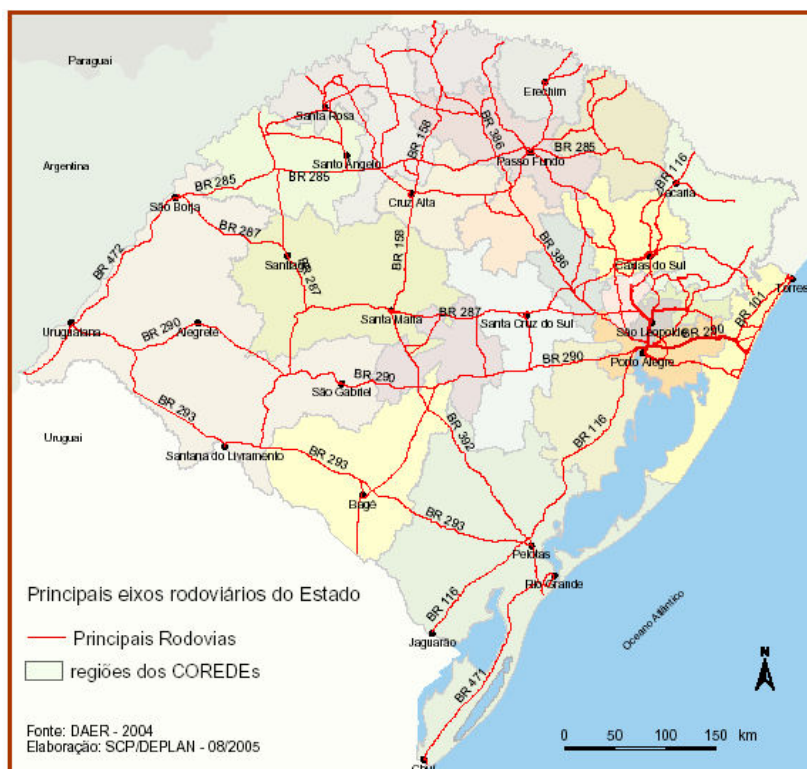


Figura 10 - Principais eixos de acesso rodoviário no RS

Fonte: RIO GRANDE DO SUL, 2002

Se, atualmente, o intermediário cumpre função quase análoga a dos antigos tropeiros, ao contrário do que acontecia, em que os tropeiros transportavam a mercadoria e eram pagos por esse serviço, o que verificamos em Bom Jesus e São Francisco de Paula, é que o intermediário constitui seu estoque de QS comprando do produtor e revendendo a seus clientes. Cabe ainda ao intermediário trazer a percepção do consumidor em relação ao produto. Assim, eles relatam que transmitem as observações do consumidor ao produtor, repassando alguma reclamação ou fazendo sugestões. Isso é possível, segundo os entrevistados, porque aprenderam e conhecem o processo de produção do QS. Entretanto, eles destacam a relação com os produtores. Sendo pautada por respeito mútuo, o produtor tende a acolher sugestões (muitas das quais relacionadas à higiene do processo) com 'boa vontade'.

O percurso do QS não varia muito entre os intermediários ouvidos. Um deles, de Bom Jesus (BJi1) 'desce a serra' distribuindo o QS em pontos de comércio e para consumidores particulares nas localidades de Lageado Grande e Vila Seca, em São Francisco de Paula, e nos municípios de Vacaria, Ipê, Antonio Prado, Flores da Cunha, São Marcos e Caxias do Sul. Os demais (BJi2 e SFi1) têm sua clientela constituída primordialmente em Caxias do

Sul, chegando eventualmente a Gramado. Todos os municípios e localidades situam-se na Serra do Rio das Antas, próximas a Caxias do Sul e aos CCS.

Os dois intermediários entrevistados em Bom Jesus, somados, comercializam 4.700 Kg de QS por mês, o que significaria quase um terço da produção mensal do município, dedicando-se exclusivamente a essa atividade. Em São Francisco de Paula, o entrevistado, além da venda do queijo, é fotógrafo, chaveiro e possui um táxi. Atualmente, ele trabalha apenas com um fornecedor de QS, e seus volumes variam de 560 Kg/mês no verão a 400 Kg/mês no inverno.

Se a venda do QS depende da figura do intermediário, isso significa, uma remuneração menor recebida pelo produtor de BJ, comparativamente a São Francisco de Assis e Caxias do Sul. Os preços de compra em Bom Jesus variam entre R\$ 4,00 e 5,00 no verão, e R\$ 7,00 e 7,50 no inverno. O QS é vendido em pontos de comércio (50% do volume) e para consumidores particulares (50% do volume), de forma que o preço de venda obtido pelos intermediários fica entre R\$ 5,50 e 7,00 no verão, e R\$ 8,50 no inverno. A fixação dos valores, entretanto, obedece a diferentes critérios, como qualidade do queijo e relações de amizade estabelecidas entre intermediários e compradores e o ponto de entrega, sendo o preço obtido, junto a consumidores particulares, mais elevado. Já em São Francisco de Paula, o intermediário paga R\$ 5,00 o quilo do queijo no verão, e R\$ 7,00 no inverno. Seus preços de venda variam entre R\$ 7,00 e 7,50 no verão, e R\$ 9,00 e 9,50 no inverno, e do volume total comercializado, 70% é entregue para consumidores finais.

O pagamento aos produtores pode ser feito à vista, em dinheiro, no momento da entrega do queijo (BJi1 e SFi1), ou pode ser adiantado, à vista ou à prazo (BJi2). Os intermediários de Bom Jesus, no entanto, recebem o pagamento de seus clientes sempre à prazo: quando fazem a entrega recebem o pagamento pela entrega anterior. O atravessador de São Francisco de Paula pratica diversas formas de pagamento: à vista, à prazo e com 'crediário' (que é um caderno onde anota o cliente e a quantia devida). Nenhum deles têm qualquer problema para receber seus pagamentos. Justificam que a clientela é conhecida desde que iniciaram a atividade, há mais de 20 anos. Isso também cria um compromisso para os atravessadores, que não podem falhar na entrega. Nas palavras de um dos entrevistados (SFi1): 'Eles contam com o meu queijo. Muitos são famílias. Eles conhecem o meu produto, eu não posso deixar eles na mão'. A relação com a clientela também auxilia na escolha da peça a ser entregue, pois há variação nos queijos: mais fortes ou mais suaves, com mais sal, entre outros. O intermediário, assim, conhece, tanto as características do queijo dos diferentes produtores, como também a preferência dos seus clientes.

Outrossim, o mesmo compromisso existe entre intermediários e produtores. Não verificamos a existência de contratos formais, mas todos afirmam que há um contrato: ‘O acordo é de confiança, contrato é a palavra. Com os produtores eu tenho quase que uma obrigação. Estando precisando ou não de queijo, eu compro, porque o produtor precisa’ (BJi2). Há um acordo tácito entre atravessador e produtor, o atravessador conta com o produtor para compor seu estoque, e o produtor conta com a compra garantida do intermediário. Tal contrato parece funcionar, e entre produtores não se verifica o comportamento ‘oportunista’ de entregar o queijo para ‘qualquer um que ofereça mais (remuneração)’ (SF11). Os produtores são proprietários de áreas médias e pequenas, mas também capatazes⁴ de estância, o que é menos freqüente, pois ‘Grande [proprietário] já não tem mais em Bom Jesus’ (BJi2).

Já observamos que as relações comerciais são, em alguma medida, facilitadas pelos laços comunitários. Entretanto, o inverso também se verifica. Um dos entrevistados prosseguiu a atividade do pai, que possuía um comércio na cidade de Bom Jesus, comprando e vendendo, inclusive o QS. Depois do fim do ciclo da madeira, BJi1 percebeu que era preciso descer a serra para vender o QS, pois no município já não havia demanda suficiente. Nesse tempo, seu pai já era falecido e sua casa de comércio acabou sendo fechada. O entrevistado conta que foi beneficiado pelas relações que o pai já havia feito, entre comerciantes de várias cidades e entre os produtores de Bom Jesus. Os demais entrevistados iniciaram na atividade há cerca de vinte anos, e, ao longo do tempo foram estabelecendo contatos entre produtores, pontos de comércio e consumidores. Segundo eles, o que acontece é que, se as relações na comunidade facilitam seu trabalho, sua atividade de venda amplia contatos, a partir dos quais se formam vínculos de confiança e, algumas vezes, de amizade.

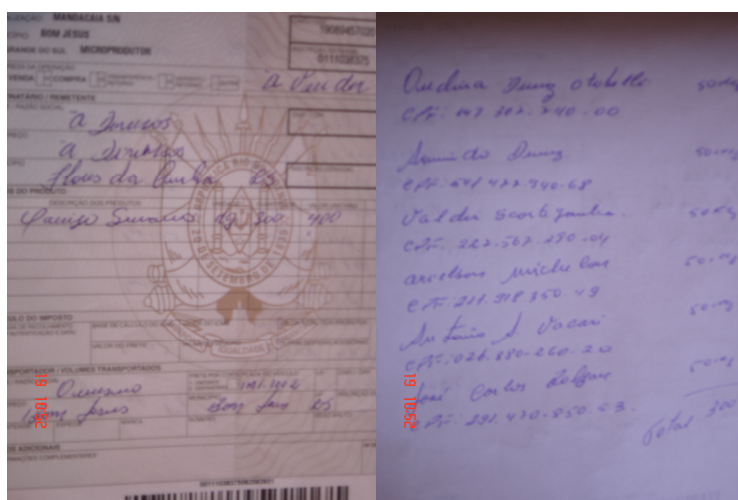
4.3.2.1 Aspectos legais e de consumo relacionados aos intermediários

A informalidade da produção tem conseqüências relevantes para a atividade, pois o transporte do QS está sujeito à fiscalização sanitária e fiscal, podendo ser apreendida a carga e o condutor, multado. Os intermediários adotam procedimentos visando reduzir o risco de apreensão, sem, contudo, eliminá-lo. Interessante é observarmos o tipo de documentação utilizada para transportar o QS: o ‘Bloco de Produtor Rural’. De acordo com a legislação

⁴ Termo utilizado no Rio Grande do Sul para denominar o empregado de uma fazenda-estância. Segundo a hierarquia dessa denominação, o ‘capataz’ é o chefe dos ‘peões’, sendo aquele que se reporta ao proprietário-estancieiro.

tributária, o produtor rural tem uma cota de comercialização de produtos isenta de imposto, cuja venda deve ser declarada através de nota fiscal em nome do produtor (Bloco de Produtor Rural). Assim, é como se o intermediário fabricasse o queijo. Entretanto, há uma cota máxima por venda, que não pode exceder a 50 Kg, no caso do queijo. Então o intermediário anota suas vendas no verso da nota e divide os volumes para que possa estar de acordo com a cota (vide Fotos 13 e 14).

A utilização dessa documentação, todavia, não regulariza a situação do queijo junto às autoridades de vigilância e inspeção sanitária. Mas, conforme o relato de intermediários e produtores, as barreiras e apreensões do QS pela Secretaria da Fazenda, visando regularizar a questão fiscal, são mais frequentes do que aquelas da Secretaria da Saúde, visando impedir que alimentos sem inspeção sanitária sejam comercializados. Algumas informações obtidas junto a profissionais da Vigilância Sanitária indicam o pleno conhecimento da situação, os quais se mostram menos atuantes justificando que o QS representa a fonte de sustento de muitas famílias.



Fotos 13 e 14 - Nota fiscal do Bloco de Produtor Rural (esquerda), verso da nota (direita), contendo a relação, obrigatória, de clientes

O QS comercializado via atravessador não apresenta rotulagem, contudo, dois dos entrevistados garantem que seus consumidores estariam atentos a isso. A rotulagem, para eles significa demonstrar a regularização do produto, em termos de inspeção e higiene. Eles ainda destacam que isso auxiliaria os consumidores, ‘porque podiam pedir o queijo pelo nome do produtor, ou pela marca. Eu, que faz tempo que lido, conheço só de olhar, de quem é o queijo’ (BJi2). O intermediário ouvido em São Francisco de Paula, no entanto, alega que o

procedimento não é relevante perante seus clientes, pois esses confiam no produto que ele entrega.

A legalização da produção de QS, por seu turno, é vista como algo positivo para todos. A diminuição do volume com que o entrevistado SFi1 trabalha atualmente se deve a duas apreensões de QS sofridas ao transportar o produto. A partir desses eventos, o entrevistado começou a diminuir o volume de compra e venda, e dedicar-se mais a fotografia e às outras atividades, pois ‘não podia vender o queijo com tranquilidade’. Um dos intermediários (BJi2) acredita que, se não for regulamentado, o QS corre o risco de desaparecer, ‘porque hoje o produtor tem medo de ir pro centro [da cidade] com 50 kg. Não tenho dúvida, [que a legalização] ampliaria os pontos de venda. E daqui a pouco, se chegasse em Porto Alegre, tenho certeza que ia ser um sucesso. Era só fazer umas degustações pra iniciar a clientela, e a coisa se arrumaria’.

Prosseguindo, através do percurso do QS, buscamos informações acerca de seu fornecimento e sobre a percepção do QS em pontos de comércio. Alguns dos estabelecimentos visitados são clientes dos intermediários ouvidos na pesquisa.

4.3.3 Pontos de Comércio

É possível encontrar QS em pontos de comércio variados (mini mercados, armazéns de beira de estrada, casas especializadas em comércio de queijo) em toda região dos CCS e em Caxias do Sul. Para nossa pesquisa, entrevistamos seis comerciantes de QS distribuídos no território da seguinte forma: 1 em Bom Jesus, 2 em São Francisco de Paula, 3 em Caxias do Sul.

Percebemos que a especialização do ponto de vendas é proporcional à capacidade de consumo do centro urbano. No município de Bom Jesus, entrevistamos o proprietário de mini-mercado citado entre os produtores como uma alternativa para venda de seu queijo. O estabelecimento trabalha com fornecimento direto do produtor de QS e remunera-o da seguinte forma: metade do valor da compra de queijo é paga em forma de ‘rancho’ (com mercadorias a venda no mercado), e a outra metade em dinheiro. O valor mais baixo pago ao produtor é de R\$ 4,00 e o mais alto é R\$ 7,00, no verão e no inverno, respectivamente. Os preços de venda nos mesmos períodos ficam entre R\$ 4,50 e 8,50. Diz-se, entretanto, que o QS encontrado a venda em Bom Jesus não é de boa qualidade, pois o bom QS ‘desce a serra’ para ser comercializado pelos atravessadores, que inclusive remuneram melhor e pagam à vista o produtor.

Em São Francisco de Paula, encontra-se QS a venda em comércios de beira de estrada, em casas de artigos coloniais freqüentada especialmente por turistas, em feiras e mercados da cidade. No município, onde também é freqüente a venda particular, na qual os produtores entregam o QS diretamente ao consumidor, pesquisamos dois estabelecimentos, que, segundo informantes-chave, representam duas alternativas relevantes de escoamento do QS, em termos de tempo dedicado à atividade e volume comercializado. O primeiro ponto de comércio (SFpc1) localiza-se no centro da cidade, e vende QS, mel, doce-de-leite, pinhão e serve lanches (vide Foto 15). O local existe há 25 anos e sua infra-estrutura é simples, porém a proprietária conta que há 5 anos seu ‘movimento’ tem melhorado devido ao fluxo de turistas, o que está viabilizando as obras de ampliação do ponto. Com isso, a proprietária pretende aumentar a venda de produtos coloniais, além melhor atender seus clientes. SFpc1 compra diretamente de produtores, um volume mensal de quase 1.000 Kg no verão e, aproximadamente, 600 Kg no inverno. Seus preços de compra nos mesmos períodos são R\$ 7,00 e R\$ 5,50, cuja venda é feita pelos seguintes valores: R\$ 9,80 e até R\$ 8,00. Seus fornecedores situam-se primordialmente na localidade Várzea do Cedro, em São Francisco de Paula, e recebem seu pagamento à vista, no momento da entrega do QS.



Foto 15 - Produtos comercializados pelo estabelecimento SFpc1

O segundo estabelecimento pesquisado em São Francisco de Paula (SPpc2) é um armazém localizado às margens da rodovia RS 486, no distrito de Tainhas que comercializa QS há quase 25 anos. Segundo o proprietário, o volume de QS comercializado é de 400 Kg por mês. Além do QS, são vendidos produtos lácteos industrializados, como manteiga, iogurtes, nata, e queijos fatiados. É possível encontrar ainda salame, salsichão, biscoitos e

produtos de higiene e limpeza em geral. Durante o verão o local também serve almoços, já que o fluxo na rodovia intensifica-se em direção ao litoral. O fornecimento de QS é feito por produtores do município, porém no inverno, quando a oferta diminui, trabalha-se com intermediários de Bom Jesus, os quais foram entrevistados na pesquisa (BJi1 e BJi2). O preço de compra no verão fica entre R\$ 5,00-5,50, e no inverno entre R\$ 7,00-7,50, ao passo que a venda é feita, nos mesmos períodos, pelos seguintes valores: entre R\$ 6,50-8,30 e R\$ 8,00-8,80. Independente do tipo de fornecedor, o pagamento é feito à vista, no momento em que o QS é entregue.

Em Caxias do Sul existem muitos pontos de comércio, onde é possível encontrar o QS. Entretanto devido às fiscalizações das autoridades sanitárias, alguns contam que não mais comercializam QS que não seja proveniente das agroindústrias inscritas no Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Pesquisamos no município três pontos de venda, dois deles (CXpc1 e CXpc3) vendem apenas QS inspecionado, o terceiro (CXpc2) comercializa ambos, trabalhando inclusive com um fornecedor de Bom Jesus. Ressaltamos que a coleta de dados nos pontos de venda que trabalham com queijo sem inspeção foi dificultada, pois os proprietários não se mostraram dispostos a nos fornecer informações e colaborar com a pesquisa.

Nos três estabelecimentos visitados são vendidos diversos tipos de queijos industrializados e importados, além de produtos lácteos em geral, azeites, vinagres, vinhos, salame, presunto, copa, azeitona, palmito, entre outros. O entrevistado CXpc1 vende QS há quase 40 anos e conta que chegava a ter em estoque 20.000 Kg de QS, que maturava para vender no inverno, época em que praticamente não se produzia QS. Atualmente, são comercializados, em seu estabelecimento, 2.000 Kg de queijo por semana, sendo 70-80 Kg de QS. Seus fornecedores são produtores de Criúva inscritos no programa Copas - de agroindústrias municipais. Desde que o programa iniciou, há 7 anos, o comerciante passou a trabalhar apenas com queijo legalizado, pois já havia sofrido duas autuações do serviço de vigilância sanitária. O preço de compra e venda do produto no verão é, respectivamente, R\$ 8,50 e R\$ 10,50, e no inverno varia entre R\$ 5,00-7,00 para compra e R\$ 8,00-9,00 para venda.

O segundo estabelecimento (CXpc2) pesquisado em Caxias do Sul é uma casa de queijo que funciona há 40 anos. O ponto foi adquirido em abril de 2006 pelo proprietário de um laticínio do mesmo município. O antigo proprietário estava com dificuldades financeiras devido a multas aplicadas pela vigilância sanitária em função da comercialização de QS sem inspeção. O laticínio fabrica queijos muzzarela, provolone, lanche e colonial, os quais são

vendidos para pontos de comércio em Bento Gonçalves, Farroupilha e Porto Alegre. O fornecimento de QS, para o ponto de venda, é feito por 3 produtores de Criúva (um deles inscrito no programa Copas) e um intermediário de Bom Jesus. No momento em fizemos a pesquisa de campo (junho de 2006), o estabelecimento comercializava 100 Kg de QS por semana, praticando os seguintes preços de compra e venda, respectivamente: R\$ 7,00 e R\$ 9,40. O pagamento aos fornecedores é feito à vista, pois, segundo o entrevistado, isso ‘fideliza’ o fornecedor, e também é possível obter um melhor preço de compra dessa forma.



Foto 16 - Estabelecimento CXpc2

O terceiro estabelecimento (CXpc3) pesquisado funciona desde 1988, entretanto, o proprietário já se dedicava à atividade há quase 30 anos, pois trabalhava junto com o antigo proprietário do estabelecimento CXpc2. O entrevistado conta que ‘antigamente’ vendia mais QS, e acredita que, por não haver QS legalizado naquela época, o produto era ‘mais barato’. Desde que o sistema Copas foi implantado no município, ele só trabalha com QS inspecionado. Seus fornecedores são agroindústrias de Criúva, e o volume comercializado por ele fica em torno de 400 Kg por mês. Os preços de compra e venda são: R\$ 8 e R\$ 10,50 no inverno, e R\$ 6,50 e 8,45 no verão.



Foto 17 - Estabelecimento CXpc3



Foto 18 - QS de agroindústria de Criúva com registro de inspeção municipal (SIM)

À medida que avançamos para o principal centro consumidor, ou seja, Caxias do Sul, os pontos de comércio tornam-se mais especializados. Todavia, entre os estabelecimentos pesquisados, desde o mini-mercado, ao armazém de beira de estrada e às tradicionais casas de queijo, todos afirmam que uma parcela de consumidores procura pelo QS especificamente, à exceção de CXpc1, que nos disse que não observa essa demanda direcionada na sua clientela.

Investigamos ainda de que maneira os laços sociais facilitam as transações comerciais. A relação com os fornecedores se apresenta mais duradoura em Bom Jesus e São Francisco de Paula. Nesse último município, os entrevistados conhecem seus fornecedores das relações na comunidade, entram em contato pedindo queijo quando está em falta, ou, quando há excesso solicitam ao produtor que guarde a carga da semana para entregar apenas na semana subsequente. Em Bom Jesus ocorre o mesmo, no que concerne às relações sociais, mas a

fidelização dos fornecedores, em relação ao ponto comercial visitado, apresenta-se mais frágil. Provavelmente, tal decorre do preço pago ao produtor e da forma de remuneração. Alguns produtores do município ouvidos durante a pesquisa, relatam já ter entregado queijo no estabelecimento, trocando-o por mercadorias. Contudo, perceberam que era mais vantajoso vender ao intermediário e, com o rendimento, fazer as compras. Além do preço baixo pago ao produtor, segundo entrevistados, as mercadorias do estabelecimento em questão são mais caras em relação a outros estabelecimentos da cidade. Logo, os laços sociais podem, em um primeiro momento facilitar as transações comerciais, porém, somente eles, não sustentam sua continuidade.

Já em Caxias do Sul, encontramos relações de natureza diversa entre pontos de comércio e fornecedores de QS. Todos os entrevistados afirmaram ter apenas negócios com seus fornecedores, sendo o contato estabelecido exclusivamente comercial. No entanto, a confiança parece pautar o ‘negócio’, mesmo em Caxias do Sul. Ou seja, ao mesmo tempo em que observamos a inexistência de contratos formais de fornecimento em qualquer dos estabelecimentos pesquisados, todos afirmam que há um contrato feito ‘na palavra’, um compromisso de compra e venda. Isso se torna importante, especialmente no inverno, época em que o volume de QS produzido diminui. A exceção quanto a esse particular ficou por conta do estabelecimento comercial de Bom Jesus (BJpc1), o qual foi o único a afirmar que o produtor entrega o queijo para quem paga mais.

As casas de queijo mais especializadas localizam-se no centro de maior fluxo de consumo, no município de Caxias do Sul, e se beneficiam de um mercado consumidor permanente devido ao seu contingente populacional. Por outro lado, pesquisando a influência do turismo sobre o comércio de QS, constatamos que tal se verifica, segundo os entrevistado, naqueles municípios que conservam os sistemas de produção mais tradicionais: Bom Jesus e São Francisco de Paula. O comércio em Caxias do Sul depende basicamente da população local, conforme relato dos comerciantes.

A questão em torno da legalização do QS é avaliada diferentemente em Bom Jesus, São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Em Bom Jesus e São Francisco, o QS é comercializado sem documentação alguma, e os comerciantes acreditam que legalizar o produto seria interessante para todos. Eles salientam, contudo, que tal não poderia ser feito utilizando o mesmo modelo de Caxias do Sul, pois a maioria dos produtores não teria condições financeiras para adequar suas instalações à legislação comum. Os mesmos entrevistados demonstram, ainda, preocupação com possíveis alterações nas características do queijo, decorrente de tal procedimento. Para os estabelecimentos que trabalham com o QS

tradicional, a legalização representa a possibilidade de valorização do QS, além da tranquilidade de comercializar o produto sem receio de apreensão. SFpc1 conta que não sabe como fará quando a construção do seu novo ponto de vendas estiver concluída, pois gostaria de ‘fazer mais propagando do QS’. Ela conta que há muitos moradores de Canela e Gramado (municípios da serra gaúcha, vizinhos a São Francisco de Paula) que vem a São Francisco especialmente para comprar QS, já que o preço no município é melhor. Contudo, a entrevistada teme que um anúncio de vendas mais proeminente, devido às inspeções sanitárias.

Já em Caxias do Sul, os comerciantes que trabalham com QS inspecionado acreditam que a legalização do queijo artesanal não traria maiores benefícios aos seus estabelecimentos. CXpc2, que comercializa queijo tradicional e inspecionado, no entanto, acredita que a legalização do produto o beneficiaria, pois ‘quanto mais inspecionado, melhor’. Ele julga ainda, que isso poderia estimular o consumo, já que, segundo ele, alguns consumidores passaram a ter receio do QS, devido ao trabalho de fiscalização e apreensão da vigilância sanitária.

Ao longo desse capítulo observamos que a produção e comercialização do QS representam o meio de sustento ou complementação de renda das famílias envolvidas tanto na fabricação, quanto na venda. Contudo, varia a proporção conforme estratégias estabelecidas individualmente. Por outro lado, se os laços sociais aparecem como um facilitador nas relações comerciais, a postura individual é relevante para perenizar os ‘contratos’. Ou seja, o reconhecimento, bem como ‘vantagens mútuas’, que também estão relacionadas aos preços praticados, são levadas em consideração no momento de estabelecer os canais de vendas, por parte de produtores, intermediários e comerciantes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nosso trabalho partiu da motivação de pesquisar a estratégia de reprodução econômica e social de um grupo que passa a figurar nos estudos acadêmicos a partir dos anos 1990, o qual foi denominado ‘pecuarista familiar’. Distante da visão do senso comum, que relaciona a bovinocultura de corte a grandes estabelecimentos rurais, a pecuária familiar é uma realidade em diversas regiões do estado do RS. O foco do pecuarista familiar está voltado para o sustento da família (em outros termos, a ‘reprodução social’), e à manutenção da atividade, que representa seu modo de vida, de tal forma que o mesmo se constituiria em grupo análogo àquele do ‘agricultura familiar’, considerando, todavia, as especificidades decorrentes de sua atividade. Nos CCS, a produção de um queijo tradicional aparecia como uma fonte de renda extra para os pecuaristas familiares. Dessa forma, e a partir da reconstituição da história da bovinocultura e da produção de queijo na região, delimitamos nosso território de estudo e ampliamos o escopo de pesquisa. Partimos da produção do QS para analisarmos também como seus canais de comercialização são constituídos.

Tomamos o território como uma construção social, a partir da abordagem da escola francesa. Tal aporte permite analisar o lugar, enquanto ‘locus’ de relações sociais, econômicas e técnicas a partir de um espaço natural determinado, influenciado por uma história/cultura comuns. Os elementos mencionados nos possibilitaram constituir o território do QS, a partir do seu meio físico, caracterizado pela formação de pastagens naturais, e da bovinocultura de corte extensiva, que permeia fortemente a identidade dos indivíduos, os quais persistiam na forma de exploração dos recursos naturais, mesmo frente à diminuição das receitas provindas dessa.

A abordagem dos SIALs foi privilegiada em nossa análise, pois (i) traz subjacente a si, o conceito de território, permitindo a operacionalização em sua multiplicidade de aspectos; (ii) possibilita complexificar a análise de arranjos econômicos, privilegiando as relações sociais que lhes servem de sustentáculo e/ou mediação; (iii) ao considerar as dimensões históricas, técnicas e institucionais, a abordagem pelos SIALs permite analisar a produção agrícola e o consumo alimentar em sua esfera simbólica, valorizando a organização social, o saber-fazer, e a sustentabilidade ambiental de um produto agrícola determinado, (iv) tal enfoque possibilita o estabelecimento de vínculos entre o produto e seu território, de forma a que o mesmo seja tratado/analísado enquanto um patrimônio dos indivíduos que constituem esse espaço.

O queijo é 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 de QS pôde ser tratada pela abordagem teórica dos SPL-SIAL por se tratar de um produto relacionado a práticas agrícolas que dizem respeito à história do modo de artificialização do meio natural nos CCS.

Propomos, assim, um estudo do SIAL QS em suas dimensões histórica, técnica-teórica e institucional, utilizando, como ferramental acessório, a teoria dos SA, que nos possibilitou o levantamento de informações referentes à história da produção do QS, bem como os primeiros indícios sobre a origem dos pecuaristas familiares. Com base nas referências e nos dados apurados na pesquisa, podemos dizer que, no que concerne à sua origem, há incidência de pecuaristas familiares herdeiros de proprietários de grandes estâncias, novos proprietários que outrora foram empregados de estâncias e, ainda, descendentes de imigrantes europeus que passaram a se dedicar à bovinocultura de corte, possuindo áreas menores desde o início de seu processo de estabelecimento, comparativamente às propriedades originárias das divisões de sesmarias.

A partir do levantamento de dados estatísticos e das entrevistas realizadas para o trabalho, percebemos que a bovinocultura de corte ainda é atividade preponderante no território. Isso se deve: (i) à colonização nos CCS, a partir da concessão de sesmarias em uma área onde os jesuítas haviam constituído um reservatório de gado vacum, (ii) às características naturais do território, cuja pastagem natural favorece a criação de ruminantes, (iii) e à identificação dos indivíduos com a atividade, enquanto seu modo de vida.

Tal dinâmica identitária se expressa pela opção na continuidade da exploração pecuária nos estabelecimentos, a despeito da diminuição da área das UPASs e de rendas tendencialmente decrescentes. Por outro lado, percebemos que a produção de QS vem adquirindo importância econômica na composição das receitas das propriedades, sem, contudo, substituir ou modificar o sistema de criação extensiva dos bovinos na maior parte dos estabelecimentos familiares. As unidades apresentam uma forma peculiar na organização de sua microeconomia, onde as despesas da propriedade são custeadas pela venda de animais, mas o sustento da família aparece dependente da comercialização do QS. Logo, a produção de queijo representa uma estratégia produtiva para viabilizar a pecuária familiar nos CCS.

Por outro lado o território do QS não é um espaço homogêneo, e a dinâmica dos centros urbanos têm influenciado as dinâmicas rurais, através de seu modo de colonização, seu contingente populacional, políticas municipais específicas. Tais fatores determinam (i) a migração para pecuária leiteira em algumas propriedades; (ii) os canais de comercialização do

QS (quanto mais próximo dos centros consumidores, mais freqüente é a venda direta ao consumidor); (iii) o preço obtido pelo queijo (o preço de compra determina, em alguns casos, os canais de comercialização, porém esse não tem cunho especulativo. O objetivo é assegurar renda para família e estabelecer relações de confiança, respeito, que possibilitem benefícios mútuos entre produtor e comerciante); (iv) no fluxo turístico (a influência do turismo no consumo de QS foi apontado como relevante nos municípios onde a pecuária mantém-se de forma extensiva, o que contribui para a preservação de uma paisagem típica e favorece o turismo ‘cultural’).

Por outro lado, a mobilização coletiva em torno da produção nos parece frágil, o que nos leva a definir o SIAL QS como um SIAL em sua forma passiva. A ativação do SIAL QS em torno do processo de legalização da produção em suas bases artesanais poderia gerar resultados virtuosos, pois, *a priori*, possibilitaria a valorização do produto e a manutenção dos sistemas pecuários familiares. Tal processo poderia gerar externalidades positivas, na medida em que permitiria a preservação da cultura local, de um ecossistema e de um modo de vida singular, favorecendo outras atividades econômicas, tais como o turismo, para o qual importa os atrativos de beleza natural do meio físico, mas, também, o consumo de valores simbólicos do lugar.

Entretanto, ao estabelecer-se um caderno de normas para padronização do QS, corre-se o risco de exclusão de parte dos produtores. O quanto tal medida pode ser benéfica ou não, dependeria de uma pesquisa específica dos descritores do processo e das condições de produção e suas variantes através do território.

No que se refere aos processos de fabricação do QS, estes se apresentam praticamente inalterados nos sistemas de produção tradicional, sofrendo modificações mais significativas nos estabelecimentos localizados em Criúva (Caxias do Sul). Entretanto, mesmo na referida localidade, as alterações são mais relacionadas ao processo de criação dos animais, que se aproximam mais da bovinocultura leiteira, do que à fabricação do QS. Ou seja, mesmo alterando o tipo de animal utilizado, o manejo, adequando-se as instalações e equipamentos à legislação sanitária, a maneira de fazer o queijo é preservada. Há preocupação em utilizar a denominação ‘serrano’, e o leite não é pasteurizado, o que contraria as normas da legislação sanitária municipal, à qual as agroindústrias do município estão submetidas. Ressaltamos, ainda, que se deve considerar a renda obtida através da comercialização do QS em sistemas de pecuária extensivos estreitamente relacionadas à infra-estrutura simples de produção, onde investimentos em construção e equipamentos poderiam reduzi-la e inviabilizar muitos produtores.

Apontamos, a seguir, algumas limitações encontradas em nossa pesquisa:

(i) Não termos estendido a pesquisa de campo aos consumidores finais de QS, ouvindo-os sobre suas percepções acerca do produto, o que motiva preferência pelo QS, o julgam ser seu diferencial, entre outros. Foram nossos interlocutores, para tal, produtores, intermediários e comerciantes. Ponderamos, no entanto, que não seria possível proceder a um tratamento adequados dos dados, nem discuti-los a contento dentro desse trabalho, se adotássemos tal escopo.

(ii) Embora a Emater/RS tenha auxiliado sobremaneira nosso trabalho, através da disponibilização de seus profissionais, estrutura e transporte nos municípios pesquisados, ainda, fornecendo, através dos seus extensionistas, informações valiosas para a pesquisa, não programamos entrevistas sistemáticas com a instituição. Da mesma forma, outros profissionais, como veterinários ligados às prefeituras e ao Serviço de Vigilância Sanitária, foram ouvidos apenas informalmente, o que certamente contribuiu para o conhecimento da realidade em estudo. Entretanto, julgamos que uma a inclusão programada, através de entrevistas, dessas e outras instituições que têm relação ou interesse na produção de QS, forneceria um quadro institucional mais rico para análise. Tal procedimento parece-nos relevante especialmente se considerarmos projetos de caracterização e legalização do produto, o que deixamos como sugestão para projetos posteriores.

Como contribuição desse trabalho, julgamos pertinente ressaltar os seguintes aspectos:

(i) A produção de informações sobre a história do QS, particularmente através da compreensão das dinâmicas de ocupação do território, na medida em que os dados históricos são escassos na bibliografia corrente;

(ii) A produção de informações referentes ao grupo social pecuarista familiar, objeto de variado leque de pesquisas na presente década; bem como a análise da pecuária familiar nos CCS, nos seus aspectos econômicos, produtivos, mas também socioculturais;

(iii) A utilização da abordagem teórica dos SIALs, ainda pouco difundida no meio acadêmico brasileiro;

(iv) A operacionalização da mesma utilizando outra teoria acessória que se mostrou adequada e complementar aos objetivos do trabalho, qual seja a dos SA.

(v) Um primeiro trabalho teórico sobre a compreensão da produção do QS, enquanto um SIAL específico que denominados ‘Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano’.

Por fim, ressaltamos que nosso estudo utilizou o SIAL como ferramenta analítica pretendendo gerar dados que pudessem contribuir teórica e praticamente, a partir de uma realidade específica que não possuía aderência completa ao conceito. Lembrando as recomendações dos autores em torno do uso, de que sua relevância está mais relacionada à compreensão das diferentes realidades em estudo, as quais contribuem para a construção do aparato teórico.

A teoria, entretanto, auxiliou a compreensão da realidade. Assim, foi necessário recorrer ao conceito, fazendo as mediações pertinentes sem perder de vista o objeto de estudo em suas especificidades e complexidades, buscando dados que auxiliassem-nos a esclarecer as relações estabelecidas a partir de um produto secundário, o QS, de um sistema produção, a bovinocultura de corte extensiva, que passa a tornar-se essencial para reprodução de um modo de vida.

Desse modo, julgamos que, antes de promover a produção de QS a uma qualificação/padronização, deve-se considerar o que o produto representa para os produtores: uma fonte de renda essencial para o sustento das famílias. Entretanto, em termos mais amplos, para os pecuaristas familiares dos CCS, o QS representa a permanência das famílias no meio rural.

REFERÊNCIAS

- ABDELMAKI, L.; COURLET, C. Introduction. In: **Les Nouvelles Logiques du Développement**. Paris: L'Harmattan, 1996. p.11-21.
- ABRAMOVAY, R. Entre Deus e o Diabo: Mercados e Interação Humana nas Ciências Sociais. **Tempo Social: Revista de Sociologia da USP**, São Paulo, v.16, n.2, p. 35-44, 2004.
- ABRAMOVAY, R. **O Futuro das Regiões Rurais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.
- ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão**. 2.ed. São Paulo: Editora da UNICAMP, 1998.
- ALLAIRE, G. ; SYLVANDER, B. Qualité Spécifique et Systèmes d'Innovation Territoriale. **Cahiers D'Economie et Sociologie Rurales**, Paris n. 44, p.29-59, 3. trim., 1997.
- AMBROSINI, L.B.; FILIPPI, E.E. From The Age of Development through the New Paradigms of Rural Development: Localized Productive Systems under the Perspective of the 'Substantive Economy'. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL - "ALIMENTACIÓN Y TERRITORIOS", 3. 2006, Baeza (Jaén). **Comunicaciones...** [s.l. GYS SYAL], 2006. CD-ROM.
- AZEVEDO, B. Développement Local: Industrie, Famillie et Territoire. In: ABDELMAKI, L.; COURLET, C. (Org.). **Les Nouvelles Logiques du Développement**. Paris: L'Harmattan, 1996. p.189-203.
- BARBOSA, F. D. **A História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST, 1995.
- BARBOSA, F. D. **Vacaria dos Pinhais**. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: UCS, 1978.
- BARCELLOS, R. **Estudos Rio Grandenses**. 2.ed. Porto Alegre: Globo, 1960.
- BARHAM, E. Translation Terroir: The Global Challenge of French AOL Labeling. **Journal of Rural Studies**, Oxford, n. 19, p.127-138, 2003.
- BECATTINI, G. Le District Marshallien: une Notion Sócio-économique. In: BENKO, G.; LIPIETZ, A. (Org.). **Les Régions qui Gagnent**. Paris: Presses Universitaires de France, 1992. p.35-55.
- BENKO, G.; DUNFORD, M.; LIPIETZ, A. Les Distritcts Industriels Revistés. In: PECQUEUR, B. (Ed.). **Dynamiques Territoriales et Mutations Économiques**. Paris: L'Harmattan, 1996. p.119-134.
- BILLAUDOT, Bernard. Patrimoines Productifs, Secteur et Territoire. **Géographie, Économie, Société**, Paris, v. 4, p. 259-303, 2002.
- BOUCHER, F. Agroindustria Rural y Sistemas Agroalimentarios Locales: Nuevos enfoques de Desarrollo Territorial. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL -

“ALIMENTACIÓN Y TERRITORIOS”, 3. 2006, Baeza (Jaén). **Comunicaciones...** [s.l.: GYS SYAL], 2006. CD-ROM.

BOUCHER, F. **Enjeux et Difficultés d’une Stratégie Collective d’activation des Concentrations d’agro-Industries Rurales, Le Cas des Fromageries Rurales de Cajamarca, au Perou**, 2004. Tese (Doutorado em Economia) - Université de Versailles / Saint-Quentin-en-Yvelines, Paris, 2004.

BOUCHER, F. ; REQUIER-DESJARDIN. D. La Concentration des Fromageries Rurales de Cajamarca: Enjeux et Difficultés d’une Stratégie Collective d’Activacion Liee à la Qualité. In: COLLOQUE SYAL, 2002, Montpellier. **Actes...** [s.l.]: GYS SYAL, 2002. CD-ROM

BRYDEN, J. et al. Diferencial Economic Performance in Rural Areas. In. INTERNACIONAL CONFERENCE ON EUROPEAN RURAL POLICY AT CROSSROADS, Aberdeen, 2000. **Communications...** Aberdeen: University of Aberdeen, Kings College: The Arkleton Centre for Rural Development Research, 2000. p.17-38.

CADERNO de Cultura. **Zero Hora**, p. 7, 01 jun. 1996.

CADERNO de Sábado. **Correio do Povo**, Porto Alegre, p.11, 04 nov. 1967.

CARDOSO, F.H. **Capitalismo e Escravidão no Brasil Meridional: O Negro na Sociedade Escravocrata do Rio Grande do Sul**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

CENTRE DE COOPÉRATION INTERNATIONALE EN RECHERCHE AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT. **Systèmes Agro-Alimentaires et Rurax. Systèmes Agroalimentaires Localisés: Organisations, Innovations et Développement local**. Montpellier, 1996. Relatório CIRAD-SAR.

CERDAN, C. ; SAUTIER, D. Construction Territoriale de la Qualité des Produits de l’Élevage dans le Nordeste Brésilien. In: COLLOQUE SYAL, 2002, Montpellier. **Actes...** [s.l.]: GYS SYAL, 2002. CD-ROM

CERDAN, C.; SAUTIER, D. Construção e Desenvolvimento dos Territórios Rurais: Sistemas de Produção de Queijo em Sergipe. In: SABOURIN, E.; TEIXEIRA, O.A. (Org). **Planejamento e Desenvolvimento dos Territórios Rurais**. Brasília: Embrapa, 2002b. p.131-142.

CESAR, G. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1970.

CHONCHOL, J. **Systèmes Agraires en Amérique Latine: des Agricultures Pré-hispaniques à la Modernisation Conservatrice**. Paris: Edition de l’Ideal, 1995.

COIMBRA FILHO, A.; CACHAPUZ, J.M. **Caracterização do Pecuarista Familiar da Extensão Rural no Rio Grande do Sul com Vistas às Ações para o Desenvolvimento Rural Sustentável**. Porto Alegre: Emater/RS, 2000. Trabalho não publicado.

COTRIM, M.S. **Pecuária familiar na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul: um Estudo sobre a Origem e a Situação Socioagroeconômica do Pecuarista Familiar no Município de Canguçu/RS**. 2003. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

DAROS, M. A Prova do Queijo Serrano. In: RODRIGUES, E.M.S. et al (Org.). **Bom Jesus e o Tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2000. p. 369-73.

DUFUMIER, M. **Les Projets de Développement Agricole**: Manuel d'Expertise, Paris: CTA-Karthala, 1996.

EMATER/RS. **Envio de Informações e Dados sobre Pecuária Familiar nos Campos de Cima da Serra**. Mensagem recebida por Larissa Bueno Ambrosini <larissabueno@gmail.com> em 15 maio 2005 e 01 de out. 2006.

FAORO, R. **Os Donos do Poder**. 10. ed. São Paulo: Globo: Publifolha, 2000. v. 1. (Grandes Nomes do Pensamento Brasileiro).

FLIGSTEIN, N. Markets as Politics: a Political-cultural Approach to Markets Institutions. **American Sociological Review**, New York, v. 61, n. 4, p. 656-673, 1996.

FLORES, Moacyr. **Colonialismo e Missões Jesuíticas**. 2.ed. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1986.

FLORES, Moacyr. **História do Rio Grande do Sul**. 2.ed. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1988.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION; INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Guia Metodológico**: Análise Diagnóstico de Sistemas Agrários. Brasília: FAO/INCRA, 1999.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. **Anuário Estatístico do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 1998. CD-ROM.

GIRON, L.S. **Caxias do Sul**: Evolução Histórica. Caxias do Sul: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul; UCS, 1977.

GONÇALVES, E. S. **Pecuária Familiar no Município de Cachoeira do Sul**: Importância Histórica, Entraves e Potencialidades. 2003. Dissertação (Mestrado em Economia Rural) – Faculdade de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002.

GRANOVETTER, M. Economic Action and Social Structure: the Problem of Embeddedness. **American Journal of Sociology**, v. 91, n.3, p. 481-510, 1985.

GUIANET. **Guia Internet Brasil**. 2006. Disponível em <http://www.guianet.com.br/guiacidades/>. Acesso em 01 out. 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA; **Censo Agropecuário 1995-1996**. 1995-1996. Disponível em www.ibge.org.br. Acesso em: 05 jun 2005.

JUSTE-CARRION, J.J. Systemes Productifs Locaux et Marche Global: Le Cas de Castilla y Leon. **Revue d'Economie Régionale et Urbaine**, Bordeaux, n.5, p.749-764, 1998.

KERN, A.A. **Antecedentes Indígenas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1994.

LAGANIER, R.; VILLALBA, B.; ZUINDEAU, B. Le Développement Durable Face aux Territoire: Éléments pour une Recherche Pluridisciplinaire. **Revue Développement Durable**

et Territoires, [Lille], 01 set. 2002. Dossier 1: Approches Territoriales de Developpement Durable. Disponível em: www.revue-ddt.org/dossier001/D005_A01.htm. Acesso em: 01 mar. 2006.

LAVALLE, A.M. O Registro do Rio Negro. In: SANTOS, L.M.S.; BARROSO, V.L.M. (Org.). **Bom Jesus na Rota do Tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2004. p.320-326.

LEVÉSQUE, B. ; BOURQUE, G.L. ; FORGES, E. **La Nouvelle Sociologie Économique: Originalité et Diversité des Approches**. Paris: Desclée de Brouwer, 2001.

LINK, T.; LOPEZ, E.B.; CASABIANCA, F. La Calificación de los Alimentos como Proceso de Patrimonialización de los Recursos Naturales. In: MACÍAS, A.A et al. (Org.). **Agroindustria Rural y Territorio: Los Desafios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**. Toluca: Universidad Autonoma del Estado do Mexico, 2006. p. 103-125.

LOPEZ, Luiz Roberto. **História do Brasil Colonial**. 6.ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1991.

LUIZELLI, J.C.B. **Pecuária Familiar na Região de Santiago: Caracterização, Origem e Situação Atual**. 2001. Monografia (Curso de Especialização em Desenvolvimento Rural e Agroecologia) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

MAESTRI, M. **O Escravo no Rio Grande do Sul: Trabalho, Resistência e Sociedade**. 3.ed. Porto Alegre: Editora da Universidade, 2006.

MARSDEN, T. et al. Agricultural Geography and the Political Economy: A Review. **Economic Geography**, v. 72, n. 4, p. 361-375, 1996.

MARSDEN, T. Globalização e Sustentabilidade: Criando Espaços para Alimentos e Sociedade. In: CAVALCANTI, J.S.B. (Org.). **Globalização, Trabalho e Meio Ambiente: Mudanças Socioeconômicas em Regiões Frutícolas para Exportação**. Recife: Ed. da UFPE, 1999. p.25-46.

MARSDEN, T. Restructuring Rurality: from Order to Disorder in Agrarian Political Economy. **Sociologia Ruralis**, Assen, v. 29, n. ¾, p. 312-317, 1989.

MAZOYER, M. Pour des Projets Agricoles Légitimes et Efficace: Théorie et Méthode d'Analyse des Systèmes Agraires. In: **RÉFORME Agraire**. Rome: FAO, 1992-93. p.5-17.

MAZOYER, M. ROUDART, L. **Histórias das Agriculturas do Mundo: Do Neolítico à Crise Contemporânea**. Lisboa: Instituto Piaget, 1997/1998.

MAZOYER, M. Rapport de synthèse provisoire. In: COLOQUIO "DINAMIQUE DE SYSTEMES AGRAIRES, 1987, Paris. **Actes...** Paris: INRA, 1987. p.1-20

MIELITZ NETTO, C.G.A. A Modernização da Bovinocultura de Corte Brasileira. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, ano 16, n.1, p.66-104, 1995.

MOHRDIECK, Karl Heinz. Formações Campestres do Rio Grande do Sul. In: **CAMPO Nativo e Melhoramento**. Esteio: Federacite IV, 1993. p.11-23.

MUCHNIK, J. Identidad Territorial de los Alimentos: Alimentar el Cuerpo Humano y el Cuerpo Social. In: MACÍAS, A.A et al. (Org.). **Agroindustria Rural y Territorio: Los Desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México, 2006b. p.79-101.

MUCHNIK, J. Sistemas Agroalimentarios Localizados: Evolución del Concepto y Diversidad de Situaciones. In: In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL - "ALIMENTACIÓN Y TERRITORIOS", 3. 2006, Baeza (Jaén). **Comunicaciones...** [s.l.: GYS SYAL], 2006a. CD-ROM.

MUCHNIK, J., 2002. "Les systèmes agro-alimentaires localisés". In: In: COLLOQUE SYAL, 2002, Montpellier. **Actes...** [s.l.]: GYS SYAL, 2002. CD-ROM

MUCHNIK, J.; BIENABÉ, E.; CERDAN, C. Food Identity / Food Quality: Insights from the 'Coalho' Cheese in the Northeast of Brazil. **Antropology of Food**, Saliebœuf, v. 4, maio, 2005.

NAVARRO, Z. Desenvolvimento Rural no Brasil: os Limites do Passado e os Caminhos do Futuro. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, v.16, n.44, 2002. CD-ROM.

OLIVEIRA, L.D. O Caminho das Tropas. In: SANTOS, L.M.S.; BARROSO, V.L.M. (Org.). **Bom Jesus na Rota do Tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2004. p.192-203.

PECQUEUR, B. Territoire, Territorialité e Développement. In: COLLOQUE INDUSTRIE ET TERRITOIRE: LES SYSTEMES PRODUCTIFS LOCALISES, 1992, Grenoble. **Actes...** Grenoble IREP-D, 1992. p. 71-88.

PESAVENTO, S. J. **História do Rio Grande do Sul**. 8.ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

PLOEG, J.D. van der et. al. Rural Development: From Practices and Policies towards Theory. **Sociologia Ruralis**, Assen, v. 40, n.4, p.391-407, 2000.

PLOEG, J.D. van der. The Reconstitution of Locality: Tehcnology and Labour in the Modern Agriculture, In: WHATMORE, S.; LOWE, P.; MARSDEN, T. (Org.). **Labour and Locality: Uneven Development and the Rural Labour Process**. London: David Fulton, 1992. p.112-145.

POLANYI, K. **The Livelihood of Man**. Ed. por PEARSON, H.W. New York: Academic Press, 1977.

RATZEL, F. **Le Sol, la Société et l'État**. 1900. Disponível em: http://www.uqac.quebec.ca/zone30/Classiques_des_sciences_sociales/index.html. Acesso em: 05 nov 2005.

RECCO, Cláudio. **O Tropeirismo no Brasil: A Atividade dos Tropeiros no Brasil**. Disponível em: <http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=496>. Acesso em: 10 mai. 2005.

REIS, J. Uma Epistemologia do Território. **Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, p.51-74, 2005.

RENARD, Marie-Christine. Quality Certification, Regulation and Power in Fair Trade. **Journal of Rural Studies**, Oxford, v.21, p.419-31, 2005.

REQUIER-DESJARDINS, D. Agroindustria Rural, Acción Coletivas e SIALES: desarrollo o lucha contra la pobreza? In: MACÍAS, A.A. et al. (Org.). **Agroindustria Rural y Territorio: Los Desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**. Toluca: Universidad Autonoma del Estado do Mexico, 2006b. p.3-29.

REQUIER-DESJARDINS, D. Alternativas de Desarrollo Local para el Combate de la Pobreza y de la Exclusión Social. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL - "ALIMENTACIÓN Y TERRITORIOS", 3. 2006, Baeza (Jaén). **Comunicaciones...** [s.l.: GYS SYAL], 2006a. CD-ROM.

REQUIER-DESJARDINS, D. Les Systèmes Agroalimentaires Localisés en Amérique Latine: un Facteur de Compétitivité de l'Agro-industrie Rurale sur des Marchés Globalisés? **Économies et Société**, Paris, n. 25, p.1421-40, 2002.

REQUIER-DESJARDINS, D.; BOUCHER, F.; CERDAN, C. Globalization, Competitive Advantages and the Evolution of Production Systems: Rural Food Processing and Localized Agri-food Systems in Latin American Countries. **Entrepreneurship and Regional Development**, London, v. 15, n 1, p. 49-67, 2003.

RIBEIRO, C.M. Pecuária Familiar na Região da Campanha do Rio Grande do Sul: Definições e Estratégias. **Série Realidade Rural**, Porto Alegre v. 34, p. 11-45, 2003.

RIBEIRO, C.M.P.J.; POZENATO, J.C. **Fronteiras sem Divisas: Aspectos Históricos e Culturais da UHE Barra Grande**. Caxias do Sul: Educs, 2005.

RIES, J.E.; MESSIAS, L.G.P. **Campos de Cima da Serra, Caracterização da Região e do Pecuarista Familiar**. Porto Alegre: EMATER, 2003. CD-Rom.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura. Divisão de Geografia e Cartografia. **Mapa de Vegetação do Estado do RS**. Porto Alegre, 1976.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura. Divisão de Geografia e Cartografia. **Carta de Solos do RS**. Porto Alegre, 1980.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Coordenação e Planejamento. **Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 2002.

ROCHE, J. **La Colonisation Allemande et le Rio Grande do Sul**. Paris: Institut des Hautes Études de L'Amérique Latine, 1959.

RODRIGUES, J. **Anotações de História**. Caxias do Sul: Editoras da UCS, 1988.

ROSTOW, W.W. **The Stages of Economic Growth: A Non-Communist Manifesto**. Londres: Cambridge University Press, 1960.

SACK, R. **Human Territoriality: Its Theory and History**. Londres: Cambridge University Press, 1986.

SANDRINI, G.B.D. **Processo de Inserção dos Pecuaristas Familiares do Rio Grande do Sul na Cadeia Produtiva da Carne**. 2005. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

SANTOS, M. A Periferia está no Pólo: o Caso de Lima, Peru. In: __. **Economia Espacial**. São Paulo: Edusp, 2003. p. 75-124.

SCHNEIDER, S.; TARTARUGA, I.P. Do Território Geográfico à Abordagem Territorial do Desenvolvimento Rural. In: Jornadas de Intercambio y Discusión: El Desarrollo Rural en su Perspectiva Institucional y Territorial, 2005, Buenos Aires. **Anais...** Buenos Aires: Flacso: Universidad de Buenos Aires: CONICET, 2005. CD-ROM.

SEÇÃO Histórica, **Correio do Povo**, Porto Alegre, 24 fev. 1967. Suplemento Rural, p. 21.

SEÇÃO Histórica, **Correio do Povo**, Porto Alegre, 25 jul. 1975, Suplemento Rural, p.18.

SILVA, N.L.A. No Norte do Planalto, a Ocupação do Território e as Primeiras Fazendas. In: SANTOS, L.M.S.; BARROSO, V.L.M. (Org.). **Bom Jesus na Rota do Tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2004. p.238-252.

SOUZA, C.F.V., DALLA ROSA, T. e AYUB, M.A.Z. Changes in the Microbiological and Physiochemical Characteristics of Serrano Cheese During Manufacture and Ripening. **Brazilian Journal of Microbiology**, São Paulo, n.34. p. 255-61, 2003.

SOUZA, J.O.C. de. A Influência do Tropeirismo na Formação Humana dos Campos de Cima da Serra. In: SANTOS, L.M.S.; BARROSO, V.L.M. (Org.). **Bom Jesus na Rota do Tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: Edições Est, 2004. p.479-499.

TORRES, J.E.H.; MIGUEL, L.A. A Pecuária Familiar uma Realidade pouco Conhecida: Estudo de Caso sobre a Caracterização e Análise Sócio-Econômica da Pecuária Familiar no Município de Santana do Livramento/RS. **Série Realidade Rural**, Porto Alegre, v. 34, p.49-77, 2003.

WANDERLEY, M.N.B. Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro. In: Encontro Anual da ANPOCS, 20., 1996. Caxambu: **Anais...** Caxambu: ANPOCS, 1996. CD-ROM

APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista Produtores

ROTEIRO DE PESQUISA SIAL QUEIJO SERRANO E PECUARISTAS FAMILIARES
DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA/RS

Data: maio de 2006

Produtores

Entrevistado: _____ () M () F

IDENTIFICAÇÃO: _____

Localidade: _____

Município: _____

Telefone: _____

Distância Sede Município: _____

Vias de Acesso (Tipo/Situação)__: _____

Zona Agroecológica (Tipo/Características/Particularidades) : _____

Data : ____/____/____

1. Caracterização fundiária, jurídica e administrativa da UPA

1.1. Situação Fundiária e uso da terra.

1.2. Qual o valor médio da hectare (nua) na região onde está localizada a sua propriedade e com as mesmas características ? R\$/ha

Situação Fundiária	Área (ha)									
	Própria	Em Parceria				Arrendamento				Outros
		De Terceiro	Período	Para Terceiro	Período	De Terceiro	Período	Para Terceiro	Período	
Área total (ha)										

1.3. Como foram obtidas as terras – área própria?

Itens	Quantidade de área (ha)
<input type="checkbox"/> através de herança	
<input type="checkbox"/> compra de parentes	
<input type="checkbox"/> compra de terceiros	
<input type="checkbox"/> através de doação	
<input type="checkbox"/> as terras são de posse provisória	
<input type="checkbox"/> por atribuição (colonização, etc)	
<input type="checkbox"/> não sabe/não respondeu	

1.4. Situação jurídico legal da propriedade:

Individual				Societária				Mista
Pessoa Física	Pessoa Jurídica			Pessoa Física		Pessoa Jurídica		
	Condomínio	Empresa	Outro	Condomínio Informal	Outro	Condomínio	Empresa	

1.5. Quem toma as decisões da unidade de produção?

- membros da família Quem? _____
- não membros da família (terceiros) Quem? _____

1.6. Quem implementa/executa as decisões ou a maior parte das decisões tomadas?

- os mesmos da resposta anterior
- técnico habilitado
- outro (empregado, etc.)

2. Caracterização geral do sistema de produção, uso da terra, relevo e solos

2.1. Detalhamento da Utilização da Terra na Unidade de Produção

	Área (ha)
Área ocupada com atividades de lavoura de seco	
Área ocupada com atividades de lavoura irrigada	
Área ocupada com campo nativo**	
Área ocupada com campo nativo melhorado**	
Resteiras (quando não cultivadas com forragens)	
Área ocupada com atividades de pastagens permanentes**	
Pastagens anuais de verão**	
Pastagens anuais de inverno**	
Florestas plantadas	
Matas, florestas naturais, capoeiras (não exploradas)	
Áreas com benfeitorias, ruas, caminhos e construções	
Terras inaproveitáveis	
Superfície Total (ST)*	

*A Superfície Total da UPA não corresponde necessariamente à soma de todas as áreas exploradas.

**Incluir capões e quebra ventos existentes nas áreas de pastagens as quais o gado tenha acesso.

2.3. Tipo de relevo predominante (em % da área total):

(%) Plano; (%) Ondulado; (%) Forte Ondulado;

2.4. Tipo de drenagem (em % da área total):

(%) Mal drenado (%) Bem drenado

2.5. Textura do solo (em % da área total):

(%) Arenoso (%) Argiloso (%) Pedregoso

2.6. Profundidade do solo (em % da área total):

(%) Raso (%) Profundo

3. Infra-estrutura básica

3.1. Benfeitorias e instalações

Especificação	Quantidade	Área construída (m ² ;m ³ ;ha;km) TOTAL	(1) alvenaria	Idade do bem ou ano de construção	Valor atual estimado*
			(2) madeira		
			(3) mista		
Açude					
Poços artesianos					
Estábulo					
Mangueira					
Banheiro					
Galpões					
Cercas					
Estábulo					
Sala de ordenha					
Casa de moradia/ família					
Casa de empregado					
Silo					
Galpão para engenho arroz					
Galpão para fabricar ração					
Aviário					
Galinheiro					
Pocilgas/chiqueiro					
Outros (especificar)					
Queijaria					

* A ser estimado através de levantamento específico a ser realizado na região de estudo.

3.2. Máquinas e equipamentos

Especificação	Quantidade	Tempo de Uso residual	Valor atual estimado*
Caminhão			
Veículo utilitário			
Tração Animal: Juntas de Bois			
Cavalos de Serviço			
Microtrator (< 20 Hp)			
Trator > 20 Hp < 80 Hp			
Trator > 80 Hp			
Equipamentos e Implementos			

Arado de tração animal			
Arado de tração mecânica			
Capinadeira de tração animal			
Grade aradora de tração animal			
Grade de tração mecânica			
Semeadora de tração mecânica			
Semeadora de tração animal			
Ensiladeira			
Roçadeira			
Carreta agrícola			
Pulverizador tracionado			
Pulverizador costal motorizado			
Pulverizador costal manual			
Ordenhadeira			
Resfriador de leite			
Motor elétrico			
Bomba de água			
Engenho de cana			
Triturador de cereais			
Balança gado			
Picador de pasto (forrageiras)			
Engenho arroz			
Equipamentos fabrica ração			
Arreios			
Outros (especificar)**			

* A ser estimado através de levantamento específico a ser realizado na região de estudo.

** Estimar quantidade e valor: ancinhos, caixas para colheita, enxadas, enxadões, foices, machados, pás, picaretas, saraquá.

3.3. Características da sede ou casa principal

Casa Principal	Tipo	Instalações Sanitárias	Tipo	Água	Tipo	Destino dos Dejetos Humanos	Tipo
Alvenaria	()	Banheiro Completo	()	Poço Artesiano	()	Fossa Simples (seca)	()
Madeira	()	Banheiro Incompleto	()	Nascente ou Vertente com poço	()	Fossa Séptica/Poço Absorvente	()
Mista	()	Casinha ou Latrina	()	Córrego/Açude	()	Direto no Solo	()
Outra	()	Nenhuma	()	Cacimba	()	Direto nos Cursos D'água	()
				Água do Vizinho	()	Não tem	()
				Outro	()	Outro	()

3.4. Questões gerais sobre a infra-estrutura básica

3.4.1. Qual o principal tipo de abastecimento de energia elétrica?

- () rede geral
 () gerador próprio
 () não possui
 () outro _____

3.4.2. O abastecimento de energia elétrica atende às suas necessidades?

- () Sim
 () Não

4. Caracterização dos Sistemas de Criação de bovinos de corte

4.1. Como define seu sistema de criação de gado de corte e qual o padrão de raça?

Raça \ Ciclo	Ciclo Completo	Cria	Recria	Cria/Recria	Recria/Terminação	Terminação
Trabalha raça pura						
Trabalha com cruzas						
Gado geral						

4.2. Predominância de raças no sistema de criação de gado de corte:

- () Pura Qual? _____
 () Cruza entre Européias - Quais? _____
 () Cruza entre Zebuínas x Européias - Quais? _____

4.3. Apenas para o caso de qualquer sistema de criação que inclua cria (questões 4.3.1. a 4.3.9.)

4.3.1. Qual o critério preponderante para o descarte de vacas:

- () idade. Qual a idade média? _____
 () falha em uma estação de monta
 () falha em duas estações de monta consecutivas
 () falha em mais de duas estações de monta consecutivas
 () exame ginecológico
 () programa de seleção
 () nenhuma/outra razão. Qual? _____

4.3.2. Qual a idade e/ou peso médio em que as novilhas são cobertas/inseminadas?

_____ n° de meses e/ou _____ kg () não sabe () indefinido

4.3.3. Qual o tipo de desmame praticado em condições normais?

Primíparas	Múltiparas
<input type="checkbox"/> Desmame precoce (90 dias)	<input type="checkbox"/> Desmame precoce (90 dias)
<input type="checkbox"/> Desmame antecipado (60 dias)	<input type="checkbox"/> Desmame antecipado (60 dias)
<input type="checkbox"/> Desmame normal (6-8 meses)	<input type="checkbox"/> Desmame normal (6-8 meses)
<input type="checkbox"/> Não faz desmame (natural)	<input type="checkbox"/> Não faz desmame (natural)

4.3.4. Utiliza touro próprio?

Não Sim

4.3.5. Aluga ou utiliza touros por empréstimo de terceiros?

Não Sim

4.3.6. Utiliza inseminação artificial?

Não Sim

4.3.7. Utiliza touro de raças leiteiras? Quais são os critérios para definir os cruzamentos?

Não Sim

4.3.8. Quais são os critérios para definir os cruzamentos?

4.3.9. Faz exame andrológico dos touros?

Sim Não Às vezes

4.3.10. Qual o critério preponderante para o descarte dos touros:

idade. Qual a idade média? _____

exame andrológico

idade e exame andrológico (o que ocorrer primeiro)

programa de seleção

nenhuma/outra razão. Qual? _____

4.3.11. MANEJO REPRODUTIVO. Utiliza estação de monta?

Sim Não

4.3.12. Explicar como a monta é programada (verificar a programação em função da produção do queijo):

4.4. Mortalidade e Manejo sanitário.

4.4.1. Mortalidade de animais e vacinações utilizadas

Categoria/vacina	Mortalidade (n° OU %)	Aftosa	Hemoglob.	Clostridium.	Hb+Clostrd.	Ceratoconj.	Leptospira	Brucelose	IBR	IBR+BVD	IBR+BVD+ Leptospira	Outras
Terneiras												
Terneiros												
Novilhas de 1 ano												
Novilhas de 2 anos												
Novilhas de 3 anos												
Vacas Primíparas												
Vacas Multiparas												
Terneiras de Descarte												
Novilhas de Descarte												
Primíparas de Descarte												
Vacas de Descarte												
Novilhos de 1 ano												
Novilhos de 2 anos												
Novilhos de 3 anos												
Bois de 4 anos												
Touros												
Cavalos												

5. Características das pastagens

5.1. Campo nativo

5.1.1. Como define o campo nativo que utiliza?

- () Campo fino (predominância de espécies rasteiras como grama forquilha, grama tapete, melador, etc.)
- () Campo misto (estrato inferior formado pelas espécies acima mais espécies entouceiradas como Capim caninha, estaladeira, barba-de-bode, etc.)
- () Campo grosso (predominância de espécies entouceiradas como capim limão, capim caninha, estaladeira, etc.)

5.1.2. Como o sr. vê o campo nativo?

- () um recurso de pouca importância e de baixa qualidade
- () um recurso razoável que precisa ser complementado com outras pastagens
- () um recurso excelente e de baixo custo e que deve ser mantido
- () se tivesse condição, substituiria tudo por lavoura ou outra pastagem melhor

5.1.4. O sr. utiliza algum critério para controlar a lotação do seu campo?

- () a condição dos animais (estão ganhando ou perdendo peso ou condição corporal)
 () a altura do pasto
 () o número de animais, por experiência prévia
 () outro (especificar): _____

5.1.5. O sr. usa algum tipo de rotação de poteiros?

- () não, trabalha com pastoreio contínuo
 () sim, usa o método Voisin
 () sim, mas baseado na condição da pastagem na entrada e saída dos animais
 () às vezes faz rotação (em certas épocas do ano), às vezes usa pastoreio contínuo

5.1.6. Utiliza a queimada como prática de manejo do campo nativo?

- () Não
 () Sim. Porque? _____
 Periodicidade: () 1x p/ano () a cada 2 anos () a cada 3 anos ou +

5.2. Campo Nativo Melhorado.

5.2.1. Qual a prática utilizada para o melhoramento do campo

- () correção do solo com calcário e fertilizantes
 () correção do solo com calcário e fertilizantes mais sobressemeadura de espécies de inverno
 () apenas sobressemeadura de espécies de inverno
 () aplicação de esterco ou outros tipos de adubos orgânicos
 () idem mais sobressemeadura de espécies de inverno

5.2.2. As espécies utilizadas para sobressemear o campo nativo nestas áreas são:

área 1	
área 2	
área 3	
área 4	

5.3. Pastagens cultivadas permanentes. Quais as espécies utilizadas?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

5.4. Pastagens cultivadas temporárias (anuais). Quais as espécies utilizadas?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

6.1. Como tem sido o comportamento do efetivo de cada categoria (composição do rebanho) nos últimos 3 anos?

() Estável

() Instável. Justifique este comportamento: _____

7. Características da comercialização bovina

7.1. No caso de compra de animais para reposição (touro, vaca e novilha), a quem recorre?

7.2. No caso de compra de animais recria e/ou terminação, a quem recorre?

7.3. Para quem vende os animais para recria e terminação? (Categoria / peso médio: _____ kg)

7.4. Para quem vende os animais de abate (terminados)? (peso médio: _____ kg)

8. Insumos adquiridos para as atividades de produção animal [Ano agríc: junho/05 a Mai/06]
7.

Especificação	Quantidade/ Unidade	Valor Pago Médio por Unidade
Bovinos – Terneiros(as)		
Bovinos – Novilhos de 1 ano		
Bovinos – Novilhas de 1 ano		
Bovinos – Novilhos de 2 anos		
Bovinos – Novilhas de 2 anos		
Bovinos – Novilhos de 3 anos		
Bovinos – Novilhas de 3 anos		
Vacas em engorda		
Bois em engorda		
Ovinos		
Suínos		
Rações para bovinos		
Rações para suínos		
Rações para aves		
Rações para outros animais		
Sal mineral		
Sal comum		
Sal proteinado		
Componentes para rações para bovinos (milho/sorgo, vitaminas, farelos, etc.)		
Componentes para rações para suínos		
Componentes para rações para aves		
Componentes para outros animais		
Produtos veterinários para bovinos:		
Vacinas		
Carrapaticidas		
Vermífugos,		
Outros Produtos Veterinários (Antibióticos; Desinfetantes, ...)		
Produtos veterinários para suínos		
Produtos veterinários para aves		
Produtos veterinários para outros animais		
Terceirização de serviços/Empreitada		
Outros insumos animais (especificar)		

* **Atenção:** Importante levantar informação sobre a quantidade e valor pago

9.3. Frutíferas (Se não houver venda, especificar apenas a quantidade para consumo da família 9.6 ou cedência para empregados)

Especificação	Superfície Área Plantada (há)	Quantidade Total Colhida	Destino da Produção (quantidades e preço obtido)					
			Venda e/ou Comércio		Para o Consumo Familiar	Para o Consumo Animal	Para alimentação Empregados	Transformação
			Quantidade	Valor/Unidade (R\$)				

9.4. Florestamento e Reflorestamento (Considerar área plantada e a área cortada)

Tipos	Área Plantada	Área Cortada	Idade (média)	Valor (R\$)
Acácia-negra				
Eucalipto				
Pinus				

9.5. Possui horta doméstica? Sim () Não ()

9.5.1. Se possui horta, na sua avaliação, quanto valem os produtos que são retirados da horta (por semana ou mês) em R\$?.....

9.6. Possui pomar doméstico? Sim () Não ()

9.6.1. Se possui pomar, na sua avaliação, quanto valem os produtos que são retirados do pomar (por semana ou mês) em R\$?.....

9.7. Para quem é vendida a maior parte da produção vegetal?

- () venda direta para consumidores – nas casa ou em feiras livres
 () para cooperativa
 () para agroindústria e/ou empresa privada
 () para o intermediário – atravessador
 () outro _____

10. Insumos para produção vegetal adquiridos no ano agrícola (05 /06)

Especificação	Quantidade/ unidade	Valor Médio Pago por Unidade	Destino
Sementes adquiridas para lavoura			
Sementes e mudas adquiridas para pastagens			
Adbos químicos para pastagens			
Adbos químicos para lavoura			
Adbos Orgânicos			
Calcário para lavoura			
Calcário para pastagem			
Óleo diesel para lavoura			
Óleo diesel para pastagem			
Agrotóxicos p/lavoura (fungicida, inseticida, herbicida, formicida)			
Agrotóxicos para pastagem			
Terceirização de serviços/Empreitada p/ lavoura*			
Terceirização de serviços/Empreitada para pastagem*			

*Quando realizada por terceiros sem envolvimento gerencial ou material disponibilizada pela UPA.

11. Produção de Origem Animal não transformada (Leite, Mel, Ovos, Outros) [Usar Produção por Dia, Semana, Mês ou Ano] [Ano Agrícola: 05/06]

Especificação	Unidade	Quantidade produzida	Quantidade vendida	Preço de venda	Consumo familiar	Alimentação empregados	Usado para transformação
Leite							
Ovos							
Mel							
Peixes							

11.1. Para quem é vendida a maior parte destes produtos?

- venda direta para consumidores – na propriedade, nas casas ou em feiras livres
 para cooperativa
 para agroindústria e/ou empresa privada se estiver integrado
 para o intermediário – atravessador

12. Produtos processados ou beneficiados dentro do estabelecimento no ano agrícola – exceto queijo (jun/05 a maio/06)

Produto	Quantidade Produzida	Unidade	Preço Médio de Venda por Unidade	Quantidade Vendida	Quantidade Consumida pela Família
Salame					
Vinho					
Banha					
Cuca					
Conservas					
Cachaça					
Pelego					

12.1 Para quem é vendida a maior parte dos produtos da transformação caseira?

- venda direta para consumidores – na propriedade, nas casas ou em feiras livres
 para cooperativa
 para agroindústria e/ou empresa privada se estiver integrado
 para o intermediário – atravessador
 outro _____

13. Matéria-prima e insumos utilizados para a transformação da produção caseira no ano agrícola (05/06)* - exceto ligados a produção do queijo

Especificação	Quantidade	Unidade	Valor Pago por Unidade	Observações sobre quantidades, etc
Açúcar				
Tripas				
Recipientes				
Garrafas				

* Somente a matéria-prima e insumos adquiridos.

14. Rendas obtidas com atividades não-agrícolas e em atividades fora da UP (ano agrícola: 05/06)

Condição Familiar (A)	Atividades Não-Agrícolas	Periodicidade			Valores Recebidos em R\$		Receita em Produto	
		Nº Dias	Localização (B)	Setor (C)	Mês	Ano	Mês	Ano

(A) 1. Pai; 2. Mãe; 3. Filho; 4. Filha; 5. Genro; 6. Nora; 7. Netos; 8. Avô; 9. Avó; 10. Irmão; 11. Outro

(B) 1. No domicílio; 2. Na localidade/comunidade rural; 3. No centro urbano do próprio município; 4. Em outro município

(C) 1. Indústria; 2. Comércio; 3. Serviços auxiliares; 4. Construção civil; 5. Transformação artesanal;

6. Transporte/comunicação; 7. Serviço público; 8. Serviços pessoais; 9. Outros.

14.1. Utiliza os recursos obtidos com atividades não-agrícolas na unidade de produção agrícola?

() Sim Finalidade: () Custeio () Capital

() Não

() Não sabe

Códigos

(A)	(B)	(C)	(D)
1 Pai	6. Tempo integral: 6 dias/semana	1 analfabeto – nunca estudou	(1) técnico agrícola
2 Mãe	5. Parcial: 5 dias/semana	2 apenas lê e escreve	(2) técnico florestal
3 Filho	4. Parcial: 4 dias/semana	3 1ª a 4ª série completo	(3) citricultura
4 Filha	3. Parcial: 3 dias/semana (<6h/d)	4 1ª a 4ª série incompleto	(4) avicultura
5 Genro	2. Parcial: 2 dias/semana (< 4h/d)	5 5ª a 8ª série completo	(5) suinocultura
6 Nora	1. Parcial: 1 dia/semana (<2h/dia)	6 5ª a 8ª série incompleto	(6) inseminação
7 Netos	0. Não trabalha	7 2º grau completo	(7) tratorista
8 Avô		8 2º grau incompleto	(100) Agronomia
9 Avó		9 nível técnico	(101) Veterinária
10 Irmão		10 superior completo	(102) Zootecnia
11 Irmã		11 superior incompleto	(8) Outro: _____
99 Outros		12 sem idade escolar	(9) Ninguém fez curso

16. Outros gastos anuais no ano agrícola (jun/05 a mai/06)

Discriminação	Valor (R\$)
ITR	
FUNRURAL	
ICMS*	
Sindicato	
Luz	
Água	
Telefone	
Gasolina	
Seguro agrícola	
Assistência técnica**	
Arrendamento (Pagos)	
Impostos com veículos	

* Se não foi computado no momento das vendas dos produtos agrícolas de criação ou transformados.

** se não declarada como serviços terceiros ou como mão-de-obra contratada.

17. Ambiente socioeconômico e lógica do pecuarista

17.1 Os membros da família costumam participar de atividades na comunidade local e/ou no município [Assinale todas em que houver a participação de algum membro da família]

Especificação	Informar se participa
Associação local de produtores e/ou criadores	Sim () Não ()
Associação regional/nacional de produtores e/ou criadores	Sim () Não ()
Cooperativas (créditos, eletrificação, produção, etc.)	Sim () Não ()
Grupo de produtores para compra e venda	Sim () Não ()
Participa de CITES	Sim () Não ()
Sindicato de trabalhadores	Sim () Não ()
Associação de mulheres/clube de mães	Sim () Não ()
Associação vinculada a igreja (pastoral, canto, etc.)	Sim () Não ()
Clube de futebol, bocha, etc ligado ao lazer	Sim () Não ()
Sindicato Patronal	Sim () Não ()

Partido Político	Sim () Não ()
Outros tipos de entidade (especificar)	Sim () Não ()

17.2 Realiza controle contábil (entradas e saída) das atividades da propriedade agrícola?

() Sim. Desde quando? _____ ano

Quem realiza? () O(A) próprio(a) () membro da família, não Contador () Outro

Tipo: () Livro caixa () Outro tipo de controle

17.3. Estes controles são repassados para um Contador?

() Sim () Não

17.4. A gestão da propriedade é informatizada?

() Não

() Sim. Tipo: () Controle contábil/financeiro () Controle e Registro dos animais

() Outros

17.5. Recebe assistência técnica? () Sim () Não

Se sim, de quem? _____

Qual a periodicidade? _____

17.6. Qual é o meio de comunicação mais importante para sua informação?

() Ouvir rádio

() Ler material técnico

() Assistir TV

() Dia de campo, palestras e cursos

() Ler Jornais ou Revistas

() Internet

17.7. Qual sua principal motivação para ser criador de gado de corte:

(ler as sugestões)

() Porque permite lucro

() Porque permite o sustento da família

() Porque permite ocupação de membros da família

() Porque permite vender em período de necessidade

() Segurança (baixo risco)

() Porque é a única alternativa possível/viável na sua propriedade ou em parte dela

() Satisfação pessoal

() Tradição familiar

() Não sabe fazer outra coisa

() Não sabe/não respondeu

17.8. Qual sua principal motivação para produtor de queijo serrano: (ler as sugestões)

() Porque permite lucro

() Porque permite o sustento da família

() Porque permite ocupação de membros da família

() Segurança (baixo risco)

() Porque é a única alternativa possível/viável na sua propriedade

() Satisfação pessoal

() Tradição familiar

() Não sabe fazer outra coisa

() Não sabe/não respondeu

17.9. Se tivesse algum dinheiro sobrando hoje, no que investiria? (ler as sugestões)*

- na pecuária de corte
- na compra de terras
- na melhoria das condições da moradia
- ajudaria os filhos
- atividade fora da agricultura
- não sabe/não respondeu

18. Representações dos produtores/ agricultores sobre o seu futuro:

18.1. O Sr.(a) se identifica melhor como:

- Agricultor
- Agricultor familiar
- Pecuárta
- Pecuárta familiar
- Empresário agrícola
- Trabalhador rural
- Produtor rural
- Outro: _____

18.2. Em relação há 20 anos atrás, como considera o período atual? (assinalar apenas uma alternativa):

- melhorou muito
- melhorou pouco
- piorou muito
- piorou pouco
- nada mudou/está igual

18.3. O que o Sr.(a) considera em primeiro lugar quando planeja mudanças na produção (no modo como produz, no sistema)

- oportunidade de mercado
- aumento da produtividade
- diminuição dos custos
- melhorar as condições de trabalho (diminuir p.ex. a penosidade)
- não sabe/não respondeu

18.4. O projeto de sua família é permanecer na agricultura/pecuária?

- Sim
- Não
- Não sabe/ não respondeu

18.5. O Senhor gostaria que seus filhos seguissem a profissão de agricultor/pecuarista?

- Sim
- Não
- Não sabe/ não respondeu

18.6. Existe algum membro da família (filho ou outro) que o Senhor prevê que continuará a trabalhar em sua propriedade depois que o Senhor não puder mais trabalhar nela?

- Sim
- Não
- Não sabe/ não respondeu

18.7. Caso haja uma piora na renda da sua atividade nos próximos anos, pensa em fazer o quê? (Assinalar apenas uma alternativa e não apresentar a lista para não induzir a resposta)

- continuar a fazer o mesmo que atualmente e esperar que a crise passe ou volte ao normal;

- deixar de trabalhar na agricultura, arrendar e/ou vender a terra;
- buscar aperfeiçoamentos tecnológicos para melhorar a produção na propriedade;
- procurar emprego em alguma atividade não-agrícola, sem vender a terra;
- Não sabe/ não respondeu

18.8. Qual destas propostas o senhor normalmente (em todas as eleições de que participa) leva em consideração na escolha do candidato ou partido? Solicitar ao entrevistado que identifique as duas opções mais relevantes

- melhoria de acesso ao crédito e financiamento
- melhoria das estradas, da água e da luz (infra)
- melhoria da segurança, saúde e educação (sociais)
- melhoria da assistência técnica
- não sabe/ não respondeu

18.9. O fato da proposta de um candidato em uma disputa eleitoral identificar-se com a agricultura/pecuária e com o meio rural influencia a sua decisão de voto?

- Sim Não Não sabe/ não respondeu

18.10. No seu entendimento o que seria necessário para melhorar a situação da agricultura/pecuária no geral?

20. SIAL queijo serrano

20.1. História – sentimento de pertencimento

20.1.1. Quem conduz a atividade de queijaria? (Se trata de saber se é ou não o dono quem dirige a atividade)

20.1.2. Há quanto tempo o senhor fabrica queijo?

20.1.3. Qual o motivo que levou o senhor a produzir o queijo serrano?

20.1.4. Qual é, em traços largos, a história da queijaria (identificar origem e principais mudanças por que passou a atividade).

20.1.5. Conte-me a história de sua família (origem, relação com a atividade pecuária e produção de queijo, trajetória, etc. Se não é da região, não tem relação com atividade, há quanto tempo vive aqui e se dedica à atividade; e como começou) :

20.1.6. Como te parece a vida na região? O que mais lhe agrada na cidade, região?

21. Produção – processos – transmissão de saber fazer

21.1. Como foi adquirido o saber-fazer do processo (processos, instalações, equipamentos)?

. informações necessárias:

. processamento do queijo:

. instalações:

. equipamentos:

. contatos necessários :

- comerciantes (atravessadores, se for o caso)

- consumidor (se a venda é direta)

21.2. Particularidade do processo de fabricação

- tipo de gado: _____

- frequência de fabricação [tb. turnos]: _____

- quantos litros de leite são necessários para fabricar um quilo de queijo: _____

21.3 Modos de fabricação

- tipo de coalho _____

- salga (tipo) _____

processamento _____

- tempo de cura _____

- formato _____

21.4. Pessoas que se ocupam da fabricação (força de trabalho utilizada):

21.5. Capacitações recebidas e conseqüências (o que mudou depois):

21.6. Do modo de fazer o queijo aprendido com sua família, pais, avós, o que mudou e o que permanece?

22. Dados da produção (ano agrícola jun05/mai06)

22.1. O senhor produz queijo durante todo ano?

Sim () Não ()

22.2. Qual é a época de maior produção do queijo?

22.3 Como se comportam os preços durante o ano?

22.4. Qual foi o preço mais baixo recebido pelo queijo?

22.4.1. O que aconteceu, a que o senhor atribui a queda?

22.4.2 Como reage quando os preços baixam? Aumenta a quantidade de queijo vendido, vende o leite, outra?

22.5. Qual foi tendência dos rendimentos nos últimos 5 anos?

- () Incrementaram
 () Se mantiveram igual
 () Decresceram

	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
litros leite												
kg queijo												
preço												

22.6. Matéria-prima e insumos

22.6.1. Matéria-prima e insumos utilizados para a fabricação de queijo no ano agrícola (05/06), adquiridos fora da propriedade (Verificar se compra leite para fazer queijo):

Especificação	Quantidade	Unidade	Valor Pago por Unidade	Observações sobre quantidades, etc

23. O que mais o interessa com sua queijaria?

	Prioridade 1/	Classificação 2/
- Manter um certo nível de vida para sua família	_____	_____
- Ter um trabalho satisfatório, independente	_____	_____
- Crescer rapidamente, e alcançar novas metas	_____	_____
- Investigar novos processos, fazer mudanças, inovações em suas instalações	_____	_____
- Ter um desenvolvimento pessoal importante e ser reconhecido entre os demais queijeiros, dentro da comunidade	_____	_____
- Ganhar dinheiro	_____	_____
- Outros:	_____	_____

1/ Classificar do mais importante ao menos importante

2/ classificar cada interesse de 1 a 10

24. Instalações

(Quantidade, área construída, material, data de construção, valor do bem: 3.1 e 3.2)

a) localização da queijaria (é parte da casa?):

c) equipamentos utilizados para produção de leite:

d) equipamentos utilizados para produção de leite:

25. Comercialização

25.1. Toda a produção é comercializada? Verificar consumo da família e dificuldade de escoamento.

25.2. Como é feita a venda?

- Direta ao consumidor:

- Através de intermediário:

justificar: _____

25.3. Como acontece, o senhor leva o queijo ou o comprador vem buscar, ...?

25.4. Os compradores são sempre os mesmos? (Intermediários, ou consumidores).

25.4.1. Tempo e tipo de relação que mantém com compradores (consumidor/intermediário) (estritamente comercial, conhece a família, por que vende para um intermediário e não outro, relações de confiança, mantém contrato em termos de volume, qualidade...)

25.4.2. Verificar se há “queijo de fim de semana”, os rendimentos são para esposa, se SIM, fazer as perguntas, 25.3bb e 25.4.b e 25.4.1.b para mulher (verificar se entregam para o mesmo intermediário, e sua justificativa; ainda outras particularidades sobre esse arranjo).

25.3.b Como acontece, o senhor leva o queijo ou o comprador vem buscar, ...?

25.4.b Os compradores são sempre os mesmos? (Intermediários, ou consumidores).

25.4.1.b Tempo e tipo de relação que mantém com compradores (consumidor/intermediário) (estritamente comercial, conhece a família, por que vende para um intermediário e não outro, relações de confiança, mantém contrato em termos de volume, qualidade...)

26. Aspectos jurídicos-formais

26.1. Participação na economia formal

Estatus jurídico da queijaria: Formalizado Sim () Não ()

26.2. A queijaria tem registro junto ao:

. Sistema de Inspeção Municipal (SIM):

. Marca registrada

26.3. Identificar os contatos estabelecidos e sua importância relativa na produção do queijo:

. Sistema financeiro:

. Relações político administrativas:

. Instituições públicas:

. Instituições privadas:

. Universidades:

. Outras

27. Aspectos territoriais – relações cooperativas, concorrenciais

27.1 Quais são, e onde se localizam seus principais concorrentes, se houver?

27.2. O senhor coopera com outros queijeiros?

a: emprestando equipamentos:

b: assessorando:

c: trocando informações:

d: capacitando

e: outros (especificar):

27.3. O senhor troca idéias ou discute problemas ou estratégias com outros queijeiros da comunidade?

a. Nunca

b. Ocasionalmente

c. Sempre

27.4. O senhor visita as instalações de outras queijarias?

a. Nunca

b. Ocasionalmente

c. Sempre

27.5. Outros queijeiros já vieram/vêm visitar ou observar suas instalações?

a. Nunca

b. Ocasionalmente

c. Sempre

27.6. Durante os últimos 5 anos, o padrão de seus equipamentos têm melhorado:

a. Muito

b. Um pouco

c. Não mudou

justificar: _____

27.7. Nos últimos 5 anos o senhor alterou a forma como organiza e controla sua produção:

a. Baseado em suas próprias experiências e idéias

b. Segundo métodos de organização trazidos de fora da firma

c. outro

28. O Produto: percepção, inovação e qualidade

28.1 Qual é sua opinião sobre a qualidade dos seus produtos?

28.2 Quais são os controles que o senhor utiliza, se utiliza, para avaliar o leite e as demais matérias primas que utiliza?

.Leite: _____

.Coalho: _____

.Outros: _____

28.3. O que é um bom queijo?

28.4. Quais são as características principais do queijo que o senhor produz?

28.5. O senhor sabe a opinião dos consumidores sobre seus queijos?

28.6. O que esperam os consumidores do queijo serrano?

28.7. Para ter êxito como queijeiro na região, é importante ser:

- a. Ser de origem local
- b. Pertencer à comunidade social
- c. Outro. Qual?

28.8. O senhor acha que sua atividade está relacionada com a cultura do local onde está? Qual a sua opinião a respeito [verificar se julga importante valores compartilhados pela comunidade, sua preservação, etc.]?

29. Cluster- Associativismo

29.1. Quais são as ações para melhorar a situação da produção do queijo serrano?

29.2. Os resultados que sua queijaria obtém, seriam os mesmo se o senhor estivesse em outra região?

SIM

NÃO

Justifique:

29.3. Quais são as vantagens de se estar localizado nessa região?

29.4. Quais são as desvantagens de se estar localizado nessa região?

29.5. O senhor tem participado de atividades com outros queijeiros? Quais?

29.6. O senhor participa da Associação de Produtores de Queijo Serrano?

SIM

NÃO

. Se NÃO, responder as perguntas de 29.7 a 29.12

. Se SIM, passar a pergunta 29.13 até 29.35

29.7. Por que não pertence à Associação?

- Não quer, porque não vale a pena? Explicar

- Quer, mas não se pode? Explicar

29.8. Qual é a imagem, a reputação que tem a Associação e seus sócios?

29.9 Quais são suas relações com os membros da Associação?

29.10 Tem relações com outros queijeiros?

29.11 Gostaria de pertencer a uma organização de queijeiros?

29.12 O senhor tem realizado atividades junto com outros queijeiros?

29.13. Quais são as “regras” da associação :

29.13.1 Regras formais:

29.13.2. Regras informais

29.13.3. Existem outras regras que não estão escritas, mas que se aplicam entre os sócios?

29.14. Quais são as relações entre os sócios? (familiares, de amizade, sociais, profissionais...)

29.15 Como eram essas relações antes da criação da Associação? Como se conheceram os membros? Quem eram os líderes?

29.16 Atualmente, como evoluem essas relações?

29.17 Quais são seus motivos para pertencer à Associação?

29.18 Quais os “incentivos” que deveriam existir na Associação (econômico, social, regulamentar ou outro) para que a participação fosse vantajosa?

29.19 A Associação é útil para enfrentar crises? Como?

29.30 Que tipo de ações seriam interessantes de serem desenvolvidas pela Associação?

29.31 Que tipo de informações circulam na Associação?

29.32 Quais são os canais? Como circulam as informações?

29.33 Existe confiança entre os membros da Associação?

29.34 O senhor acredita que a Associação favorece apenas alguns?

29.35 Além dessa, o senhor pertence a outras Associações?

SIM NÃO

Si es SIM, especifique:

30. Conclusões e Comentários Finais

30.1 Que políticas governamentais tem contribuído para melhorar a eficiência e em sua queijaria? (Indique as três mais importantes):

- a. Mais e melhores capacitações técnicas
- b. Provendo educação básica
- c. Apoio para contratar consultores especializados
- d. Linhas de crédito para pequenas empresas
- e. Incentivos tributários para pequenas empresas
- f. Estabilidade macroeconômica
- g. Outros (especificar):

30.2 Favor identificar os principais problemas de setor pecuário e da produção de queijo serrano:

1:

2:

3:

4:

5:

30.3. Como o senhor vê o futuro de:

30.3.1. Do estado:

30.3.2. Da sua atividade:

APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista Intermediários

ROTEIRO DE PESQUISA SIAL QUEIJO SERRANO E PECUARISTAS FAMILIARES
DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA/RS

Data: maio de 2006

Intermediários

1. N. IDENTIFICAÇÃO:

Nome: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Cidade: _____

2. Há quanto tempo o senhor se dedica a essa atividade?

3. Sua família é da região? Conte-me um pouco sobre a história da sua família...

4. Se é de origem local, isso tem alguma influência, auxilia/prejudica sua atividade, na relação com seus fornecedores?

Se NÃO é de origem, local, isso tem alguma influência, auxilia/prejudica sua atividade, na relação com seus fornecedores?

5. Quais são os produtos que o senhor comercializa?

6. Qual é a frequência com que o senhor compra queijo?

7. Os produtores vêm entregar, ou o senhor vai às propriedades buscar?

8. Semanalmente quantos quilos de queijo o senhor compra?

9. Períodos de alta e baixa produção:

11. Onde são vendidos seus queijos?

12. Qual é o trajeto que percorre o queijo?

13. O senhor tem problemas com o fato do queijo não ter inspeção sanitária?

14. Que documentação o senhor utiliza para transportar o queijo?

15. A legalização da produção do queijo, da forma como é fabricado hoje, traria algum benefício para o senhor? Qual, como? Fale sobre isso, por favor...

16. Preço QUEIJO (média)

compra:

venda:

16.1. Preço mais alto pago ao produtor:

Preço mais alto obtido junto aos seus compradores:

Período do ano:

16.2. Preço mais baixo pago ao produtor:

Preço mais baixo obtido junto aos seus compradores:

Período do ano:

17. Há um padrão nos queijos que os produtores entregam ao senhor?

18. Os produtores, de quem o senhor compra queijo, são apenas da cidade?

19. Se há produtores de fora. De onde são?

20. Que tipo de produtor vende queijo ao senhor? Pequenos produtores, proprietários de sua terra e do gado? Outro tipo (capataz de estância, etc)? (perguntar aqui sobre o queijo de fim de semana)

21. Como o senhor distribui os diferentes tipos de queijo nos pontos de comércio onde entrega, qual critério utilizado?

23. Existem queijos de má qualidade? Origem e composição duvidosa?

24. Quem fabrica esse tipo de queijo?

24.1. Como esses produtos são comercializados?

24.2 O senhor é procurado para comercializar esse queijo? Como o senhor procede?

25. Quais foram as mudanças na sua maneira de vender o queijo, desde que o senhor se dedica a essa atividade?

26. Além, dos queijos, o senhor vende outros produtos? (Se SIM, há quanto tempo?)

27. Algum produtor costuma identificar seu queijo, com etiqueta, carimbo, etc.?

28. O senhor entrega o queijo em pontos de comércio apenas, ou também diretamente a consumidores?

Se SIM, diferenciar os volumes vendidos para:

Pontos de comércio:

Consumidores finais:

29. O senhor acha que seus compradores, comércio ou consumidores, estariam atentos a rotulagem do produto?

30. O senhor acredita que isso influenciaria o consumo?

31. Há alguma influência do turismo sobre o consumo do queijo?

32. O senhor tem dificuldade com a oferta de queijo, há períodos de escassez do produto?

33. Quais são os principais problemas do queijo?

- Qualidade
- Higiene
- Apresentação

33.1 Que soluções sugere?

33.2 Existem instituições que apóiam/apoiariam ações para melhorar as condições de produção e consumo do queijo? De que maneira?

34. Para o senhor, o que seus compradores esperam do queijo serrano?

35. Para o senhor quem (que tipo de comprador/consumidor) está disposto a pagar mais por um queijo de melhor qualidade?

36. A sua relação com os produtores, de quem o senhor compra o queijo, é apenas comercial? Existe algum grau de relação, as famílias se conhecem, participam de atividades sociais da comunidade, etc?

37. Isso influencia seu negócio?

38. Há algum contrato entre o senhor e o produtor que lhe vende queijos?

39. Há algum contrato entre o senhor e os pontos de comércio onde entrega seus queijos?

40. Como é feito o pagamento ao produtor?

41. Como o senhor recebe o seu pagamento?

APÊNDICE C – Roteiro de Entrevista Pontos de Comércio

ROTEIRO DE PESQUISA SIAL QUEIJO SERRANO E PECUARISTAS FAMILIARES
DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA/RS

Data: maio de 2006

Pontos de Comércio

1. N. IDENTIFICAÇÃO:

Nome do estabelecimento:

Proprietário:

Endereço:

Telefone:

Cidade:

2. Quais são os produtos lácteos que vende? (especificar os tipos de queijo...)

3. O consumidor procura pelo queijo serrano especificamente?

Sim ()

Não ()

4. Semanalmente, quantos quilos de QS compra?

5. Semanalmente, quantos quilos de QS vende?

6. Preço QUEIJO (média)

compra: _____

venda: _____

6.1. Preço mais alto pago ao intermediário: _____

Preço mais alto de venda: _____

Período do ano: _____

6.2. Preço mais baixo pago ao intermediário: _____

Preço mais baixo de venda: _____

Período do ano: _____

7. De onde provém, quais são os fornecedores, qual é o trajeto do queijo serrano?

8. Qual o período/frequência de entrega?

9. Com quantos 'abastecedores' de queijo serrano trabalha?

10. Há um padrão nos queijos que os produtores entregam ao senhor?

Fale sobre a variação do padrão do queijo, por favor. (varia conforme região, intermediário, período do ano):

11. Quais foram as mudanças na sua maneira de vender, desde que seu ponto de comércio foi aberto?

12. Quais são os novos produtos que o senhor vende?

13. O queijo serrano é vendido com alguma identificação, etiqueta, carimbo rótulo? Algum fornecedor utiliza isso? Se SIM, há quanto tempo?

14. Seus consumidores estão atentos a essa identificação? Faz diferença na hora da compra? (verificar se, mesmo sem a rotulagem, há uma identificação, 'tacit label'; se o consumidor conhece o QS e procura por ele)

15. Há alguma influência sobre o consumo? (verificar se se aplica ao QS também)

16. Há alguma influência do turismo sobre o consumo? (verificar temporada, fluxo e consumo, se se relacionam)

17. Tem alguma dificuldade com o abastecimento de queijo serrano? Há períodos de escassez?

18. Quais são os principais problemas do queijo?

- Qualidade
- Higiene
- Apresentação

Que soluções sugere?

19. Existem instituições que apóiam/apoiariam? De que maneira?

20. O que os seus consumidores esperam do queijo serrano? (preço, sabor, formato, aspectos culturais)

21. Para o senhor quem (que tipo de consumidor) está disposto a pagar mais por um queijo de melhor qualidade?

22. Existem queijos de má qualidade? Origem e composição duvidosa?

23. Quem fabrica esse tipo de queijo?

24. Como esses produtos são comercializados?

25. O senhor é procurado para comercializar esse queijo?

26. Como o senhor procede?

27. O senhor tem problemas com o fato do queijo não ter inspeção sanitária?

28. Que documentação o senhor utiliza para comercializar o queijo?

29. A legalização da produção do queijo, da forma como é fabricado hoje, traria algum benefício para seu ponto de comércio? Qual, como? Fale sobre isso, por favor...

30. A sua relação com seus fornecedores é apenas comercial? Existe outro tipo de relação, as famílias se conhecem, participam de atividades sociais da comunidade, etc?

31. Isso influencia seu negócio?

32. Há algum contrato entre o seu ponto de venda e seus fornecedores?

33. Como é feito o pagamento ao fornecedor?
