

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS

LUANA SOARES NOGUEIRA

TERRITÓRIO, IDENTIDADE E MULTIFUNCIONALIDADE: A PRODUÇÃO
FAMILIAR DO QUEIJO CANASTRA EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO
DE SÃO ROQUE DE MINAS – MG

Belo Horizonte

2014

LUANA SOARES NOGUEIRA

TERRITÓRIO, IDENTIDADE E MULTIFUNCIONALIDADE: A PRODUÇÃO
FAMILIAR DO QUEIJO CANASTRA EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO
DE SÃO ROQUE DE MINAS – MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre.

Área de Concentração: Organização do Espaço

Orientação: Prof^a. Dr^a. Maria Aparecida dos Santos Tubaldini

Belo Horizonte

2014

N778t
2014

Nogueira, Luana Soares.

Território, identidade e multifuncionalidade [manuscrito] : a produção familiar do queijo canastra em comunidades rurais do município de São Roque de Minas – MG / Luana Soares Nogueira. – 2014.

xiv, 174 f., enc.: il. (principalmente color.)

Orientadora: Maria Aparecida dos Santos Tubaldini.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Geociências, 2014.

Área de concentração: Organização do Espaço.

Bibliografia: f. 144-153.

Inclui apêndice.

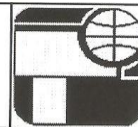
1. Geografia humana – São Roque de Minas (MG) – Teses. 2. Queijo – São Roque de Minas (MG) – Teses. 3. Queijo – Fabricação – Teses. 4. Comunidades agrícolas – Teses. 5. Propriedade rural – Teses. 6. Patrimônio – Teses. I. Tubaldini, Maria Aparecida dos Santos. II. Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Geociências. III. Título.

CDU: 911.3(815.1)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA



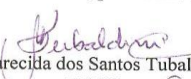
FOLHA DE APROVAÇÃO

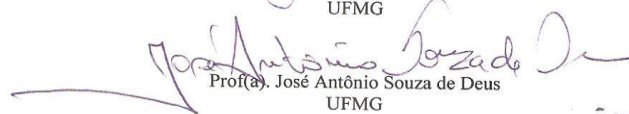
TERRITÓRIO, IDENTIDADE E MULTIFUNCIONALIDADE – A PRODUÇÃO FAMILIAR DO QUEIJO CANASTRA EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DE MINAS – MG.


LUANA SOARES NOGUEIRA

Dissertação submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em GEOGRAFIA, como requisito para obtenção do grau de Mestre em GEOGRAFIA, área de concentração ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO.

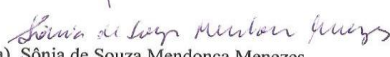
Aprovada em 04 de setembro de 2014, pela banca constituída pelos membros:


Prof(a). Maria Aparecida dos Santos Tubaldini - Orientadora
UFMG


Prof(a). José Antônio Souza de Deus
UFMG


Prof(a). Virgínia de Lima Palhares
UFMG


Prof(a). Bruno Pereira Bedim
UFOP


Prof(a). Sônia de Souza Mendonça Menezes
UFS

Belo Horizonte, 04 de setembro de 2014.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por vencer mais uma jornada;

Aos meus pais pelos ensinamentos e amor incondicional;

Ao Professor Dr. Bruno Bedim pela oportunidade de participar dos seus Projetos de Pesquisa e Extensão na universidade, concessão de dados da sua tese e disponibilizar do seu tempo para leitura deste trabalho;

À Professora Dr^a. Maria Aparecida Tubaldini pela orientação, paciência, dedicação e empréstimo de livros durante esses dois anos e meio de convivência;

Ao Professor Dr. José Antônio Souza de Deus pelas sugestões e comentários no seminário de dissertação e por ter aceitado participar da banca examinadora de defesa;

À Professora Dr^a. Virgínia de Lima Palhares pela leitura e apontamentos acerca deste trabalho;

À Professora Dr^a. Sônia Menezes por aceitar o convite dessa banca de defesa;

Ao geógrafo Dr. Marcos Mergarejo por ter permitido consultar a sua tese;

Ao Bruno Ferreira pela elaboração dos mapas;

Ao Professor Ms. Walter Zavatário pelo zeloso trabalho de revisão,

Aos professores e funcionários da secretaria e biblioteca do Programa de Pós-Graduação em Geografia / IGC pela dedicação e serviços prestados;

Aos colegas do curso e do laboratório de geografia agrária da UFMG *Terra e Sociedade* pela troca de informação e experiência;

À CAPES pela concessão de bolsa fundamental na realização desse projeto;

Ao Sr. Mário e à Dona Cristina por terem me recebido em Belo Horizonte;

Ao Hotel Chapadão da Canastra pelo apoio concedido neste trabalho;

Ao Ricardo e Sr. Carlinhos pela disposição e eficiência ao acompanhar os trabalhos de campo;

Ao Prefeito de São Roque de Minas e funcionários da APROCAN, EMATER, IMA, INCRA e ICMBio/ IBAMA pela atenção concedida;

Às famílias de agricultores abordados nesta pesquisa - muito obrigada!

RESUMO

O modo de fazer queijo artesanal constitui uma herança cultural transmitida entre gerações. Os primeiros fabricantes de queijo vieram de terras portuguesas e das zonas de mineração em declínio que aos poucos povoavam o Oeste das Minas Gerais durante o século XVIII, a territorialização, entretanto, se firmava com a criação do gado e o excedente do leite produzido usado para a elaboração de queijos. Atualmente, esse produto artesanal é um patrimônio imaterial o que contribui para a revalorização do produto. A produção artesanal de queijo é a base da economia doméstica de inúmeras famílias assentadas na zona rural do município de São Roque de Minas – MG. A lida diária com o gado e o trabalho manual exigem dedicação e persistência dos membros das famílias. Apesar, das mudanças no espaço rural, nota-se que parte das unidades de produção familiar em comunidades desse município preserva valores de um rural que para alguns ficou esquecido no tempo. Novas ruralidades surgem no território queijeiro, as famílias produtoras que continuaram a produzir queijo almejam melhorar a qualidade a partir da própria experiência, a maioria ainda resiste à certificação do produto tal como aos financiamentos para investir na produção. O objetivo do trabalho é analisar a produção familiar do queijo Canastra a partir do entendimento espacial sobre a organização social estabelecida em comunidades e o modo de vida e identidade dos agricultores familiares. Para isso, foi utilizado o método de pesquisa qualitativo e técnicas de observação direta, entrevista semiestruturada e história oral e de vida mediante a realização de pesquisa de campo em seis comunidades do município de São Roque de Minas e na área de entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra. Os dados apontam para uma diversidade da agricultura familiar, inserção de atividades não agrícolas ,baixo associativismo e certa autonomia produtiva e administrativa das propriedades rurais investigadas em relação ao mercado.

Palavras-chave: Território. Queijo artesanal. Propriedade rural. Produção familiar. Patrimônio. Multifuncionalidade.

ABSTRACT

The way to make homemade cheese is a cultural heritage transmitted among generations. The first cheese makers came from Portuguese lands and mining areas in decline that gradually populated the West of Minas Gerais in the eighteenth century, the territorialization took hold with cattle breeding, the surplus milk produced was used for the cheeses preparation. Currently, this product is hand made remembered as intangible heritage which contributes to a reevaluation of the product. Craft production of cheese is the basis of the domestic economy of many families settled in the rural municipality of São Roque de Minas-MG. The daily deals with the cattle and manual work require dedication and persistence of the members of the families. In spite of the changes in rural areas, it is noted that part of the family production units in communities that municipality preserves values of a country that was forgotten for some time. New ruralities arise within cheese maker, producer families who continued to produce cheese aim to improve the quality from their own experience, the majority still resists product certification as to funding to invest in production. The objective is to analyze the family production of Canastra cheese from the spatial understanding of the established social organization in communities and the way of life and identity of family farmers. For this, the method of qualitative research techniques and direct observation, semi structured interviews and oral history and life by conducting field research in six communities in the municipality of São Roque de Minas and the surrounding area of the National Park was used Serra da Canastra. The data point to a diversity of family farming, the inclusion of non-agricultural activities, associations and certain low productive and administrative autonomy of rural properties investigated in relation to the market.

Keywords: Territory. Artisanal cheese. Rural property. Family Production. Heritage. Multifunctionality.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- APROCAN – Associação dos Produtores de Queijo Canastra
- ATER - Assistência Técnica Rural
- CNA - Confederação Nacional da Agricultura e da Pecuária
- CODEVASF - Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
- COOCANASTRA - Cooperativa de Produtores Rurais da Serra da Canastra
- COOPIUMHI - Cooperativa dos Produtores de Café de Piumhi
- DATER – Departamento de Assistência Técnica e Extensão Rural
- DO - Denominação de origem
- EMATER /MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
- FEADER - Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
- IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
- IFMG – Instituto Federal de Minas Gerais
- IG – Indicação Geográfica
- IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária
- INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
- IP - Indicação de procedência
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
- LPI - Lei da Propriedade Intelectual
- MG – Minas Gerais
- ONG – Organização não governamental
- PAC - Política Agrícola Comum
- PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
- PNSC – Parque Nacional da Serra da Canastra
- PQMA – Programa Queijo Minas Artesanal
- PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
- PSF - Posto de Saúde Familiar
- QMA – Queijo Minas Artesanal

SAROMCREDI Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas

SICOOB – Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil

SNUC - Sistema Nacional de Unidade de Conservação

SUS – Sistema Único de Saúde

UC – Unidade de Conservação

ZIT - Zona de Influência Turística

LISTA DE FIGURAS

Figura 01- Representação da produção territorial	28
Figura 02- Objetivos do homem para territorialização.....	30
Figura 03-Representação gráfica dos modelos produtivos da Agricultura Familiar	63
Figura 04- Galpão comunitário	104
Figura 05-Galpão comunitário II	104
Figura 06- Curral ao lado da morada	112
Figura 07- Curral ao lado da morada II	112
Figura 08- Curral com calçamento.....	112
Figura 09- Resquício de curral de pedra.....	112
Figura 10- Depósito clandestino.....	125
Figura 11- Depósito clandestino	125
Figura 12- Sala de fabricação de uma queijaria certificada pelo PQMA	136
Figura 13- Sala de fabricação de uma queijaria certificada pelo PQMA II.....	136
Figura 14- Área de expedição	136
Figura 15- Sala de maturação	136

LISTA DE QUADROS

Quadro 01-Quadro conceitual de comunidade.....	35
Quadro 02- Contexto histórico da concepção teórica de economia camponesa.....	44

LISTA DE MAPAS

Mapa 01 – Localização do Parque Nacional da Serra da Canastra – MG	19
Mapa 02 - Divisão territorial das comunidades e distritos do município de São Roque de Minas – MG	21
Mapa 03 – Distribuição territorial das queijarias em comunidades do Município de São Roque de Minas – MG	22
Mapa 04 - Destino dos queijos produzidos no município de São Roque de Minas – MG ...	121
Mapa 05 - Procedência dos consumidores de queijo e visitantes de São Roque de Minas – MG	125

LISTA DE TABELAS

Tabela 01- Estrutura fundiária do município de São Roque de Minas em 2003, 2005 e 2011	93
---	----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01- Total de área (em hectares) das propriedades rurais por localidade	95
Gráfico 02- Números de visitantes na unidade de conservação.....	106

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO E TEMA DE PESQUISA	1
1 1 Problema de Pesquisa	9
1 2 Justificativa	10
1 3 Objetivo geral	12
1 4 Objetivos específicos	12
1 5 Hipótese.....	13
2 METODOLOGIA	
2 1 Método, procedimentos metodológicos e amostragem	14
2 1 2 Etapas metodológicas	17
2 1 3 Área e objeto de Pesquisa	18
3. ABORDAGEM TEÓRICA E CATEGORIA DE ANÁLISE	
3 1 Território e lugar – categorias de análise da geografia.....	24
3 1 1 Comunidade e o viés geográfico.....	31
3 1 2 Território, identidade e cultura – um sentido de lugar/localidade.....	37
3 2 Unidade de produção camponesa – bases teóricas da exploração familiar.....	41
3 2 1 Camponeses: aspectos sociais e culturais.....	49
3 2 2 Agricultura familiar e resquícios culturais do campesinato	56
3 3 Da Territorialidade ao Desenvolvimento Local – Uma projeção teórica para a prática sobre o território.....	64
3 4 Multifuncionalidade, pluriatividade, e novas ruralidades do território.....	68
4 O QUEIJO CANASTRA	
4 1 Antecedentes.....	73
4 2 Queijo Patrimônio	78
4 3 Alimentos tradicionais, valorização da qualidade no âmbito da multifuncionalidade	85
4 4 As unidades de produção – lugares de vida e trabalho	92
4 4 1 O interior das unidades produtivas – quem são os produtores?.....	97
4 4 2. O lugar do turismo na agricultura familiar em São Roque de Minas	104

4 5 A Produção de Queijo em São Roque de Minas	109
4 5 1 A Comercialização do Queijo	118
4 6 Agricultores familiares e as novas ruralidades no território queijeiro – readaptação? ...	126
4 6 1 Queijo e multifuncionalidade – Perspectivas... ..	130
5 Considerações finais.....	139
REFERÊNCIAS.....	144
APÊNDICE A - Questionário aplicado nas unidades de produção familiar do queijo Canastra no município de São Roque de Minas-MG	154
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista com o Coordenador do Programa Queijo Minas Artesanal – EMATER/ MG	167
APÊNDICE C – Amostragem das unidades de produção: Estrutura fundiária por propriedade.....	169
APÊNDICE D – Amostragem das unidades de produção: Relação Consumidor / Trabalhador.....	171
ANEXO A - Tabela sobre a visitação do Parque Nacional da Serra da Canastra entre os anos 1989 a 2014.....	173
ANEXO B - Imagem digitalizada de uma queijaria certificada de acordo com as normas técnicas indicadas pela EMATER.....	174

1 INTRODUÇÃO E TEMA DE PESQUISA

As transformações no espaço resultam da inserção de “novas” técnicas produzidas pelo homem capaz de transformar a natureza do espaço e reorganizá-lo de acordo com a sociedade o qual está inserido numa constante transformação. Para compreender novas formas sociais e atributos funcionais numa organização espacial é necessário relacionar tais dinâmicas em curso ao trabalho e às relações socioespaciais sobre a superfície pelo homem desenvolvido e ainda dentro de uma análise de dentro do espaço às necessidades, motivações e construções identitárias de grupos humanos. Desse modo, é notória a afirmação da espacialidade por meio da atuação de forças produtivas historicamente engendradas e presencialmente estimuladas às quais denotam a continuidade ou a reformulação de uma parcela do espaço em direção à mudança característica do processo. As permanências e rupturas em torno dos grupos domésticos detentores da identidade marcada pela produção do queijo Canastra serão objeto deste estudo, implicado ao conceito de território enquanto categoria de análise espacial.

O relatório sobre os indicadores da pecuária no Brasil elaborado pelo IBGE (2012) menciona Minas Gerais como o Estado com maior produção de leite, representando 23,4% do total, na sequência os Estados do Rio Grande do Sul com 17,8%, Paraná com 12,1% e São Paulo na quarta colocação com 10,6% da produtividade nacional. Ainda a partir dos mesmos dados com referência ao 3º trimestre de 2012, a produção do leite cru no correspondente período obteve 5,526 bilhões de litros, indicando um acréscimo de 3,5% em relação ao 3º trimestre de 2011 e de 5,6% se comparado ao 2º trimestre de 2012, ou seja, aumento da obtenção de leite entre os meses de abril a junho, período de baixa produtividade devido ao clima e, conseqüentemente, à falta de pasto de qualidade. Este fator, porém, justifica a queda significativa (-4,5%) do leite na região Sudeste, sobretudo em São Paulo e em Minas Gerais, conforme demonstrado nesta pesquisa (IBGE, 2012). Um dado que ainda otimiza o setor, segundo a mesma fonte, foi a elevação mensal do valor pago aos produtores no 3º trimestre de 2012, sendo a média nacional de preço líquido R\$0,7821 em junho, R\$0,7872 em agosto e R\$0,7992¹ em setembro. Apesar dos fatores da sazonalidade que naturalmente interferem na oferta leiteira, Minas Gerais destaca-se nesse segmento durante todo o ano, esse quadro supostamente não é tão vantajoso para as pequenas propriedades detentoras de mínimo efetivo bovino que por força da economia doméstica orientada pela lei

¹Valor referente em dólares aproximadamente: US\$ 0,30.

da oferta e demanda, nos períodos de produção reduzida elevam o preço de comercialização do leite e queijo concomitantemente à concorrência dos grandes produtores.

Podemos deduzir que onde haja fatura de leite é fabricado queijo. Decerto, no interior do referido Estado responsável por quase 1/4 da produção nacional de leite, localiza-se a Oeste o município de São Roque de Minas – MG² extenso em tamanho territorial (aproximadamente 2.100 Km²) e com parte desse território (0,75 Km²) ocupado por pastagens destinadas à pecuária leiteira e à produção do tradicional queijo Canastra. Metade do leite cru obtido nas propriedades rurais dessa localidade destina-se a venda *in natura* a R\$ 0,80 o valor por litro³ e outra metade é destinada à produção do queijo Canastra comercializado a R\$ 7,00, valor médio para cada peça de 01 quilo que consome cerca de 10 litros de leite cru. Nota-se que o valor médio pago para o leite *in natura* supera o preço arrecadado com a venda do queijo artesanal. Essa atividade tradicional inscrito nas unidades de produção familiar deste território não cessa, mesmo mediante a desvalorização deste artesanato no mercado informal⁴ e em épocas de baixa aquisição de leite, o que mostra haver reprodução social no meio agrário não somente justificado economicamente, mas pela cultura sobre os territórios e lugares, que por ventura destoa o fluir do tempo e do espaço presente como *rugosidades*⁵. Um resquício cultural que pode ser atribuído a esse fato seria o modo artesanal de produzir o queijo e através dessa atividade secular atender as necessidades básicas de núcleos familiares desta área.

Tal como o espaço é construído pela produção leiteira, interpretado numericamente com estimativas estatísticas e dentro de uma conjuntura econômica e social favorável, respectivamente com maior produtividade, melhores preços no mercado e a aparente permanência do homem no campo representado pela massa de pequenos produtores que sumariamente abastecem às grandes e médias empresas e cooperativas de laticínios em todo país, almeja-se entender a lida diária desse homem e sua família no ambiente formador

² Este município faz parte do entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra e onde estão localizadas duas das principais portarias de acesso a esta unidade de conservação.

³ Este valor corresponde a registros obtidos em 2013. Até a realização do último trabalho de campo, em fevereiro de 2014, o leite *in natura* atingiu o preço de R\$1,10 ou US\$ 0,43 (valor aproximado em dólar) o litro para cooperativas de laticínios.

⁴ O queijo Canastra elaborado artesanalmente é largamente comercializado na clandestinidade.

⁵ Termo utilizado por Milton Santos (2006) em *A Natureza do Espaço* ao referir-se às formas, paisagens sobreviventes de antigos objetos e técnicas que atravessam tempos recentes.

de sua identidade conformado em território. E nessa acepção, a produção familiar configura-se como meio de elucidar a dimensão do espaço vivido e a capacidade de organização social e reprodução sociocultural no território face às transformações no espaço rural em curso.

Convém tratar esse assunto, uma vez que a simples queijaria é reformada e potencialmente torna-se grande e complexo o seu “espaço” de comercialização e com ele o risco da substituição de técnicas tradicionais por modernas e da fragmentação da identidade num dado território. Esse fato relaciona-se ao conjunto de medidas recentemente estabelecido pelo Programa Queijo Minas Artesanal (PQMA) da EMATER-MG para o controle de qualidade do queijo artesanal e a inspeção sanitária na manipulação para a elaboração desse produto, válido também para o rebanho, as construções, instalações, equipamentos e utensílios utilizados desde o curral de ordenha às queijarias onde o queijo é fabricado e maturado⁶. A abertura oficial do mercado interno mineiro para a comercialização do queijo de leite cru⁷ ocorreu após decisão na esfera do governo estadual – MG para a regulamentação da produção e comercialização do queijo artesanal⁸ visando, segundo o Deputado Relator, a democratização do acesso à adequação sanitária, principalmente ao pequeno produtor via concessão de recursos públicos a fim de apoiar a cadeia produtiva do queijo artesanal no Estado de Minas Gerais. Essa medida priorizaria flexibilizar o mercado do queijo Minas, manter técnicas tradicionais de fabricação e fortalecer, portanto, as regiões produtoras onde populações vivem ou sobrevivem e diretamente promovem tais territórios através desse artesanato.

É factual que nos últimos dez anos o queijo artesanal tornou-se alvo de políticas públicas e de mediatização. Talvez isso esteja ligado ao acontecimento trágico em Nova Serrana – MG que incitou o Ministério Público – MG promover sindicância acerca do caso e, conseqüentemente, levou a uma ordem judicial de suspensão do comércio de queijos de leite

⁶Esse trabalho surgiu antes da Lei Estadual 14.185/02 que padroniza o queijo Minas Artesanal. Segundo, o técnico EMATER-MG pelo município de São Roque de Minas – MG tal iniciativa desse órgão em qualificar a produção artesanal de queijo no Estado ocorreu após a proibição pelo Ministério Público de MG de comercializar esse tipo de produto após a ocorrência de 02 óbitos no município de Nova Serrana – MG, nos idos de 1998, causados por ingestão de queijo artesanal contaminado pelo produtor agente passivo de uma bactéria patológica. Assim, o controle de qualidade passou a ser uma medida preventiva contra novos casos de contaminação, como foi o caso em Nova Serrana – MG, onde 02 pessoas não resistiram ao tratamento de hemodíalise para a remoção de substâncias patológicas presentes no queijo.

⁷Também identificado por leite *in natura*, ou seja, não pasteurizado para eliminação efetiva das bactérias de fermentação.

⁸ Trata-se da Lei nº 20.549, de 18/12/2012 que revoga a Lei anterior nº 14.185, de 31/02/2002.

cru em todo Estado. Isso contribuiu para os produtores do queijo Canastra se organizar e recorrer ao direito da proteção do patrimônio cultural imaterial do modo de fazer o queijo, ou seja, o direito de continuar produzindo o legítimo queijo Canastra⁹. Esse ensejo popular dos produtores rurais contra a proibição do modo tradicional de fazer o queijo, especificamente na Serra da Canastra, sob lideranças locais do município de São Roque de Minas – MG repercutiu nas grandes mídias (TV, jornais impressos, internet, ONG¹⁰) com inúmeras reportagens em defesa do resguardo de tal tradição. Posteriormente, esse apelo foi atendido por meio do reconhecimento do modo artesanal de fazer o queijo Minas pelo Instituto de Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN)¹¹, demarcação e registro por esse órgão de preservação de quatro microrregiões¹². Esse reconhecimento do queijo Canastra como Patrimônio Cultural Imaterial foi alcançado através do esforço dos próprios produtores da Serra ao recorrerem à legitimação dessa atividade econômica e cultural por meios legais, isso inclusive foi tema de um longa-metragem no qual os “canastras” novamente receberam repercussão da mídia nacional¹³.

Este símbolo cultural mineiro nacionalmente conhecido e oficialmente reconhecido é objeto social, cultural e um potencial articulador na organização social de territórios. Não por acaso, o queijo tem atraído o interesse de consumidores no interior do Estado de origem e noutros Estados, principalmente, São Paulo e Rio de Janeiro e dos

⁹ Elaborado manualmente e com leite cru segundo a tradição portuguesa que criou a receita desse tipo de alimento derivado do leite. Esse modo de fazer foi adotado culturalmente e adaptado às condições físicas do solo (pastagem) e clima na região da Serra da Canastra.

¹⁰ Organização não governamental. A Sertãoobras é uma ONG mantenedora de um site que veicula informações sobre a situação dos pequenos produtores de queijo artesanal no Estado de Minas Gerais.

¹¹ Em 2006 o historiador Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses do Departamento de História da UFMG desenvolveu um dossiê interpretativo que subsidiou a inserção do queijo Minas Artesanal no projeto de Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do Programa de Nacional do Patrimônio Imaterial que tem por finalidade o registro do Bem Cultural de Natureza Imaterial no livro de Registro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN).

¹² **Serro** (Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro); **Serra da Canastra** (Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita); **Alto Paranaíba ou Serra do Salitre** (Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânea, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas) e **Araxá** (Araxá, Tapira, Pratinha, Conquista, Ibiá, Campos Altos, Perdizes, Pedrinópolis, Sacramento e Santa Juliana).

¹³ Como pode ser conferido no documentário: “O Mineiro e o Queijo” dirigido por Helvécio Ratton. Outras informações no link: <http://www.omineirooqueijo.com.br/filme/>.

visitantes do Parque Nacional da Serra da Canastra - localizado no entorno de inúmeras propriedades produtoras de queijo artesanal. O público consumidor itinerante procede de várias partes do Brasil, majoritariamente fora do estado de Minas. O crescimento na comercialização e a possibilidade de novos mercados, cada vez mais exigentes com a qualidade dos produtos, estimula o investimento na produção. Porém, o elemento social que chama atenção nesta investigação sobre o caso do queijo Canastra, é o papel do Programa Queijo Minas Artesanal, pioneiro ao atuar para o fortalecimento da agricultura familiar a partir da pequena produção do queijo, da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN)¹⁴ capaz de representar politicamente os produtores artesanais e também do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)¹⁵ que não deixa de ser relevante para as comunidades locais, porém, insuficientes para promover a identidade desses artesãos com o mecanismo já existente da certificação do controle de qualidade e sanitário. No momento apenas 08 produtores aderiram a essas normas para um universo aproximado de 600 no município de São Roque de Minas – MG¹⁶.

A produção de leite e queijo é a principal atividade econômica desse município e em seguida aparece o café¹⁷ com alta produtividade naquele território e que supera o lucro obtido no produto final ocupando uma área (em hectares) inferior à pecuária leiteira, ou seja, o café é produzido por uma minoria de agricultores, ao contrário do leite que atinge um maior número de médios e pequenos produtores rurais, dos quais a maioria enquadra-se no perfil de agricultura familiar. Pode-se afirmar que assim territorialmente distribuído a produção de leite equivale à principal economia do município de São Roque de Minas – MG. A baixa adesão ao projeto de melhoria e fomento da atividade artesanal do queijo Canastra que ocorre nesse município coloca em questão o papel dos atores deste território, se a identidade construída no

¹⁴ O presidente da APROCAN nascido no município de São Roque de Minas – MG é produtor rural e de queijo, além dessa associação ele preside a cooperativa local de laticínios e a cooperativa de crédito rural – SicoobSaromcredi - fundada e presidida pelo mesmo ator.

¹⁵ Órgão estadual responsável pelo cadastramento de produtores que atendem às exigências sanitárias de produção de queijo artesanal. Atua em parceria com a EMATER-MG.

¹⁶ Na microrregião da Serra da Canastra existem o total de 1.795 e somente 39 cadastrados pelo IMA e nas 04 microrregiões produtoras presente em todo Estado há cerca de 32.000 produtores e somente 236 cadastros no Programa Queijo Minas Artesanal, segundo a lista atualizada em 27/02/2013.

¹⁷ Informação obtida pelo historiador local Antônio Francisco de Faria que frequentemente atualiza e disponibiliza material contendo informações gerais do município e da população *sanroquense*.

lugar realmente impõe-se sobre as novas “regras do jogo”¹⁸ e como esta identidade resiste contraditoriamente às mudanças, mesmo que o espaço rural onde a produção familiar se desenvolva seja dinamizado e refuncionalizado para outras atividades não agrícolas, como o turismo que apresenta neste município um considerável fluxo¹⁹.

Estudos recentes têm recorrido às abordagens analíticas do território dando enfoque ao papel dos atores e instituições do Estado para a aplicabilidade do desenvolvimento rural local nos territórios (SCHNEIDER, S.; TARTARUGA, I. G. P., 2004). Ocorre também um aumento de estudos que enfatizam os “territórios que surgem e se desenvolvem em função de dinâmicas socioespaciais que se manifestam na vida cotidiana” (PAULA, F. C., 2011, p. 108), ou seja, territórios não institucionalizados que exercem poder a partir da dimensão do espaço vivido. A ordem externa nem sempre pode intervir e paralisar a “constituição cultural” de um povo, mesmo que os lugares recebam continuamente influências do espaço numa escala global, formas culturais prevalecem nos espaços microescalares dos lugares e territórios e são, todavia, reorientados por racionalidades culturais sincronizadas com o movimento do espaço e da sociedade. Nesse contexto, nos deparamos com a revalorização dos estudos culturais no campo científico dos espaços culturais propriamente ditos, onde os sujeitos atuam para a diferenciação desses espaços. Políticas de preservação cultural é um exemplo de iniciativa governamental que enfoca as representações culturais o sentido de pertencimento de lugar, que se consoante com o interesse dos atores locais, especialmente aqueles agentes politizados, tal objeto cultural virá para o exterior do território e inevitavelmente será exposto o próprio poder local à tendência do desenvolvimento.

Sobre a temática dos queijos artesanais em diferentes áreas do conhecimento, inclusive na geografia (MENEZES, S. S. M., 2009) utilizou o SIAL (Sistemas Agroalimentares Locais) como aporte teórico-metodológico para apresentar a organização espacial desse sistema em algumas regiões do país com casos reais de desenvolvimento territorial por meio da valorização e uso de recursos locais e práticas culturais de técnicas, saberes e conhecimentos transmitidos por gerações. Essa pesquisadora fez um estudo aprofundado sobre a configuração do SIAL na conformação do território queijeiro sergipano como estratégia de reprodução social dos produtores do queijo coalho (MENEZES, S. S. M.,

¹⁸ No sentido de imposição externa sobre o território / lugar (referente à experiência cotidiana).

¹⁹ Segundo dados do ICMBio a média de visitantes entre os anos de 1989 a 2013 do Parque Nacional da Serra da Canastra, responsável pelo fluxo turístico no município de São Roque de Minas, equivale a 20.393. Sendo que no ano anterior (2013) o Parque recebeu cerca de 33.369 pessoas.

2009); outro exemplo de pesquisa é o sistema agroalimentar do queijo Serrano localizado nos Campos de Cima - RS (AMBROSINI, L. B., 2007) e nessa mesma linha a produção do queijo do Serro sob o enfoque do SIAL (FRANÇA, O.E., 2012), são alguns autores que trabalharam as queijarias no âmbito da produção e comercialização a partir do conceito de SIAL e da categoria de território.

Para este trabalho será utilizado o aporte teórico-metodológico dos estudos recentes na área de geografia agrária a partir dos temas de agricultura familiar, multifuncionalidade e pluriatividade para compreensão das transformações em curso após a implementação do Parque Nacional da Serra da Canastra e do Programa Queijo Minas Artesanal da EMATER-MG, tendo como consequências para a localidade a inserção da atividade econômica do turismo, estabelecimento de normas técnicas sanitárias para fabricação do queijo e aumento da produção e comercialização desse produto. Essas duas intervenções do Estado dinamizaram as unidades de produção familiar desse território / lugar em consonância com as mudanças sociais de trabalho e condição de vida no espaço rural, possibilitando às inúmeras famílias estratégias de recriação de seu modo de vida particular. “Um rural que surge a partir das relações e identidades sociais (perspectivas) centradas na família e no trabalho familiar como meio de reprodução da vida no campo” (WANDERLEY, 1996, 1997, 2000; VEIGA, 2002).

A partir do assunto geral, no que se refere à produção familiar em situações de transformação, complementa-se o interesse pela identificação da organização social e dos traços culturais do modo de vida rural presente nos estudos clássicos sobre campesinato (CHAYANOV, 1974; WOLF, 1976; MENDRAS, 1978; GARCIA, Jr., 1983) relacionado à discussão sobre as categorias de análise espacial: território e lugar. Estes conceitos serão revisados na perspectiva **política e cultural** para descrição das relações sociais entre atores no território (RAFFESTIN, 1980; HAESBAERT, 2004), da autonomia adquirida e exercida pela população local através da afirmação cultural, identitária e do fator territorialidade (SACK, 1986) e numa abordagem cultural da geografia pode-se aproximar os referidos conceitos à experiência dos sujeitos nos lugares (TUAN, 1975, 1979; RELPH, 1976; BUTTIMER, 1985; HOLZER, 1998).

O aparecimento de “novas ruralidades” no espaço rural dado pela concepção de agricultura familiar, termo inicialmente utilizado na década de 90 para denominar os antigos “camponeses” e “senhores de terra” que nesse momento passam a se desestruturar

socialmente, teria ligação à redução da mão de obra familiar ativa na propriedade rural e à preferência por atividades pluriativas entre os membros de uma família enraizada no meio rural. “Essa nova ruralidade opõe-se ao mesmo tempo à visão centralizada na urbanização, dominante na sociedade e à percepção de um meio rural sem agricultores” (WANDERLEY, 2000, p. 29), ou seja, o agricultor familiar ao optar pelo trabalho não agrícola não deixará de ser agricultor. Nesse caso, a ruralidade não perderá sua função primária, mas se adequará às novas necessidades e dinâmicas impostas no meio, promovendo assim a diversidade da agricultura familiar, o que supostamente ocorre no entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra.

Nesse contexto, apresentamos o referencial teórico metodológico de agricultura familiar (LARMARCHE, 1993; 1998) para embasar as discussões seguintes sobre as “novas ruralidades” do território e as mudanças no espaço rural através da multifuncionalidade e pluriatividade no campo (SILVA, 1998; CARNEIRO, 2002; SOUZA, M de; DEL GROSSI, M. E., 2004; SCHNEIDER, S., 1999; MALUF, R. S., 2002; et.al.).

O estudo da produção familiar e das estratégias de reprodução social de grupos domésticos com foco àqueles que produzem o queijo Canastra terá como área delimitada para pesquisas comunidades rurais pertencentes ao município de São Roque de Minas-MG. Os atores desse território consistem nos pequenos e médios produtores de queijo que exercem territorialidades distintas nos lugares de vida e trabalho e a EMATER-MG representante local do Programa Queijo Minas Artesanal e a Associação dos Produtores de queijo que defendem a colocação desse produto de *terroir*²⁰ no mercado formal.

1 1 Problema de Pesquisa

A produção artesanal do queijo Canastra é uma importante atividade econômica para o município de São Roque de Minas-MG. O valor simbólico do queijo para as unidades de produção familiar dessa localidade representa, através do saber fazer artesanal, transmitido entre os membros das famílias ali existentes desde o século XVIII, uma identidade social que se aplica naquele território e justifica as peculiaridades do lugar. Apesar das mudanças socioespaciais em curso, parte das unidades produtivas não se inseriu no modelo de agricultura familiar baseado no conceito de multifuncionalidade e tampouco aderiu às normas

²⁰ Produto de qualidade peculiar subjacente a uma área geográfica específica.

de padronização e qualidade. Nelas são reproduzidas relações sociais, culturais e econômicas compatíveis a valores do campesinato. Contudo, percebe-se uma falta de articulação comunitária dos pequenos produtores de queijo a fim de proteger e desenvolver o sistema alimentar tradicional, ao passo que houve um baixo índice de certificação desse produto mediante a inserção de políticas públicas de proteção ao queijo naquele território, o que se nota é a resistência quanto adequação às normas de vigilância sanitária e, com isso, a estagnação na produção do queijo tendo em vista incentivos do Governo Estadual com a criação de leis de regulamentação para o comércio interno e o aumento do mercado consumidor geral, inclusive o consumo pelos visitantes do Parque Nacional. São acrescidos o aumento no custo de produção e a conseqüente desvalorização do preço dos produtos artesanais. Os fatos elencados colocam em risco a sustentabilidade das unidades produtivas que dependem do mercado informal como principal fonte da renda.

Em outras áreas deste estudo o turismo alavancou a comercialização direta ao consumidor e possibilitou a elevação do preço final do queijo Canastra, no entanto, uma das dificuldades coexistentes é a falta de mão de obra. Não há conformidade socioespacial em termos de produção agrícola e pecuária. O território de estudo, portanto, apresenta heterogeneidades entre comunidades, que em medida são promovidos pela diversidade na agricultura. A persistência no campo por meio da produção de queijos artesanais, condicionada a fatores identitários reconhecidos por instituições estatais e concomitantemente às exigências do mercado mundial de alimentos, o qual valoriza a qualidade, estabelece interesses difusos entre agricultores familiares e diferentes modelos de unidades de produção no que tange a organização social e as estratégias produtivas. Nesse contexto, emergem territorialidades distintas, algumas atreladas a aspectos sociais e culturais não modernos, que por sua vez são incompreendidas pelas políticas públicas vigentes. Os preceitos implantados pelo Programa Queijo Minas Artesanal, por exemplo, são considerados inaplicáveis à realidade vivenciada pelos produtores de queijo. A possível marginalização territorial apresenta-se como um problema a ser destrinchado à medida que se veicula maior demanda por produtos tradicionais no mercado atual e maiores investimentos na melhoria e qualidade dentro da perspectiva da multifuncionalidade (surgida na Europa) e propagada nos últimos anos no Brasil como diretriz de políticas públicas na agricultura familiar. Paradigma não condizente à realidade daqueles produtores de queijo que retornam às praticas originais e abdicam as novas tecnologias. A partir dessa situação problema, e de acordo com a revisão

bibliográfica a seguir, pretende-se entender o modo de vida, a identidade e organização territorial das comunidades pesquisadas a partir da produção artesanal de queijo e responder as seguintes questões:

a) De que forma os agentes indutores do território (EMATER, IMA, associações, etc.) contribuem para o fortalecimento da produção familiar? b) Trata-se de um traço cultural daqueles produtores rurais avessos à adaptação ou à falta de recursos para melhorias impostas na cadeia produtiva? c) Como os produtores de queijo se reproduzem socialmente no contexto das mudanças no espaço rural / agricultura familiar? d) Há multifuncionalidade no território queijeiro? e) O queijo artesanal é a única ou principal atividade não agrícola que sustenta economicamente durante um ano as unidades de produção familiar e que permite a esses grupos permanência no campo? f) A baixa adesão ao Programa Queijo Minas Artesanal deve-se a não participação dos agricultores, falta de interesse ou dificuldade na formação de associações comunitárias ou o próprio distanciamento dos valores identitários de origem marcado por uma relação economicista com o patrimônio?

1.2 Justificativa

A produção familiar no contexto dos sistemas alimentares tradicionais foi escolhida como tema deste estudo dada as recentes discussões acerca das possibilidades de desenvolvimento local a partir da multifuncionalidade da produção agrária abarcando questões referentes a patrimônio, segurança alimentar, meio ambiente, sociabilidade, qualidade de vida, etc. A revalorização de produtos típicos e da terra nas modalidades: artesanal, orgânico e agroecológico renascem como importante segmento na produção de alimentos no campo brasileiro, nesse caso privilegiando qualidade e confiabilidade. Há uma tendência global para o consumo desse tipo de alimento, especialmente, no mercado mundial de queijos, que se pauta pela tradição na produção artesanal e vinculada a uma determinada área geográfica (CHALITA, M. A. N. 2012, p.547). A concorrência dos gêneros alimentícios industriais não inibe a crescente preferência e consumo por alternativas locais. O cenário descrito despertou a realização de inúmeras pesquisas²¹ que tratam o assunto no viés

²¹ No Brasil atualmente destaca-se: Sônia de Souza Mendonça Menezes (UFS); Marcos Mergarejo Netto (UNESP); Fabiana Thomé da Cruz (UFRS); Jaqueline Sgarbi (UFPEL); Maria Lucia Barreto Sá (UECE); Renata Menasche (UFRS); Larissa Bueno Ambrosini (UFRS); Evander Eloí Krone (UFRS).

multidisciplinar, sendo frequentes os estudos de caso associados aos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais a partir dos SIALs ou Sistemas de Produção Local. Temáticas relacionadas à alimentação, cultura e sociedade também têm sido exploradas pela geografia e contribuído para a construção de uma geografia dos sabores²². Os referidos trabalhos contemplam diferentes escalas geográficas e abordagens teórico-metodológicas.

A qualidade dos alimentos exigida pela sociedade contemporânea é um dos sinais das mudanças em curso no espaço rural. O presente tema busca evidenciar as dinâmicas socioprodutivas no cotidiano dos agricultores familiares assentados no território queijeiro do município de São Roque de Minas – MG. Pesquisas semelhantes foram realizadas na localidade²³, as quais priorizaram áreas adjacentes, entre as portarias 01 e 04 do PNSC e por isso, apresentam uma amostragem reduzida em proporção da população ativa existente de pequenos produtores. Outra questão pouco lembrada nos estudos anteriores é a percepção dos sujeitos ao patrimônio e aos lugares de origem do queijo e a capacidade de organização social em torno de sua produção artesanal. Nessa investigação, importa obter maior abrangência do território de estudo mediante a análise da dimensão social, econômica e cultural das unidades produtivas, distribuídas em comunidades, com enfoque na agricultura de base familiar. A diversidade da atividade rural em algumas das propriedades influenciada com a implementação do Parque Nacional da Serra da Canastra, o reconhecimento de patrimônio imaterial e a própria abertura para a certificação do queijo desencadeou novas ruralidades no território em observância da noção de multifuncionalidade rural, a qual prevê funções além das produtivas. Tais vetores são capazes de potencializar o desenvolvimento local e atribuir ressignificações ao espaço identitário e a atores sociais. O estudo visa contribuir no campo da Geografia Agrária com interface à Geografia Cultural a partir de uma análise qualitativa e intercomunitária do modo de vida e perfil socioeconômico dos produtores de queijo no contexto das transformações no espaço rural. Os dados obtidos, ainda, poderão ser avaliados por agentes indutores do território para futura reformulação nas políticas de apoio a produção de queijo artesanal.

²²Ramo da geografia cultural com enfoque na percepção. Nessa direção foi defendida uma tese de doutoramento em 2011, pelo geógrafo Marcos Mergarejo Netto (UNESP), intitulado: *A Geografia do Queijo Minas Artesanal*.

²³ O geógrafo Cristiano Barbosa (2007) foi um dos pesquisadores a desenvolver uma dissertação de mestrado em geografia no município que discutia a relação entre agricultura camponesa e o Parque Nacional da Serra da Canastra.

1.3 Objetivo Geral

Analisar a produção familiar do queijo Canastra no município de São Roque de Minas-MG a partir do entendimento espacial sobre a organização social estabelecida em comunidades e o modo de vida e identidade dos agricultores familiares nos lugares de trabalho, reprodução social, econômica e cultural no contexto das novas ruralidades do território.

1.4 Objetivos Específicos

- a) Verificar a multifuncionalidade e a existência de atividades não agrícolas / pluriativas nas propriedades rurais levantadas;
- b) Caracterizar a produção familiar através da estrutura fundiária, organização do trabalho, políticas públicas vigentes e os aspectos sociais, econômicos e culturais das unidades produtivas;
- c) Descrever as etapas da produção artesanal do queijo e identificar mudanças dos aspectos identitários nessa atividade;
- d) Mapear a área de abrangência da produção e comercialização do queijo Canastra;
- e) Relacionar as “novas ruralidades” à realidade e às perspectivas dos produtores de queijo Canastra.

1.5 Hipóteses

- a) Um grande número de produtores de queijo artesanal do município de São Roque de Minas-MG recusa o cadastramento oficial do órgão de inspeção do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Trata-se de uma resistência cultural e econômica, uma vez que ainda existem grupos familiares essencialmente tradicionais que fabricam o queijo utilizando instrumentos e estruturas físicas centenárias (fôrmas de madeira, currais de pedra, etc.) e por razões culturais na perspectiva deles não reformam suas queijarias, isso reflete na baixa escala de produção suficiente apenas para a subsistência do núcleo familiar, aspecto cultural próprio das unidades de produção camponesas;

b) A atividade turística contribui para a formação de uma nova ruralidade na área de estudo. Ao lado da atividade artesanal do queijo que persiste como principal atividade geradora de renda e responsável pela reprodução social de comunidades rurais do entorno do Parque Nacional. Esse fato, no entanto, não impossibilita a emergência da pluriatividade como opção recorrente aos membros mais jovens das famílias locais;

c) A organização social em torno das queijarias da Serra da Canastra constitui numa territorialidade *sui generis*. Entretanto, as pequenas propriedades rurais localizadas nas comunidades estudadas estão passando por transformações em seu território e não conseguem atingir níveis de desenvolvimento local devido à falta de associativismo e união entre os produtores. Uma das causas seria a entrada de novos atores, isto é, não idênticos aos produtores de queijo artesanal, principalmente, nas proximidades do Parque Nacional, os quais não compartilham ideais comuns;

d) O turismo no distrito de São José do Barreiro estimula o desenvolvimento de atividades não agrícolas, o que chamamos de pluriatividade rural nas adjacências Parque Nacional da Serra da Canastra, com a oferta de serviços de hospedagem, alimentação e entretenimento, o que dinamiza e beneficia a economia das pequenas propriedades antes limitadas à produção e comercialização do queijo canastra.

2 METODOLOGIA

2.1 Método, procedimentos metodológicos e amostragem.

Este estudo fundamenta-se na pesquisa qualitativa a partir das técnicas de observação direta, entrevista semiestruturada e história oral e de vida. Este tipo de pesquisa denota perspectiva compreensiva por meio da coleta de dados baseado na interpretação do fenômeno estudado (MATOS, P. F. de. e PÊSSOA, V. L.S., 2009, p.280). O método qualitativo pode esclarecer componentes da realidade “invisível” por meio de técnicas específicas que aproxime pesquisador e sujeitos da pesquisa, permitindo que os resultados sejam interpretados à luz das constatações empíricas obtidas nessa abordagem. A pesquisa qualitativa preocupa-se com questões muito particulares, trabalhando um universo de significados, crenças, valores e que correspondem a um espaço mais profundo das relações, dos fenômenos reduzidos não somente à operacionalização de variáveis (SPÍNDOLA, T.; SANTOS, R.S., 2003, p.120). Portanto, esse método auxilia identificar, caracterizar grupos sociais em um meio geográfico e decodificar representações atribuídas às interações sujeito-objeto. De acordo com (SOUZA Jr., p. 30, 2009) “o uso do método qualitativo possibilita a compreensão interpretativa da ação social e na produção do espaço uma apreensão mais substancial acerca das características e limites de cada ator social envolvido”.

Com base na problemática do tema escolhido, essa modalidade, a qual o ambiente é fonte direta da pesquisa, revela o que leva sujeitos a determinadas práticas espaciais²⁴. Nesse caso, salienta-se a importância da imersão do pesquisador no contexto de interpretar e interagir com o objeto estudado e a adoção de postura teórico-metodológica para decifrar os fenômenos (PÊSSOA, V.L.S., p.11, 2012). Trata-se de uma investigação inclinada em intervir no meio social de forma colaborativa. Para viabilizar esse tipo de pesquisa é usual a pluralidade de instrumentos e procedimentos, sendo “uma característica das pesquisas qualitativas a utilização de diferentes técnicas de coleta de dados em campo” (CHIAPETTI, R. J. N., 2010, p.148). Ela não restringe, por exemplo, a estudos essencialmente etnográficos, ou seja, tanto abordagens quantitativas quanto qualitativas são aceitas, de modo que variáveis

²⁴Uma característica das pesquisas qualitativas é que são exploratórias. Vários tipos de dados são coletados e analisados para que se entenda a dinâmica do fenômeno (...) o estudo qualitativo pode ser conduzido através de diferentes caminhos, um deles é a etnografia (GODOY, A.S., 1995, p.21). Neste estudo ao invés da etnografia, opta-se pela história oral e de vida como uma das técnicas de pesquisa.

quantitativas complementem a representação da realidade a ser interpretada sob o enfoque do método qualitativo. Na pesquisa que segue foram utilizadas técnicas de história oral e de vida, observação e entrevista semiestruturada.

Segundo (SPÍNDOLA, T.; SANTOS, R.S., 2003, p.121) a história oral e de vida como abordagem metodológica foi introduzida no meio acadêmico, em 1920, pela Escola de Chicago e desenvolvida por Znaniescki, na Polônia. A partir da década de 60, procurou estabelecer estratégias de análise do vivido. O estudo do cotidiano, nessa ocasião é retratado como campo de significações e dirige o olhar do pesquisador para uma dimensão, uma família, um grupo social identificado pelas práticas sociais que elabora (SPÍNDOLA, T.; SANTOS, R.S., 2003, p.122-123). A apreensão das ações e transformações ocorridas num determinado tempo e espaço cabem às técnicas de história oral ou de vida em função da vivência dos sujeitos. Talvez não haja procedimento metodológico equivalente que nos permita aproximação entre o tempo atual e o que aconteceu anteriormente (CASTRO, J., 2012, p.122).

Para a referida técnica de pesquisa, recorre-se aos relatos individuais sobre trajetória histórica de vida e processos de mudança percebidos por um grupo de pessoas entrevistadas e os respectivos depoimentos geralmente são gravados para posterior transcrição. Cada narrativa apresenta uma descrição, oferecendo uma diversidade de fatos, experiências, opiniões, etc., dessa forma, o pesquisador deve acreditar o que diz os sujeitos, respeitando suas ideias e avaliação acerca de um assunto ao mesmo tempo em que é necessário discernir os dados válidos em relação ao objeto de estudo, “na medida em que os conteúdos das falas obtidas dos sujeitos da pesquisa extrapolam os sentidos e os significados que pretendiam expressar conscientemente” (CHIAPETTI, R. J. N., 2010, p.148).

A história oral e de vida estará sujeita, *a priori*, neste trabalho às técnicas de observação e entrevista semiestruturada através da pesquisa de campo no território selecionado. O trabalho de campo é um instrumento de análise geográfica que permite o reconhecimento do objeto e o registro de variáveis supostamente relevantes para o relatório final de pesquisa. Em campo, podemos estabelecer relações constantes entre determinadas condições e determinados eventos observados (CHIAPETTI, R. J. N., 2010, p.145). Por meio da observação o pesquisador terá a oportunidade de acompanhar ou simplesmente identificar *in loco* a dinâmica do objeto na perspectiva do sujeito. (CHIAPETTI, R. J. N., 2010, p.149) explicam que a observação como técnica de pesquisa de campo não é a contemplação passiva

e um simples olhar atento a que ou a quem queremos observar, mas um olhar ativo sustentado pelo problema e objetivo da investigação. Portanto, a delimitação do objeto que conduzirá o pesquisador a elementos-chaves para solução das questões sugeridas.

Esta pesquisa, de caráter exploratório, consiste em um mapeamento territorial para identificação de famílias produtoras do Queijo Canastra, seguido por uma observação direta e sistemática sobre o modo de vida e reprodução desses grupos domésticos, o perfil do agricultor familiar, a relação com o turismo local e demais mudanças em curso no território. O embasamento teórico norteador da análise pauta-se nos conceitos de agricultura familiar/camponesa, multifuncionalidade e desenvolvimento local em função da produção tradicional de queijo entendida pelos aspectos culturais e identitários nos espaços de vida e trabalho dos produtores.

Para levantamento e processamento de dados foi elaborado um questionário semiestruturado, direcionado aos agricultores familiares produtores de leite e/ou queijo residentes da zona rural do município de São Roque de Minas/MG, o qual resultou dados numéricos e qualitativos. Acrescenta-se ainda, uma entrevista aberta, a partir da técnica de história oral e de vida, com sujeitos produtores de queijo com idade superior a 60 anos e agricultores familiares empenhados na atividade turística, indiferente da idade. As gravações foram ouvidas repetidas vezes, no total de 498 minutos de áudio e a fala dos sujeitos que sustentam a discussão dos resultados foram transcritas.

Em maio de 2013 foi realizado o reconhecimento da área de pesquisa para localização de propriedades rurais produtoras do Queijo Canastra distribuídas em três comunidades (Vargem Grande, Comunidade dos Leites e Sobradinho) e um distrito (São José do Barreiro). Posteriormente, em julho foi aplicado para avaliação do projeto de pesquisa o primeiro formato de questionário para 06 famílias nas comunidades de Vargem Grande (5) e Campo do Meio (1). As questões dividiram-se em nove eixos: I) composição familiar; II) organização do trabalho; III) caracterização da estrutura fundiária (estabelecimento); IV) a preocupação com o futuro (perspectivas); V) aspectos sociais; VI) uso da terra; VII) produção leiteira; VIII) produção do queijo artesanal e IX) turismo.

Na segunda fase da pesquisa, optou-se por incluir a Comunidade Buracas e o Distrito de São João Batista da Serra da Canastra, a primeira trata-se de uma comunidade com tradição na produção de queijos artesanais e o distrito situa-se na zona de amortecimento do Parque Nacional. Foram realizados quatro trabalhos de campo durante o mês de outubro de

2013, uma visita no mês de janeiro e a última saída de campo em fevereiro de 2014, sendo oito trabalhos de campo na área para coleta dos dados e aplicação das técnicas de pesquisa. Ao todo 61 famílias entrevistadas, 26 na Comunidade das Buracas, 14 na Vargem Grande, 7 no distrito de São José do Barreiro, 6 na comunidade dos Leites, 4 no Sobradinho e 4 no distrito de São João Batista da Serra da Canastra. A amostragem corresponde a 10% do número total de queijeiros existente no município²⁵. Essa proporção equivale ao número de entrevistas por comunidade, exceto São João Batista da Serra da Canastra com percentual inferior a 10% devido à desistência de inúmeros agricultores em fabricar o queijo Canastra²⁶ em um distrito com apenas 149 moradores, situação que inviabilizou a ampliação do banco de dados nessa região. Nesta etapa os questionários foram reformulados com questões pertinentes ao estudo, mantendo os eixos temáticos iniciais. Além disso, instituições públicas (EMATER/MG, Prefeitura Municipal e ICMBio) foram consultadas a fim de se obter informações adicionais sobre o Programa Queijo Minas Artesanal, regularização de terras no entorno do Parque e outras questões incidentes no território. Cada propriedade rural foi demarcada com GPS para elaboração de mapas.

2.1.1 Etapas metodológicas

- 1) Levantamento de artigos na internet, matérias jornalísticas (impresso e vídeo documentário) e legislação sobre a produção artesanal de queijos em Minas Gerais;
- 2) Leitura do guia técnico para implantação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Produção do Programa Queijo Minas Artesanal concedido pelos gestores da EMATER/MG;
- 3) Revisão bibliográfica sobre temas correlatos: 1) categoria de análise: território e lugar; 2) dimensão espacial: cultura e identidade e 3) fenômeno de estudo: agricultura

²⁵ De acordo com o cadastramento feito pela Prefeitura Municipal de São Roque de Minas existem cerca de 600 propriedades rurais detentoras de queijarias em atividade até o mês de outubro de 2013. 40% desse montante pertence à comunidade das Buracas, o equivalente a 250 propriedades, seguido pelo distrito de São João Batista da Serra da Canastra com aproximadamente 120, em terceira colocação a comunidade Vargem Bonita com cerca de 80 queijarias, logo o distrito de São José do Barreiro com mais ou menos 70, em torno 60 famílias na comunidade dos Leite e em menor quantidade a comunidade Sobradinho com aproximadamente 30 propriedades que fabricam o queijo artesanal.

²⁶ Durante a pesquisa de campo no Distrito constatou-se que muitas famílias iniciaram a produção de leite e passaram vendê-lo diretamente para cooperativas de laticínios, desistindo da feitura de queijos artesanais.

familiar/camponesa, desenvolvimento local, multifuncionalidade e novas ruralidades do território;

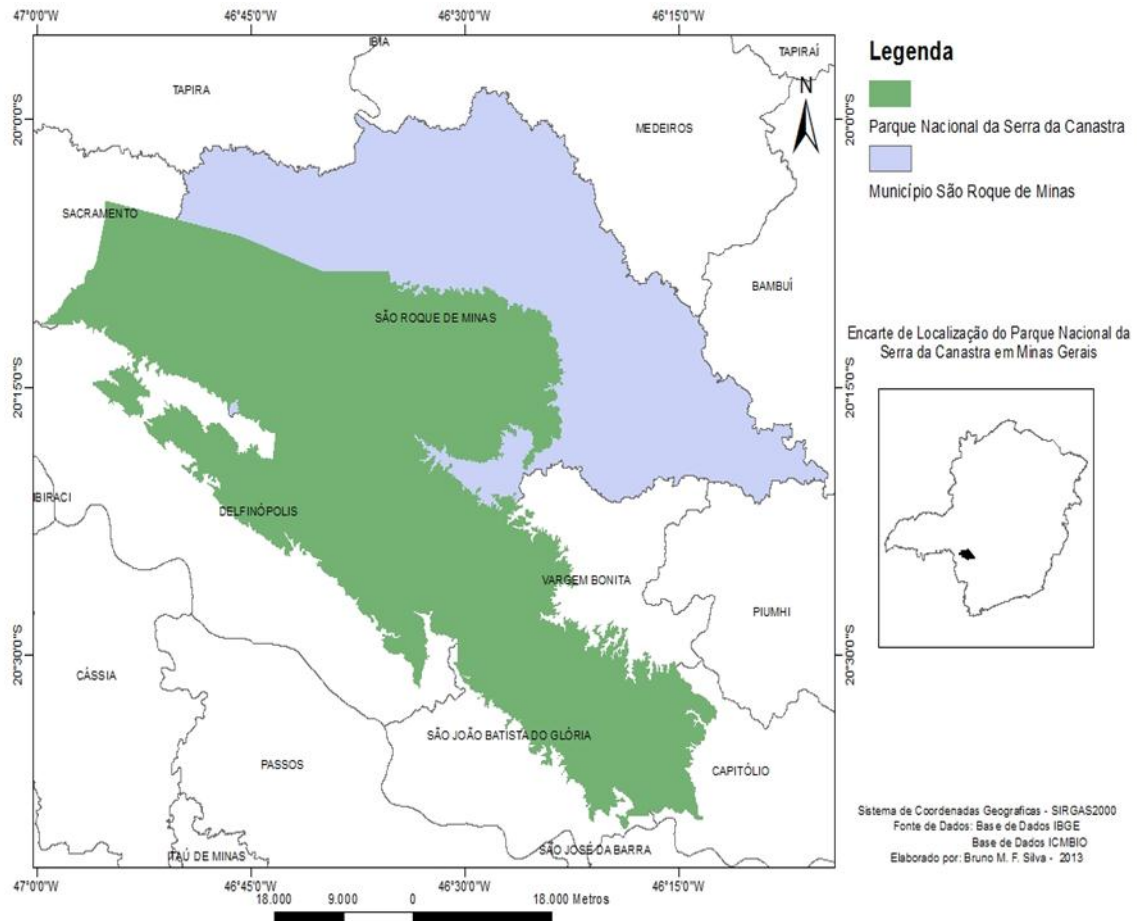
- 4) Reconhecimento da área de pesquisa e entrevista não estruturada com agentes indutores (EMATER/MG, Prefeitura Municipal, ICMBio);
- 5) Pré-teste dos questionários em fase de elaboração;
- 6) Revisão do texto após seminário;
- 7) Redação de itens complementares sobre o objeto de estudo e metodologia;
- 8) Reformulação do questionário (redefinição dos eixos temáticos);
- 9) Seleção das propriedades rurais que produzem queijo artesanal nas comunidades indicadas para a pesquisa;
- 10) Demarcação com GPS das propriedades visitadas e documentação fotográfica;
- 11) Aplicação de questionário semiestruturado aos produtores selecionados;
- 12) Entrevista não estruturada a agricultores familiares produtores de queijo e/ou que trabalham com turismo para identificação de aspectos culturais, história de vida, percepção dos sujeitos acerca das transformações em curso, etc.;
- 13) Envio de um questionário estruturado por e-mail para o coordenador do PQMA;
- 14) Tabulação, organização e sistematização dos dados coletados;
- 15) Elaboração de gráficos, tabelas e mapas temáticos;
- 16) Análise dos resultados obtidos;
- 17) Redação do Trabalho Final;
- 18) Revisão do texto final.

2.1.2 Área e objeto de Pesquisa

A área da pesquisa compreende a zona rural do município de São Roque de Minas, situado a Oeste de Minas Gerais em uma área de transição entre o Cerrado e a Mata Atlântica com altitude de 818 m. Parte do município está contida na zona de amortecimento do Parque Nacional da Serra da Canastra, edificações rurais e urbanas que integram este limite são submetidas às normas e restrições específicas estabelecidas pelo Sistema Nacional de Unidade de Conservação (SNUC) e aplicados pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). Esse órgão ambiental fiscaliza a ocupação territorial e

atividades humanas que possam impactar negativamente o meio ambiente²⁷. O município de São Roque de Minas abrange cerca de 43,667% da área legal do Parque e 25,49% da zona de amortecimento²⁸.

Mapa 01 - Localização do Parque Nacional da Serra da Canastra - MG



Fonte: Elaborado por Bruno Ferreira, 2013.

A área deste estudo, antes de se tornar território oficial da Coroa Portuguesa no século XVIII, abrigava os índios Cataguazes e comunidades quilombolas, os quilombos, por

²⁷ A ZA do PNSC abrange terras de 11 municípios, foi definida com base nos seguintes critérios: remanescentes de fragmentos florestais; áreas de risco pela expansão urbana; áreas contíguas à UC onde são realizadas atividades que possam comprometer a integridade do Parque; áreas que necessitam de regulamentação do uso da terra e de outros recursos, com vistas à proteção da Unidade e microbacias; necessidade de proteção de habitats para o pato-mergulhão (*Mergus octocetaseus*).

²⁸ Dados retirados do Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra.

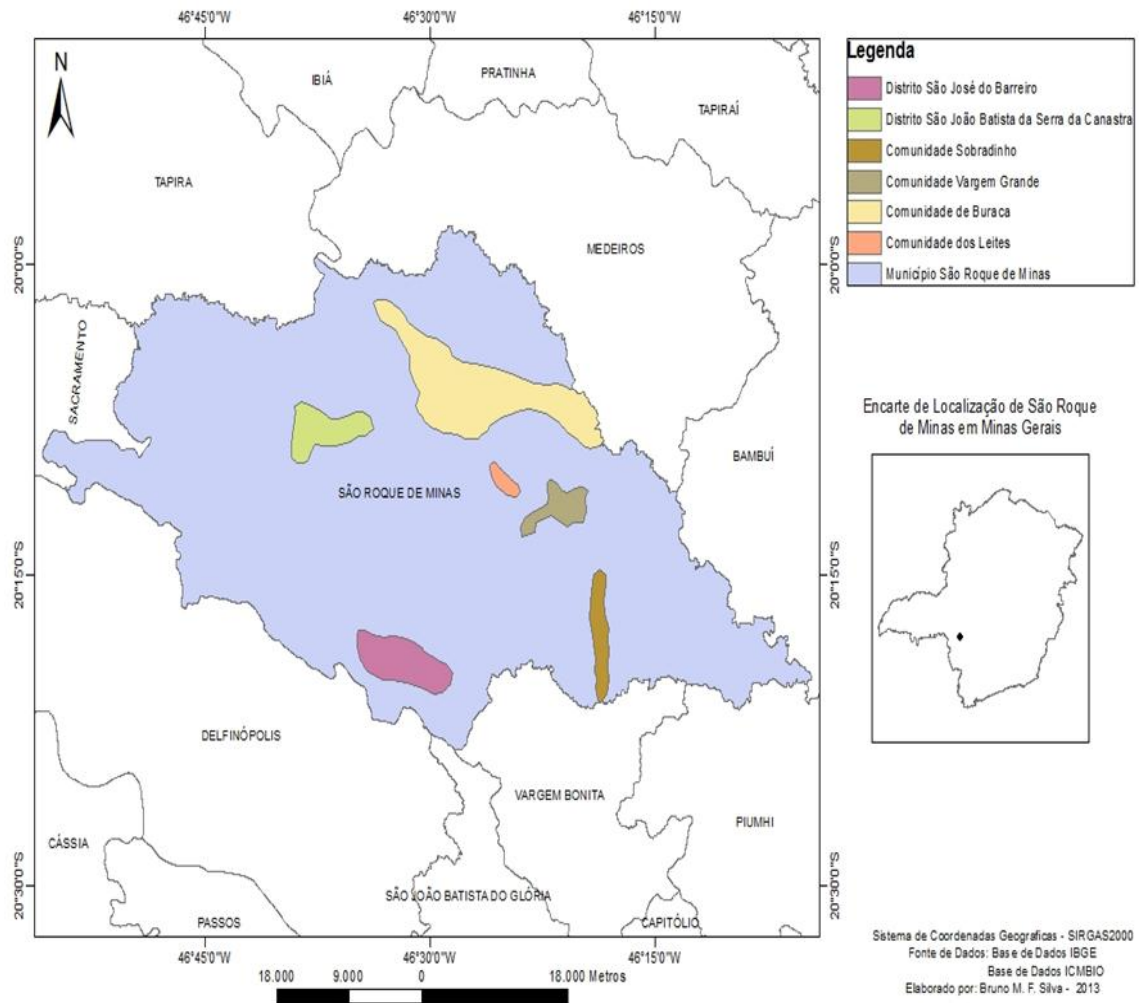
sua vez, aproveitavam as terras férteis das cabeceiras do Rio São Francisco para agricultura, pesca e caça. Em meados do século XVIII ambos seriam aniquilados pelo governo de Minas Gerais a mando do Marquês de Pombal que projetou na época a demarcação de fronteiras entre as Minas Gerais, São Paulo e Goiás, incentivando a ocupação de extensas áreas despovoadas, como estratégia geopolítica de proteção aos interesses estrangeiros. O povoamento desse território se deu através do estímulo da migração de portugueses de Ilhas de Madeira e Açores para o Brasil, os quais ocuparam o interior de Minas e outras capitânicas. A ocupação à fronteira oeste mineira ocorreu, principalmente, com a vinda de mestiços e brancos dos grandes centros de mineração. Em meados do século XIX foram doadas terras para o então povoado de São Roque, em seguida, torna-se distrito de Piumhi e somente em 1939 é emancipado município²⁹. O referido parque é implementado nesta localidade em 1972 sob repressão militar e desapropriação forçada de inúmeras famílias rurais em suas propriedades. Muitas famílias, porém, resistiram e hoje tentam adaptar a produção agrícola à legislação ambiental³⁰.

A área de pesquisa contempla as propriedades rurais produtoras do queijo canastra na extensão territorial do município de São Roque de Minas e da zona de amortecimento do Parque, onde estão localizadas comunidades rurais, conforme representação cartográfica a seguir. Em relação às comunidades investigadas: 1) Distrito de São José do Barreiro e Vale do Boqueirão localizados no entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra; 2) Comunidade do Sobradinho, 3) Comunidade Vargem Grande e 4) Distrito de São João Batista da Serra da Canastra encontram-se próximo dos limites da unidade de conservação e nas principais estradas de acesso do município; já o restante do território 5) Comunidade Buracas e 6) Comunidade dos Leites estão completamente fora dessa delimitação e situados em estradas vicinais. Apesar da proximidade ou não com o Parque, cada localidade e estabelecimento familiar apresenta estratégias e lógicas produtivas diferenciadas.

²⁹ Baseado em (LOURENÇO, 2005; COSTA, Thomaz C. C.; COSTA, L. M. 2005; FARIA, A. F. de, 1986).

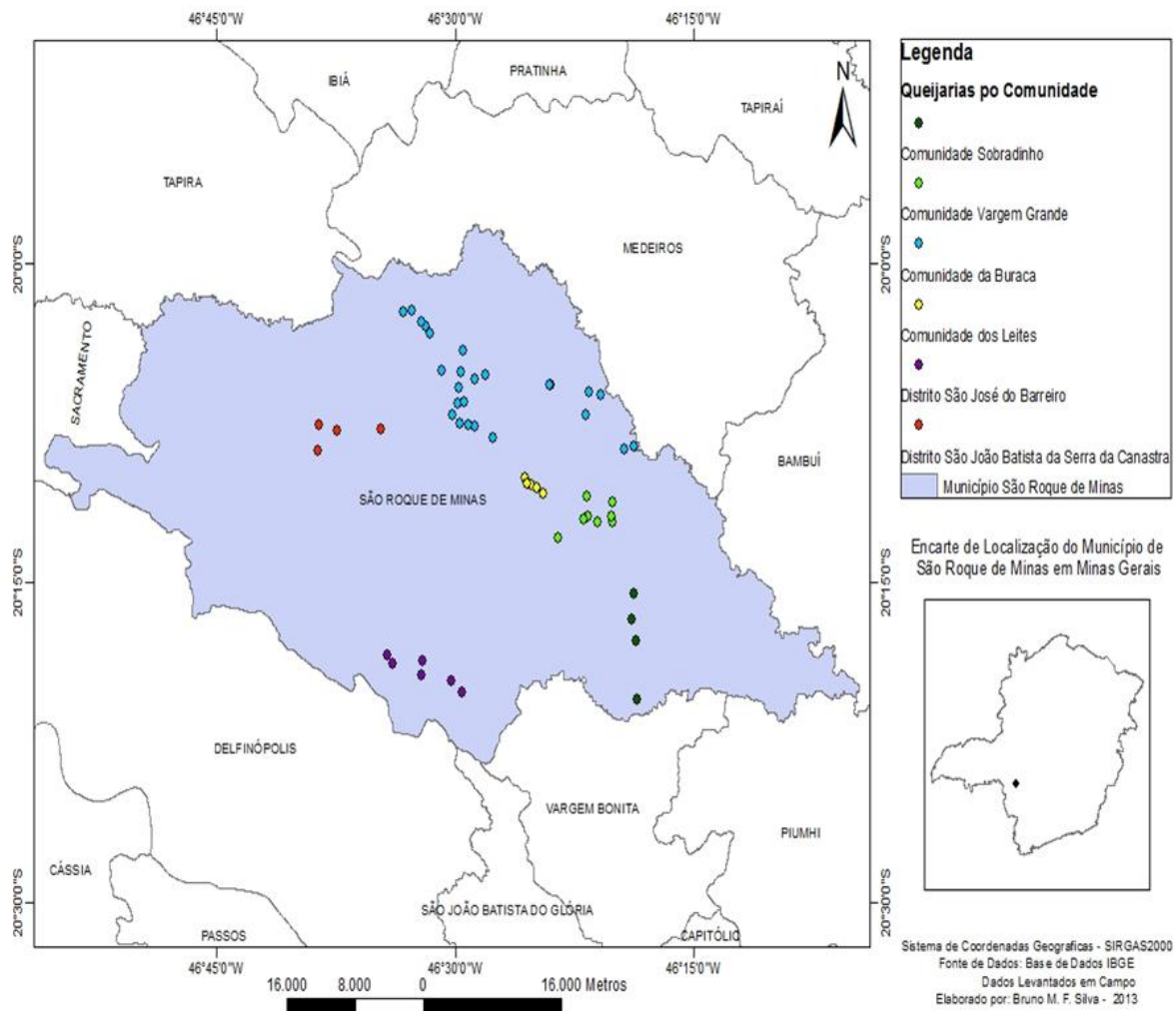
³⁰ Um dos dilemas apontados na região é a regulamentação das queimadas controladas pelo ICMBio. Esse tipo de manejo é culturalmente usado pelos produtores rurais para melhoramento das pastagens, no entanto, tem sido alvo de denúncia aos órgãos de proteção ambiental, por isso, a queimada controlada das propriedades rurais do município somente é liberada mediante avaliação dos pedidos e pagamento do termo de autorização expedido pela instituição a cada dois anos.

Mapa 02 – Divisão territorial das comunidades e distritos municipais de São Roque de Minas
- MG



Fonte: Elaborado por Bruno Ferreira, 2014.

Mapa 03 – Distribuição territorial das queijarias em comunidades do Município de São Roque de Minas - MG



Fonte: Elaborado por Bruno Ferreira, 2014.

O objeto de pesquisa são as unidades de produção familiar, as quais sugerem a continuidade do patrimônio familiar fundiário por meio da pequena produção de queijos artesanais, pecuária leiteira, e em alguns casos, do turismo. Esse produto típico do território de estudo remete aos tempos de colonização na fronteira oeste de Minas, mediante a disponibilidade de solo, clima e vegetação propícios para a pecuária. Descendentes portugueses, em sua maioria, vindos diretamente de Portugal ou das regiões mineradoras em decadência, instalavam-se na Serra da Canastra com o intuito de desenvolver atividades agrícolas, principalmente, a criação de bovinos, caprinos para produzir leite e escoar parte dos gêneros alimentícios para o mercado interno e do Rio de Janeiro por intermédio de *tropeiros* e

*atravessadores*³¹. O queijo canastra surge nesse contexto como forma de aproveitar o excedente do leite produzido e como alternativa para garantir a alimentação das localidades que iam sendo habitados por forasteiros, famílias de agricultores, homens livres interessados nas riquezas minerais que posteriormente, foram descobertas. O modo de fazer o queijo artesanal percorre gerações e ciclos econômicos³², ele ainda é desenvolvido nas unidades de produção familiar da área de estudo. O saber fazer o queijo constitui um elemento cultural intrínseco ao território delimitado e também, multifuncional dado os valores patrimoniais e identitários adquiridos no processo de territorialização e reafirmados pelos atores locais³³.

³¹ Agentes comerciais do período setecentista e oitocentista que compram a preços baixos os produtos diretamente do produtor rural e distribuem a preços elevados esses produtos diretamente para o consumidor final dos centros urbanos. A função dos tropeiros foi praticamente extinta dando lugar aos atravessadores, que ainda atuam no comércio volante. (CHAVES, C. M. das G., 1998).

³² A mineração ocorreu intensamente em meados do século XX no município de Vargem Bonita próximo a São Roque de Minas. Esse período promoveu a acumulação dos exploradores de minerais, porém, por pouco tempo. Logo, a partir de 1970 à década de 1990 o município passou por uma crise interna na produção agrícola até seu reerguimento em 1994, com a liberação de crédito por meio de uma cooperativa local que reinseriu vários produtores no mercado e no circuito produtivo, principalmente, do café e outras culturas como milho, manga, abacate, eucalipto. Além, de investimentos indiretos no setor de serviços na área de turismo rural, provável, em algumas propriedades rurais.

³³ Uma parcela de produtores está organizada através da Associação dos Produtores de Queijo Canastra que congrega os municípios de São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapira, Vargem Bonita, Piumhi e Delfinópolis – tem sede em São Roque de Minas.

3 ABORDAGEM TEÓRICA E CATEGORIA DE ANÁLISE

3 1 Território e lugar – categorias de análise da geografia

Território e lugar referem-se a conceitos da geografia para entendimento da posição do homem em relação ao meio e as relações entre indivíduos e grupos nele circunscritos. Este item apresentará uma revisão de algumas concepções de território e lugar e as respectivas dimensões de análise no âmbito social, político, cultural e subjetivo para apreensão metodológica da localidade aqui investigada.

Alguns autores nos trazem a etimologia da palavra território: *territorium* vindo do latim e derivado do vocábulo terra correspondente a pedaço de terra no sentido de apropriação de determinado limite de terra acertada por uma regulação jurídica político-administrativa (COSTA, F. R.; ROCHA, M. M., 2010). Tal palavra também está relacionada à restrição, demarcação, o que gera divisão entre os indivíduos. “Territorium são impedidos de entrar, ao mesmo tempo, por extensão, podemos dizer que, para aqueles que têm o privilégio de usufruí-lo, o território inspira a identificação (positiva) e a efetiva apropriação” (HAESBAERT, 20004, p.01). Esse autor faz menção à valorização atribuída ao território e os aspectos subjetivos de identificação e afeição à terra apropriada.

Ratzel (1844-1904) é um dos precursores desse conceito no âmbito político e social, o qual entendia território como porção do espaço usado por grupos organizados pela ação do Estado. A definição liga-se ao contexto histórico da unificação dos estados alemães por meio da consolidação das relações capitalistas e imperialistas na Alemanha, ou seja, essa concepção remete à imposição do Estado sobre a territorialização de grupos humanos. Essa colocação conceitual decaiu no século seguinte, já meados desse período surgiram pesquisas críticas que debatiam, por exemplo, nas escolas francesas e americanas influenciadas pelo marxismo, as relações de uso e apropriação. “O território é o conteúdo das formas e relações materiais e imateriais, do movimento, e significa apropriação e dominação, material e imaterial, em manchas e redes” (SAQUET, 2009, p. 90). Da noção inicial a esta consideramos território como produto social e condição material e imaterial de apropriação do homem e grupos humanos organizados ou não no espaço.

O geógrafo suíço Raffestin afirma ser o espaço antecessor do território e que espaço e território, portanto, são conceitos distintos, apesar do território ser gerado pelo

espaço. Isso porque, segundo o autor “apropriando-se concretamente ou abstratamente (por meio da representação) do espaço, o ator o territorializa” (RAFFESTIN, 1980). O ato da territorialização depende da organização social de agrupamentos estabelecidos no espaço. “O território é apropriado e construído socialmente, fruto do processo de territorialização, do enraizamento; é resultado do processo de apropriação e domínio de um espaço, cotidianamente, inscrevendo-se num campo de poder, de relações socioespaciais” (SAQUET, 2004, p. 128-129). Esse campo de poder refere-se à pressão que os atores dominantes aplicam no espaço geográfico a fim de manter o controle dos grupos sociais dominados, esse parecer, muitas vezes remete a uma ação conduzida pelo Estado. Mas, Raffestin evoca o “enraizamento” como chave da constituição sócio cultural para a estrutura do território firmado pelo trabalho do homem sobre o espaço. “O espaço é, de certa forma, dado como se fosse uma matéria prima” (Raffestin, 1980, p. 144), permanentemente suscetível à apropriação material, à intervenção do Estado que quando empreendido por grupos humanos configura na territorialização permeada por um complexo de relações sociais concretas ou abstratas.

Em sua obra *Por uma geografia do Poder* publicado (1980), Claude Raffestin contribuiu para os debates consolidados na geografia política e crítica entre as décadas de 1980 e 1990 no Brasil. Esse autor destaca o caráter político dos territórios promovido pela ação humana sobre a superfície da terra (espaço) a partir do uso de recursos naturais e da artificialização desses recursos, como já comentado. A discussão central dessa obra concentra-se nas relações de poder exercido no território pelo Estado, instituições, empresas e grupos dominantes, assim, que “o poder está presente nas ações do Estado, mas também de instituições, empresas; enfim, nas relações sociais que se efetivam na vida cotidiana, visando o controle e a dominação sobre os homens e as coisas” (SAQUET, M. A.; GAGLIOTTO, A. R., 2009, p. 48). Mais adiante, o autor, ainda baseado em (SAQUET, M. A.; GAGLIOTTO, A. R., 2009) demonstra que o poder passa além do Estado, já que o território é modificado pelo trabalho e pelas relações de poder presente nas várias dimensões do território, do Estado ao indivíduo coadunado aos signos manifestos no cotidiano. Essa relação de poder, aparentemente autônoma ao Estado, é explicitada pelo autor “às organizações pequenas ou grandes, encontram-se atores sintagmáticos (constituídos em grupos) que produzem o território”. [...] “Em graus diversos, em momentos e em lugares variados, somos todos atores sintagmáticos que produzem territórios” (RAFFESTIN, 1980, p. 152).

Posteriormente, Claude Raffestin (2009) demonstra as partes das estruturas territoriais. O autor faz uma distinção entre estruturas territoriais e ambiente, para ele o ambiente, conjunto de elementos físicos, bióticos e abióticos são matéria-prima para o homem produzir. Em seguida, é apresentada a categoria paisagem como construção da representação ideal do território. Raffestin ao retratar do território volta-se para o mundo material ao invés do mundo da imagem e contextualiza a formação da paisagem agrária greco-romana a partir da produção do território europeu na Antiguidade e afirma existir uma proximidade inegável entre o rural e o urbano, visto que “os territórios são criados através de uma simbiose entre o mundo agrícola e o mundo urbano” (RAFFESTIN, 2009, p.19). São mencionadas as transformações territoriais que partem da crise urbana, logo após a retomada das cidades a partir do século XI à crise agrícola entre os séculos XIV e XV. Na história agrária, episódio conhecido por *enclosure* (cercados), aumento das áreas de pastagem e das propriedades e confisco de terras pelos grandes proprietários ocasionando a expulsão dos habitantes rurais. Tais mudanças ocorridas na Inglaterra e Itália, e continuadas após o século XVIII com a revolução industrial, reforçam a colocação do autor de que os homens não constroem a paisagem, mas o território. “Os territórios agrários e urbanos constituem espelhos das transformações do espaço” (RAFFESTIN, 2009, p. 23). O autor faz considerações críticas sob a ótica ambiental da capacidade humana de simulação das paisagens-território e atribui a produção do território às crises e as modificações ao “ritmo das novas técnicas” tanto na cidade como no campo (RAFFESTIN, 2009, p.24).

Raffestin (2009) explicita os elementos (variáveis) para um modelo de representação da produção territorial. Trata-se de um modelo descritivo para explicar o processo de territorialização (figura 01, p.25).

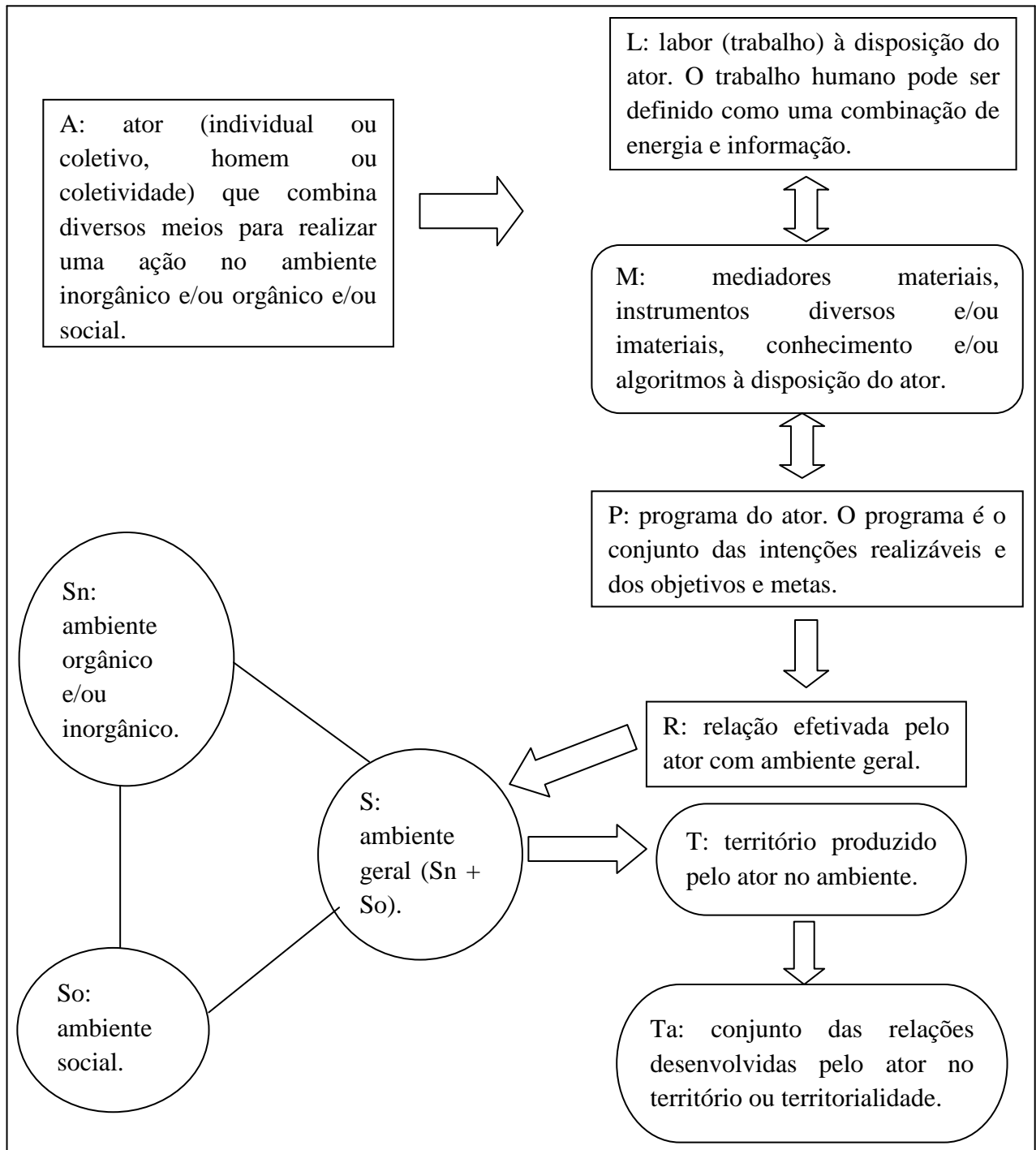
As características mínimas que o ator deve possuir são fornecidas pelas variáveis L, M, P que constituem a tríade fundamental dos meios de intervenção no ambiente geral. Esta, projetada através de uma relação R do ator A no ambiente geral S, contribui para produzir um território T, no qual se estabelece uma territorialidade Ta, isto é, um conjunto de relações que permitem satisfazer as necessidades da comunidade ou da sociedade. Isso pode ser representado pela relação T/Ta. T é a parte material e Ta a parte imaterial. O autor propõe a seguinte fórmula descritiva:

$$\begin{array}{ccccccc}
 A (L-M-P) & \text{-----} & R & \text{-----} & S (S_n / S_o) & = & T/Ta \\
 \text{I} & & & & \text{II} & & \text{III}
 \end{array}$$

I – antropológica; II – ecológica, biológica e lógica cultural cristalizada e III – correspondem à interação das três lógicas e o resultado do entrelaçamento entre território e territorialidade.

Cada um desses elementos forma um sistema que se transforma com o tempo histórico e o espaço geográfico, os atores, influenciados por tais dinâmicas, apreendem esses elementos em determinados períodos de tempo e espaço para construção voluntária dos territórios. “Os territórios constituem o mundo material percebido e se tornam a matéria-prima oferecida à imaginação, para ser trabalhada e produzir imagens ou representações que podem ser manifestadas através de diversos tipos de linguagem” (RAFFESTIN, 2009, p.29). Do ambiente construído resultante da troca de matéria, informação e energia e socialização dos atores incide a territorialidade condição primária de organização territorial que se efetiva na sociedade-tempo-espaço, “significa relações sociais simétricas ou dessimétricas que produz historicamente cada território” (SAQUET, 2009, p. 79). Para Raffestin, portanto, território e territorialidade traduzem o poder iminente relacional no tempo-espaço.

Figura 01- Representação da produção territorial



Fonte: Adaptação baseado em (RAFFESTIN, 2009, p.27).

O geógrafo brasileiro Marcelo Lopes de Souza (2009) identifica algumas divergências em torno do conceito território e elabora três questões que objetivam clarificar

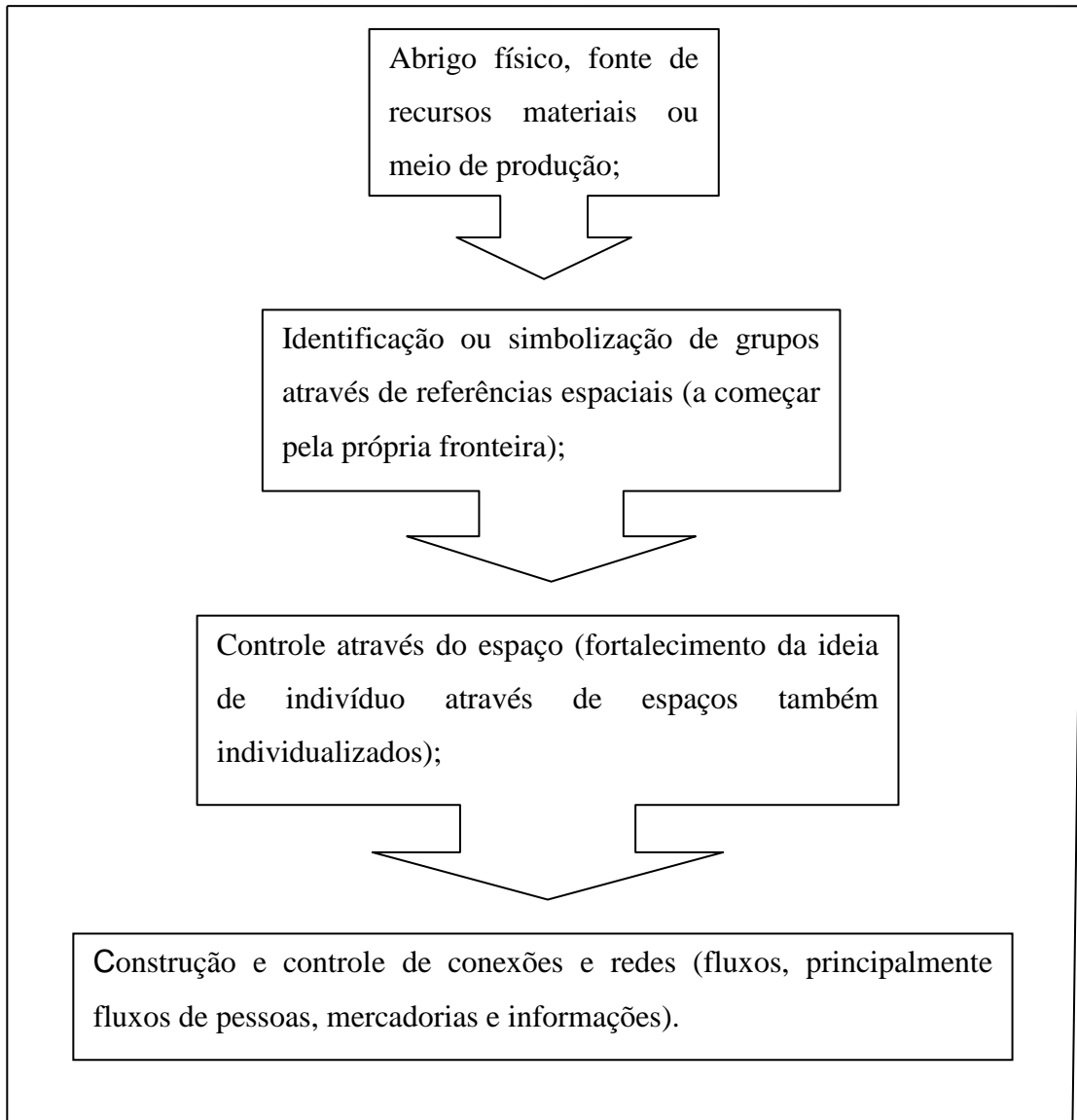
essa noção na geografia. a) *Será o território um conceito apenas “político” (ou, antes, “político-geográfico”), ou será ele também “cultural” e “econômico”?* Inicialmente, o autor descuida da dimensão cultural e centraliza a definição de território pelo poder inscrito na dimensão política estatal, logo se retrata de tal equívoco, argumentando que as razões e motivações para se conquistar ou defender o território podem ser de cunho cultural ou econômico, não estritamente de ordem política. “Em meio às relações sociais complexas, uma dimensão pode aparecer histórico culturalmente como mais importante, não significa que seja a única relevante” (SOUZA, 2009, p.60). Outra questão seria: b) *será o território algo “material” ou “imaterial”?* Segundo o autor, o território não se limita ao substrato espacial material (as formas espaciais, os objetos geográficos tangíveis, etc.), essa objeção ocultaria as relações de poder projetadas no território. (SOUZA, 2009, p.62), porém, desconsidera as relações intraterritoriais, mas insere os fatores ideológicos inerentes aos Estados. E a terceira questão que surge: *é realista falar de “territórios autônomos” e de “territorialidade autônoma” se os territórios têm a ver com o exercício de poder?* O autor ratifica o poder como pressuposto do território. No caso da autonomia territorial o poder implica a capacidade de estabelecer normas e de fazê-las cumprir sob pena de sanções morais ou materiais (SOUZA, 2009, p.68). Em uma estrutura simétrica esse poder o qual os indivíduos estão submetidos emana da coletividade.

Ao percorrer as abordagens humanísticas do território³⁴, deparamo-nos com Rogério Haesbaert (2004; 2009) que formula suas definições agregando à concepção materialista a dimensão do vivido vinculado ao valor de uso. Esse território apropriado demanda multiplicidade de análise recorrente à ideia do *continuum* que “vai da dominação político-econômica à apropriação cultural-simbólica” (Haesbaert, 2004, p.95-96) envolvendo múltiplos sujeitos no processo de territorialização tal como nas palavras de Haesbaert (2004) “o território, como espaço dominado e/ou apropriado, manifesta hoje um sentido multi-escalar e multidimensional”. Sobretudo, para este autor, o território refere-se às relações sociais geohistoricamente contextualizadas (HAESBAERT, 2009, p. 108). Haesbaert (2004) agrupa a

³⁴ Ângelo Turco é um geógrafo, entre os pioneiros dessa linha. Em uma de suas principais obras (1988) - *Verso una teoria geografica della complessità* - propõe a análise territorial centrada no agir social coletivo do homo geographicus. Outros autores que contribuíram para a construção do conceito território foram: “Jean Gottmann em sua obra de 1952 a qual transita entre a geografia política e a cultural, destacando a divisão política do espaço e a diferenciação cultural em escala regional, mediadas pela circulação e iconografias” (SAQUET, M. A.; GAGLIOTTO, A. R., 2009, p. 46) e o geógrafo italiano Giuseppe Dematteis (1964; 1970; 1985) “que afirma ser o território produto social, lugar de vida e de relações” (SAQUET, M. A. ; GAGLIOTTO, A. R. , 2009, p. 47).

concepção de território em três vertentes: a) política (relações espaço-poder), b) cultural (dimensão simbólica e mais subjetiva) e c) econômica (fonte de recursos) e mostra a seguir (figura 02) os quatro objetivos da territorialização, distintamente valorizados ao longo do tempo:

Figura 02- Objetivos do homem para territorialização



Fonte: Adaptação baseado em (HAESBAERT, R., 2004, p. 05).

O território não se limita à estatização dos espaços. A dimensão política que o constitui efetiva-se por meio da influência exercida de dentro para fora das áreas territorializadas, esse apoderamento justifica-se pela trajetória geo-história dos grupos

humanos que estipulam relações sociais de vida e trabalho modificados pela sociedade e espaço. Visto que o território não é concebido unicamente por uma institucionalização oficial e que este conceito pressupõe “multiterritorialidades” (HAESBAERT, 2004) interessa-nos entender as dinâmicas ocorridas nos grupos locais / territorializados³⁵. O conceito de lugar completa esta revisão, dado sua proximidade em relação à dimensão “vívida” do território tanto na acepção de lugar da singularidade ou da experiência.

Uma das vertentes determinantes para a definição de lugar são os estudos fenomenológicos da geografia³⁶ que enfoca essa categoria enquanto produto da experiência que se dá pela significação e afetividade atribuídos ao lugar (TUAN, 1975) ou pela necessidade humana de segurança e enraizamento (RELPH, 1979) manifestada em diferentes escalas, onde ocorra a experiência (BUTTIMER, 1985). “Todos os lugares são pequenos mundos: o sentido do mundo, no entanto, pode ser encontrado explicitamente na arte mais do que na rede intangível das relações humanas” (HOLZER, W. 1999 p. 70). Compreende-se que os lugares são postulados pela ação e consciência do homem não a parte do mundo.

Para este trabalho, referimo-nos ao “poder” característico do território aquele proveniente dos atores em lugares específicos apropriados para reprodução da vida por meio do controle individual e coletivo, aprimoramento das técnicas, consolidação dos laços sociais e significação atribuídos ao espaço, o qual prevê formas de organização social, do tipo comunitária, para produção dos territórios.

3 1 1 Comunidade e o viés geográfico

Entende-se que comunidades são constituídas por unidades sociais e nelas coexistam aspectos dinâmicos da vida social. Os aspectos estruturais correspondentes a cada nível de organização e interação social refletem as funções adaptativas expressas tanto pela sociabilidade (local) e quanto pela associação (vinculado ao sistema social global). O sociólogo Florestan Fernandes (1973) demonstra que essas unidades apresentam-se das seguintes formas:

³⁵ Neste caso, associamos os grupos domésticos de produtores do queijo Canastra para análise espacial nesta pesquisa.

³⁶ (LUKERMANN, 1964) ; (TUAN, 1975; 1979; 1983) ; (RELPH, 1976) ; (SAUER, 1983) ; (POCOCK, 1981) ; (DARDEL, 1990) ; (HOLZER, W., 1998).

- a) como instituições e grupos sociais, que incorporam os indivíduos a papéis e posições sociais nucleares;
- b) como camadas sociais, que absorvem e coordenam tais instituições e grupos sociais;
- c) como camadas sociais globais, que integram tais camadas sociais e condicionam seu funcionamento, persistência ou transformação (FERNANDES, F., 1973, p.11).

As contribuições das ciências sociais, que segue, servirão para definir e delimitar metodologicamente as comunidades de produtores familiares aqui levantados e relacionar aos conceitos de território e lugar, visto que cada comunidade ocupa uma área territorial, e nela estabelecem laços sociais, códigos morais e simbólicos condicionantes para um sentido de lugar. A comunidade ao lado da sociedade são objetos específicos da sociologia, nos próximos parágrafos algumas conceituações informativas sobre comunidade serão colocadas na intenção de associar os aspectos comunitários ao comportamento territorial³⁷.

Em linhas gerais, não é da natureza das unidades sociais formar o campo teórico para uma teoria da comunidade, por exemplo. De acordo com Wirth (1973) essa construção se faz a partir do olhar do pesquisador na apreciação dos aspectos “comunitários” ou “societários” sobre as formas existenciais de organizações sociais observadas. Para uma diferenciação teórica do termo comunidade, deve-se antever que “à sociologia é inerente uma multiplicidade de pontos de vista interpretativos” (FERNANDES, F., 1973, p.15), ou seja, cabe ao investigador, preocupado com a coesão social sobre a área geográfica, delinear a feição comunitária do objeto. Wirth (1973, p.82) cita os filósofos positivistas Augusto Comte (1798-1857) e Hebert Spencer (1820-1903) para apresentar, respectivamente, dois aspectos da vida grupal: consenso (cultura comum, experiência comuns e objetivos) e concorrência (divisão do trabalho, interdependência). Durkheim (1858-1917), também, citado por Wirth (1973) distingue dois tipos de solidariedade, um orgânico (comunidade) e outro mecânico (sociedade).

O autor explica que comunidade no sentido de simbiose (vida em comum, reciprocidade) e sociedade no ponto de vista de consenso (cultura, experiências e objetivos comuns) passou a ser versados nos segmentos concretos da vida social e corresponder a aspectos complementares das formas de vida grupal (WIRTH, L., 1973, p.83). Cada grupo social, firmado territorialmente por meio de laços físico e sócio psicológicos, tenderia a se desenvolver como comunidade ou como sociedade, não desconsiderando situações de oposição. No entanto, para o autor o que torna a comunidade um conceito significativo é seu

³⁷Condição humana referente à territorialidade explicitado nos próximos itens desta revisão.

caráter inclusivo, por isso melhor seria conceber um grupo social como comunidade, e outros como uma sociedade, já que os grupos humanos criam um sentido de participação comum a partir do indivíduo. A comunidade “designa uma série de fenômenos que se estendem desde a divisão do trabalho até a ação coletiva, desde a vida grupal concebida em forma substantiva até os processos psíquicos envolvidos na interação das pessoas” (WIRTH, L., 1973, p.85).

A dicotomia superável entre sociedade e comunidade é discutida por (BURGESS, E. W.; PARK, R. E., 1973) que concede à sociedade um caráter mais abstrato e inclusivo e à comunidade um termo restrito às sociedades consideradas do ponto de vista da distribuição geográfica de indivíduos e instituições, justificando assim a seguinte afirmação: “cada comunidade é uma sociedade, mas nem toda sociedade é uma comunidade” (BURGESS, E. W., PARK, R. E., 1973, p.60). Didaticamente, Fichter (1973) esclarece essa passagem ao mostrar que: “a comunidade é apenas um setor organizado da sociedade, não precisamente uma sociedade, isto é, se uma comunidade é urbana, é apenas uma parte da cidade” (FICHTER, 1973, p.154).

Ao discorrer sobre comunidade e área geográfica, centramos na etimologia do vocábulo “vizinho” = alguém que vive próximo num dado lugar. Fitcher (1973) diferencia vizinhança espacial de vizinhança social, o primeiro refere-se a um agregado social e o segundo as interações sistemáticas que constitui uma comunidade. Esta proximidade ou vizinhança é uma característica das comunidades na sociedade rural de *folke* agrícola em que os indivíduos mantêm relações fundadas no parentesco e mecanismos de cooperação, especialmente, para fins econômicos. Porém, tal cooperação econômica está ausente na vizinhança social urbana³⁸, uma vez que são desempenhados papéis econômicos, emprego, por exemplo, na cidade ou no centro desvinculado dos interesses da vizinhança. Essa transição do tipo de organização social baseado no parentesco para o caracterizado pelo desenvolvimento tecnológico, mobilidade, não elimina a comunidade física onde se concentram as relações e comportamento social dos indivíduos. “Os lares, as escolas, as igrejas e os locais recreativos e cívicos localizados dentro de um território específico no qual existe a comunidade” (FICHTER, J. H., 1973, p.155). Porém, os limites territoriais dessas comunidades modernas passam a adquirir critérios contrastantes e difusos de elementos de coesão interna (parentesco x território; sentimento x interesse; status x concreto; costumes x

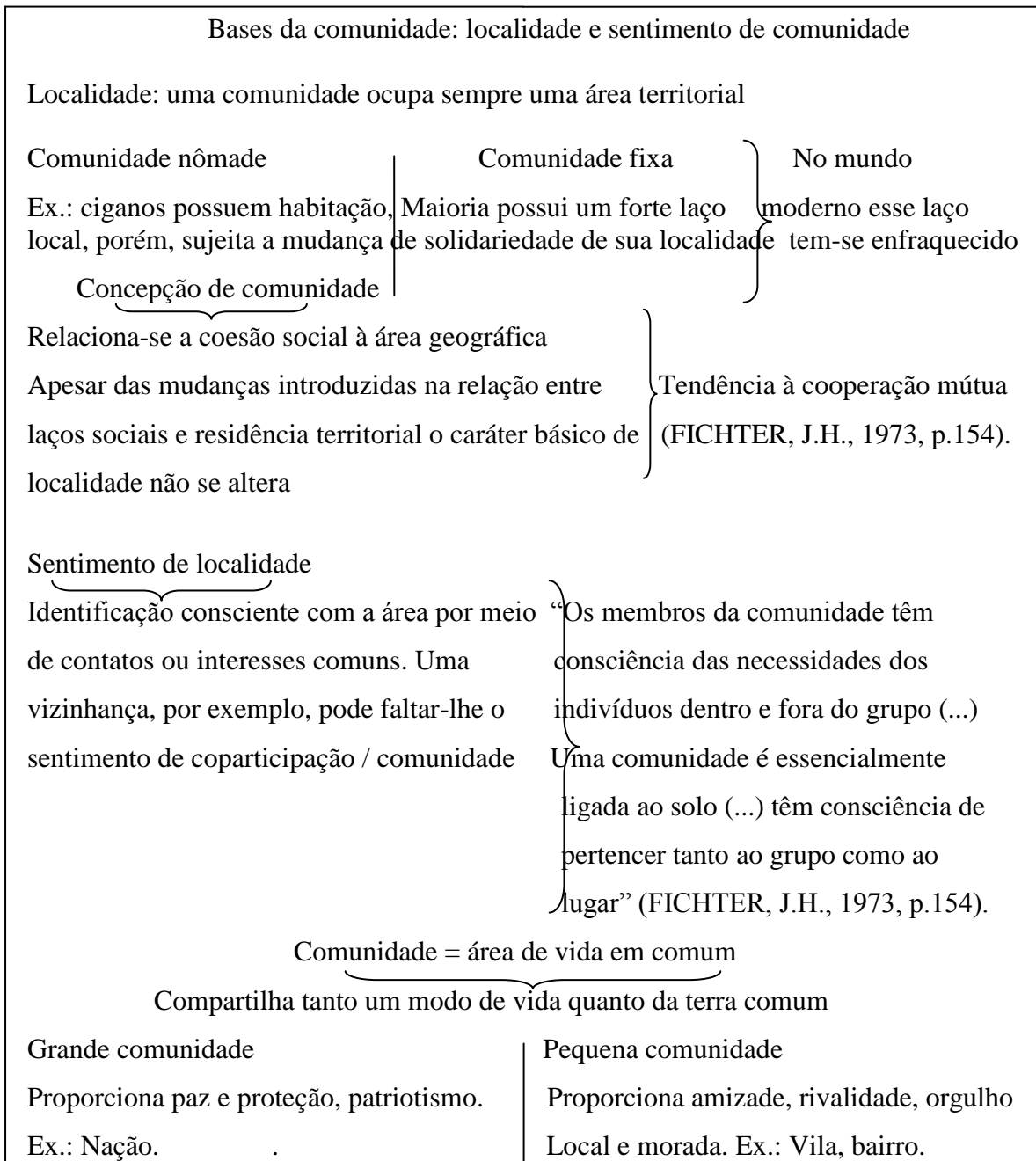
³⁸ Ou na vizinhança social rural que apresente novas ruralidades, nova divisão social do trabalho familiar.

leis). “Todo interesse importante na vida da comunidade³⁹ poderá ter uma série de influências e pode, por sua vez, ficar sujeito a repercussões de fora, de natureza indireta e remota” (WIRTH, L., 1973, p.87).

Retomando a definição do conceito de comunidade relacionamos duas concepções (PAGE, C. H.; MACIVER, R. M.; FICHTER, J.H., 1973). Page e Maciver (1973) enfatizam a coesão social para assegurar as bases de reprodução da comunidade representada por povoamento de pioneiros, aldeia, cidade, tribo ou uma nação. Para esses autores, comunidade estabelece-se onde os membros de qualquer grupo vivam em grupo e partilhem de condições básicas de uma vida comum tendo como critério fixo que todas as relações sociais sejam encontradas dentro da comunidade e característica que toda vida de alguém seja inteiramente vivida dentro dela, a exemplo das tribos, cidades, pressupõe-se também, alguns grupos domésticos de camponeses/ agricultores. Do outro lado, Fichter (1973) denuncia os usos sinônimos de “comunidade” para sociedade, cidade, vizinhança, expressões como comunidade católica, negra, ao designar categorias sociais sem coesão. O autor define tecnicamente comunidade como “grupo territorial de indivíduos com relações recíprocas, que se serve de meios comuns para lograr fins comuns” (FICHTER, J. H., 1973, p.154). Tal relação está configurada a seguir:

³⁹Como exemplo, a legislação sobre o queijo Minas Artesanal.

Quadro 01 - Quadro conceitual de comunidade



Fonte: Adaptação baseado em (PAGE; MACIVER; FICHTER, 1973, p.122-126; 154).

O conceito de comunidade é bastante usado para caracterizar populações tradicionais indígenas, quilombolas, camponeses, etc., os quais criam laços territoriais carregados de valores simbólicos no âmbito das relações de parentesco, divisão de recursos,

aspectos culturais inerentes à etnia ou ao modo de vida⁴⁰. Eric Sabouri (2009) antevê a reciprocidade na comunidade, ou seja, para que esta exista os indivíduos espontaneamente mantêm entre si um tipo de relacionamento recíproco. O autor atribui a origem do termo comunidade à ação da Comissão Pastoral da Terra (CPT) da Igreja Católica intensa nas décadas de 1970 a 1980. Não distante das formulações anteriores, o autor considera comunidade doméstica ou rural aquela “marcada por um território, um sistema de vida baseado no parentesco, na interdependência econômica e em atividades e instituições locais” (SABOURIN, E., 2009,p.48), a solidariedade teria fator relevante⁴¹.

As unidades sociais que compõem comunidades podem ser encontradas em diferentes escalas e se materializar enquanto comunidade em circunstâncias específicas. Análogo à observação de aspectos comunitários nas unidades sociais localizados “o que se aplica a regiões e a grandes comunidades aplica-se em medida igual, a pequenas áreas dentro da comunidade tais como zonas e vizinhanças nas cidades” (WIRTH, L., 1973, p.90). Para ilustrar esse ponto, recorre-se à aproximação da comunidade ao poder local. Atem-se à comunidade como um espaço físico / territorial de pertencimento e identidade onde grupos compartilham costumes e valores e ou convivem com os mesmos conflitos. Ranauro (2004) ao analisar grupos e lideranças locais de projetos sociais nas favelas do Rio de Janeiro, descreve pragmaticamente o sentido de comunidade nesses lugares. Segundo este autor, a comunidade predispõe a ideia de valor de uso, uma vez que resgata os laços sociais locais advindos da ideia de comunidade e pertencimento. Entretanto, a concepção de comunidade ultrapassa a de pertencimento por identidade, mas procuraria a partilha dos mesmos problemas locais. “A apropriação do termo parte da necessidade da união, da criação de laços sociais por objetivos comuns” (RANAURO, M. L., 2004, p. 26). À capacidade da comunidade refazer os laços no sentido político, solidário e de proximidade social, cultural e econômica funda a territorialidade, como referência de uso e domínio, da qual a comunidade se materializa, se fortalece localmente e torna seus atores sociais ativos.

⁴⁰ Existe uma gama de estudos brasileiros de base antropológica envolvendo comunidades rurais / camponesas (CÂNDIDO, 1954; QUEIRÓZ, 1965; HEREDIA, 1979; GARCIA, Jr., 1983).

⁴¹ A ideia de uma solidariedade entre todas as pessoas que moram no mesmo lugar, na mesma região, na mesma nação teve origem cristã e se desenvolveu no período medieval, definindo-se Renascimento (CLAVAL, P. 2009, p. 14).

3 1 2 Território, cultura e identidade – um sentido de lugar/ localidade

Esse tópico abordará o caráter simbólico do território que promove a este um sentido de lugar ou sentimento pertencimento à localidade. A cultura e a identidade enquanto elementos integrantes do espaço são discutidos pela sociologia, antropologia e geografia cultural (CLAVAL, P., 1999; CÔRREA, R. L., 1999; HAESBAERT, 1999; 2007; WAGNER e MIKESELL, 2003; CORRÊA e ROSENDAHL, 2003; COSGROVE, 2000; 2003). Os territórios correspondem a processos identitários, porém, nem toda identidade reduz-se a um território ou lugar previamente delimitado, o que denota sentido à localidade são as significações deste para seus sujeitos que se relacionados tão somente pela cultura aparecem e desaparecem aos imprevistos do tempo e espaço e se concebidos pela experiência humana, os lugares e seus significados tenderão a certa estabilidade, não incomunicável com as variações espaciais.

No ensaio dialético sobre espaço social e cultura, os geógrafos Benhur da Costa e Álvaro Heidrich (2007) tratam este espaço enquanto microcontextos interacionais “contra” ou a “favor” do social, visto que o primeiro apresenta forças afetivas espontâneas e o segundo tende ao cumprimento dos rígidos papéis sociais. Segundo os autores, as culturas são expressas nos microterritórios onde se detecta a autenticidade das relações e práticas humanas construídas historicamente e que se estabelecem em escalas geográficas e temporais diferenciadas para troca informacional. Os autores convocam para fazer referência à força local de interação, o território que na visão deles tem a função de localizar e identificar a objetividade (força externa) ou subjetividade (força interna) da interação ou conflito. A cultura e o território devem ser entendidos em diferentes escalas e através de práticas individuais em interações coletivas que para (COSTA, B. P. da., HEIDRICH, A. L., 2007, p.109) tal representação ocorre sob dois estímulos: pela necessidade de totalização dessas práticas como pelas forças de singularização ou autenticidade local.

Para uma diferenciação entre cultura e identidade e a derivação de identidade social e cultural, recorreremos ao sociólogo e antropólogo francês Denys Cuche (2002) que trabalha a conceituação desses termos refletido nas ciências sociais. Este autor, afirma que a cultura pode existir sem consciência de identidade, ela, aliás, depende de processos inconscientes. Já as estratégias de identidade são capazes de manipular e até modificar uma cultura, a identidade remete a uma norma de vinculação consciente baseado em oposições

simbólicas (CUCHE, D., 2002, p.176). A concepção objetivista propõe a descrição da identidade a partir de critérios determinantes e originais (hereditariedade, língua, cultura, religião, personalidade, vínculo com o território, etc.), sem os quais supostamente extirparia o caráter identitário dos objetos e sujeitos. Essa visão concebida na década de 1950, a qual considera a identidade cultural imutável e determinante na conduta do indivíduo, hoje é superada pela ideia subjetivista de identidade comparado a um sentimento de vinculação ou uma identificação de uma coletividade imaginada⁴² (CUCHE, D., 2002, p.176). Tal compreensão passa pelo contexto relacional. Segundo o autor, a identidade cultural – polissêmica e fluída - remete à identidade social – mais abrangente. Esta, por sua vez, permite vinculação a um sistema social (de classe, faixa etária, nacionalidade, etc.) e se localizar socialmente. A categoria identidade cultural pode classificar o grupo pela inclusão (identificação) ou exclusão (distinção) baseado na diferença cultural (CUCHE, D., 2002, p.176-177).

A cultura revela face da identidade e das representações, comparada a um sistema de significações correspondente a tipos de organização social sistemática ou a sistemas de sinais e signos específicos. “Os sistemas de representação constroem os lugares onde os indivíduos se posicionam” (WOODWARD, K., 2000, p.17). As representações incluem práticas de significação e sistemas simbólicos, compreende, portanto, a um processo cultural que estabelece identidades individuais e coletivas e compõem os sistemas de significação. Essa construção se dá pela subjetividade em um contexto social no qual a linguagem e a cultura aderem significado. O teórico do materialismo cultural Raymond Williams (1921-1988), referenciado na geografia da cultura, define que um sistema de significação é inerente a qualquer sistema político, geracional e, de modo mais geral, a qualquer sistema social. Pode-se também, distinguir-se, como um sistema em si, como práticas ativas e estados de espírito (WILLIAMS, R., 2008, p. 206). A cultura, apesar de consistir um elemento híbrido, não essencialmente autêntico, no espaço, por vezes, sobressai nas formas hierárquicas da sociedade pela singularização nas áreas da prática humana. O sistema de significação, conseqüente da relação entre seres que se comunicam, nesse caso, fica mais nítido e passível de reprodução, o qual denota tradição. Williams (2008) orienta distinguir os sistemas econômicos, políticos, geracionais (de parentesco e família) inter-relacionados pelos sistemas

⁴² Coletividade imaginada entende-se por representação.

de significação e propõe discutir as qualidades específicas desses sistemas significativos com outros sistemas (político, econômico, geracional).

A noção de cultura na geografia cultural considera indivíduos, grupos humanos tais como objetos e lugares elementos significativos passíveis de explicação. Os geógrafos culturalistas Philip L. Wagner e Marvin W. Mikesell (2003) percebem a cultura em comunidades de pessoas assentadas numa base geográfica comum, onde se comunicam regularmente e compartilham crenças, comportamentos, como exemplos: uma aldeia isolada e um vasto território onde objetos e pessoas circulam livremente. Os autores explicam que: “a atribuição cultural de significados orienta a ação (simbólica ou utilitária) e resulta em expressões concretas como sistema de crenças, instituições sociais e bens materiais” (WAGNER; MIKESSELL, 2003, p. 29). A compreensão da cultura sobre determinada superfície passa pelo significado da cultura na dimensão material ou imaterial. Nesse contexto, Roberto Lobato Corrêa e Zeny Rosendahl mostram que tal análise se faz em tempos e espaços dicotômicos e diversos (presente x passado; objetos e ações em escala global x regional ou local; aspectos concebidos x vivenciados; espontâneos x planejados; objetivos x intersubjetivos). Esses autores focalizam o sentido político da ação humana, expresso, sobretudo, no cotidiano e nas relações sociais de uma sociedade de classes como aspecto a ser visto pela geografia cultural em termos de significado e como integrante da espacialidade humana (CÔRREA; ROSENDAHL, 2003, p.13).

O território pauta-se pela construção identitária histórica e relacional. A identidade no território define a própria cultura de um agrupamento e sua manifestação em tempos e espaços específicos, a cultura vinculada ao sistema simbólico e de significações produz identidades e representações perceptíveis no espaço. “A construção das representações que fazem certas porções do espaço humanizado dos territórios é inseparável da construção das identidades” (CLAVAL, 1999, p.16). Toda representação espacial pressupõe uma identidade, porém, segundo (ARAÚJO; HAESBAERT, 2007, p. 31) “não é qualquer identidade que suscita imediata e diretamente algum tipo de territorialidade”, ou seja, para que a identidade se afirme enquanto elemento de apropriação no território, este deverá ser defendido e reconhecido por suas particularidades históricas. Para Araújo e Haesbaert (2007) a identidade passa pela necessidade estratégica de ser afirmada como mito, fora do tempo, fundamentando assim seu poder simbólico. Porém, os autores sustentam que a construção identitária possui caráter relacional (tempo-espaço) e é formada da alteridade.

A identidade inscreve-se em relações sociais complexas de escalas territoriais e pode legitimar o “existir social” de grupos culturais e, conseqüentemente, promover o poder simbólico. A identidade e o território cruzam-se do diálogo ao conflito, dos territórios mais funcionais aos de maior carga simbólica em meio a múltiplas temporalidades e velocidades (fixo x estável; móvel x flexível) (HAESBAERT, 1999, p.175). A multiplicidade na perspectiva de território potencializa, também, o poder em diferentes esferas que, segundo o autor, encontra-se desde microterritórios de resistência às redes planetárias dos movimentos contraglobalizantes. Araújo e Haesbaert (2007) diferenciam, espacialmente, o poder em visível / material a exemplo de instituições formalizadas e em poder invisível / simbólico relacionado ao imaginário e às representações. Um ponto crítico levantado por Haesbaert (1999, p.175) é a tendência à exclusão da diferença identitária cultural no âmbito da desigualdade, para o autor é necessário coabitar diferença e desigualdade, já que a desigualdade social não exclui nem dilui a diferença cultural e vice-versa. Ao retomar a questão da identidade e poder simbólico no território, Haesbaert (1999) explica que a identidade social mobiliza o poder simbólico, a primeira mais eficaz em naturalizar esta identidade em relação ao segundo mais sutil em sua forma de manifestação e menos reconhecível.

A identidade aparentemente imóvel, na realidade submete-se às dinâmicas espaciais que por ocasião são capazes de alterar a essência dos significados culturais, tais mudanças não anulam, no entanto, a memória social de uma localidade. O geógrafo inglês Denis Cosgrove (1948-2008) sinalizava para a rapidez com que os significados eram transformados e reconstituídos na modernidade. Nas culturas que se incluem as sociedades modernas procedentes dos processos de industrialização, relações sociais capitalistas, democratização política e outros, abre-se para uma pluralidade de construções imaginativas de significado suscetíveis a constantes rupturas. “À medida que os meios de comunicação ficam mais sofisticados, instantâneos e globais, os significados culturais nas sociedades modernas se tornam cada vez mais fragmentadas e voláteis” (COSGROVE, D., 2000, p.55). A identidade, em certo momento, transmuda em meio ao aumento da mobilidade humana. Segundo Paul Claval (1999, p. 89) “a uniformização do mundo material destrói os símbolos físicos das identidades”, nota-se tal movimento hegemônico a partir da criação de grandes espaços econômicos e forte tendência à transformação política diante da desvalorização de referências políticas. Em nível local, atemos à memória que estabelece íntima conexão com o presente e o

futuro e dessa temporalidade recupera fenômenos vividos formadores de significado. Denis Cosgrove (2000, p.23) ratifica que a memória é social tanto individual. As relações sociais da memória são a memória das relações sociais, importantes, portanto, na constituição da identidade e do lugar.

3 2 Unidade de produção camponesa – bases teóricas da exploração familiar

Neste tópico trazemos para compreensão a organização social de grupos domésticos constituídos por camponeses. Mais tarde, estes indivíduos passaram a ser conhecidos por agricultores familiares, mantendo, no entanto, traços culturais do campesinato. O subitem que segue faz uma revisão de referências da economia e sociologia rural sobre o conceito de unidade de produção camponesa, detenhemos à caracterização do trabalho familiar em sistemas econômicos diversos (feudalismo, socialismo, capitalismo), o expoente dessa abordagem é o modelo teórico do economista agrário russo Alexander Chayanov (1974) que simplifica as unidades de produção camponesa a uma lógica de funcionamento interno extrínseco aos interesses do mercado, mas subordinada a este. Em seguida, estudos antropológicos e sociológicos definem o grupo social camponês, sua relação com a terra, os meios de subsistência necessários para sua reprodução, relações de parentesco e trabalho familiar das unidades de produção concernente às peculiaridades da economia camponesa. Por fim, a categoria sociológica retratada é posta para discussão no contexto da agricultura familiar, nela levantamos as permanências e rupturas do modelo tradicional ao “moderno” de produção familiar. O objetivo é explicitar a evolução do conceito de unidade de produção camponesa e as formas de organização e adaptação do grupo social camponês para o momento da agricultura familiar contemporânea a qual se caracteriza pela diversidade e heterogeneidade expresso em cada unidade produtiva.

O termo campesinato é relativo à condição de camponês, aquele submetido ao trabalho agrícola e existencialmente afiliado a grupos sociais de base familiar mantenedores de um sistema próprio de relações sociais e de compartilhamento identitário comum entre indivíduos camponeses. Esse conjunto de agrupamentos remonta ao período do sistema feudal na Europa Medieval, constituídos por servos os quais direcionavam toda produção para sustento da sociedade feudal (clero, nobreza e população geral) onde, temporariamente, predominou-se a economia baseada na agricultura de subsistência devido à baixa transação

comercial e produção artesanal, finalmente substituída por relações mercantis e capitalistas⁴³. A especulada transição do campesinato para a burguesia e o proletariado não pode ser confirmada contra os fatos sociais e políticos ao longo do tempo que não permitiram concretizar o fim dos modos camponeses de exploração da terra, os resquícios desses grupos sociais ainda persistem e influenciam em parte o modo de vida, a sociabilidade e reprodução social no meio rural.

Estudos afirmam ter sido consolidado o campesinato na França e Inglaterra⁴⁴ apesar das revoltas instauradas nesses países, fortemente combatidas, os camponeses se reproduziam rumo ao processo de ascensão social ou à negação dessa condição. Junto à Europa outras áreas do globo implantaram o sistema feudal como Japão e Rússia. A Rússia, porém, foi o último país a libertar cerca de 22,5 milhões dos camponeses servos do sistema imperial de Kreopostnoje Pravo⁴⁵, manteve-se a concentração dos latifúndios e a servidão como meio de acesso às terras do império russo. Estudos do campesinato concebidos no período pré-revolucionário do sistema político russo nos levam a uma interpretação economicista⁴⁶. E às vezes, nos impõe, tendenciosamente, uma versão política da época que ofusca a individualidade do camponês⁴⁷. Por isso, a pesquisa de Chayanov (1974) nos interessa⁴⁸, pois tenta generalizar a análise do campesinato à organização social da unidade

⁴³ No primeiro momento, não aprofundamos sobre os desencadeamentos históricos do campesinato, dá-se importância ao funcionamento interno das unidades de produção camponesa, o equilíbrio de produção e consumo e as discussões recentes da academia no tocante a essa teoria.

⁴⁴ Baseado em: BLOCH, Étienne; LE ROY LADURIE, Emmanuel. *A terra e seus homens: agricultura e vida rural nos séculos XVII e XVIII*. Bauru, SP: EDUSC, 2001. 577p.

⁴⁵ Em 1861, fim da servidão forçada na Rússia.

⁴⁶ CHAYANOV, A. (1924; 1974).

⁴⁷ Refere-se aos estudos marxistas para classificar o campesinato enquanto classe, os quais contrariam nosso objetivo que é tratar o camponês como grupo social heterogeneamente identificável no espaço.

⁴⁸ A obra *A organização da unidade econômica camponesa* de Chayanov é traduzida na língua espanhola em 1974 pelo sociólogo e antropólogo argentino Eduardo P. Archetti que nos chama a atenção para a utilidade das pesquisas sobre a questão agrária na Rússia, a partir do início da reforma agrária pelo então primeiro-ministro da Rússia, Stolypin, durante o reinado de Nicolau II entre os anos 1906 e 1911, este regime lançou um projeto de modernização da estrutura social agrária, o objetivo deste plano era criar uma classe média rural de camponeses proprietários de terra, livres do controle exercido pelas comunas do Estado para o acesso à terra. A necessidade por reforma agrária em consequência da crise na economia camponesa que atingia um vasto contingente de camponeses no período revolucionário estimulou estudos nas áreas da agronomia e economia fundamentais para diagnosticar os problemas rurais e visualizar mudanças rumo ao desenvolvimento econômico. Três linhas incorporaram os estudos reformistas: populista, marxista e a escola para a análise da organização e produção camponesa a qual Chayanov participara entre as décadas de 1900 e o período da revolução russa. Eduardo P. Archetti contextualiza a importância dessa escola para a situada causa agrária: “O problema da modernização e

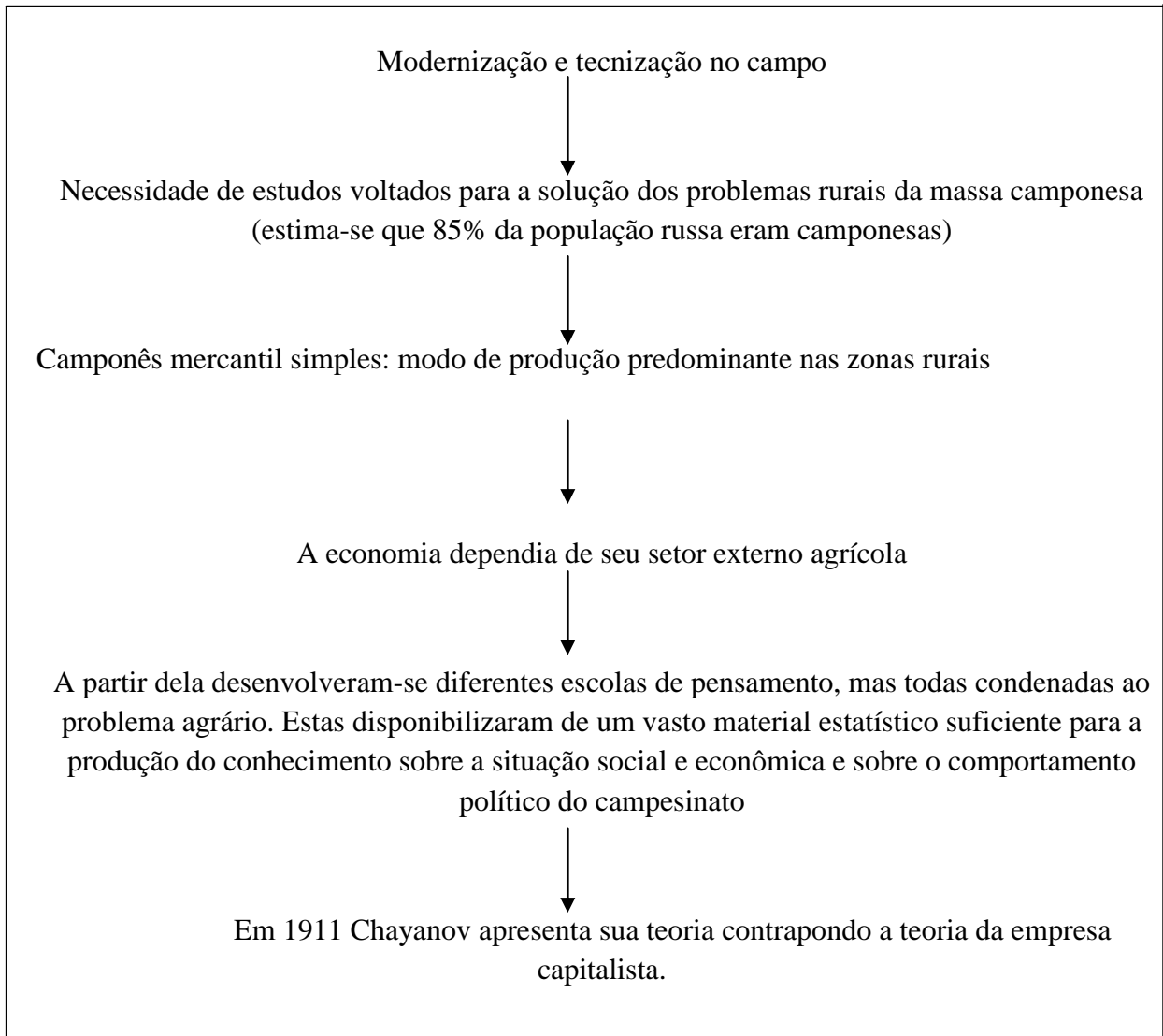
produtiva com dados quantitativos e qualitativos levantando demograficamente a reprodução social e os níveis de produção e consumo desses grupos domésticos⁴⁹. O debate seguinte da questão agrária não trataria somente a distribuição e a posse da terra entre os camponeses por meio de uma transição socialista, mas a transformação das condições de vida dos camponeses mediante a disponibilidade de recursos técnicos e econômicos. Nesse contexto, o estudo da microeconomia camponesa, realizado por Chayanov, contribuiu com os empíricos que explicam o modo de funcionamento das unidades de produção camponesa, tal como a mão-de-obra e os instrumentos de trabalho utilizados, nível de consumo, produção e reprodução familiar, entre outros elementos característicos da racionalidade das explorações camponesas que reforçam, conseqüentemente, as discussões acerca da questão agrária russa.

O autor visa construir uma teoria firmada na suposição de que a economia camponesa não possui uma racionalidade empresarial do tipo capitalista, a razão da produtividade camponesa estaria na auto exploração da força de trabalho da família limitada pelo equilíbrio de produção e consumo sem mediação do salário. Eis aí o problema de investigação, determinar a que mecanismos (motivações, etc.) estariam por detrás do trabalho familiar no estabelecimento rural. Para aquela realidade socialista a ganância/lucro não era o retorno almejado *a priori* pelo camponês. O camponês, entretanto, utiliza a força de trabalho de sua família e a dele mesmo, o “excedente” é percebido como uma retribuição do seu próprio trabalho e não como “ganância/lucro”. Esta retribuição aparece introduzida no consumo familiar de bens e serviços (CHAYANOV, A., 1974, p. 08). Há, portanto, ausência de acumulação nesse sistema de atividade agrícola. A concepção teórica do autor resume-se no seguinte quadro:

tecnificação do campo russo colocava, portanto, um conjunto de questões que deviam ser resolvidas construindo uma teoria diferente da teoria da empresa capitalista. É esta tarefa que Chayanov a partir de 1911 se dedicará” (CHAYANOV, 1974, p.08).

⁴⁹Metodologicamente é aplicável para caracterização do comportamento econômico camponês em áreas delimitadas de estudo.

Quadro 02 - Contexto histórico da concepção teórica de economia camponesa



Fonte: Resumo do contexto original da teoria de CHAYANOV (1974, p. 09).

O autor era contrário à ideia vigente de unidade econômica camponesa compatível a uma forma de organização de empresa econômica privada. Seu estudo pauta-se na análise da organização da atividade econômica da família camponesa (CHAYANOV, A., 1974, p. 44) que:

- não contrata força de trabalho externa;
- possui extensão de terra;
- detém meios próprios de produção;

- às vezes emprega parte de sua força de trabalho em ofícios rurais não agrícolas.

O conceito de unidade de produção doméstica independe do sistema econômico – baseia-se na essência organizativa do trabalho familiar. Segundo Chayanov (1974) o comportamento não capitalista do camponês era verificado empiricamente quando havia queda dos preços, aumentava-se a produção, mantendo, contudo, o equilíbrio de produção e consumo. O camponês em quaisquer situações (queda ou elevação de preços) não excedia suas necessidades. A fadiga dispendida no trabalho, durante o ano agrícola, era regulada pelo consumo familiar. Determina-se empiricamente até onde o camponês deixa de trabalhar para satisfazer necessidades culturalmente definidas. A finalidade do trabalho camponês consiste na subsistência ao invés do lucro. O aumento da produtividade em momentos de baixa nos preços atribuiu ao trabalho familiar características de persistência e resistência.

O autor destaca o papel da família como principal fator de produção, ela, sobretudo, é sujeito que constitui e dirige a unidade econômica camponesa. Todavia, Chayanov (1974, p. 50-53) trabalha objetivamente com a diferenciação do trabalho (composição demográfica) da família em sua dimensão biológica, ou seja, como se modifica a relação entre força de trabalho e as necessidades de consumo relativo à idade e o sexo de cada membro, numa equação resultante do tamanho da família a partir da diferenciação dos que trabalham e que não trabalham na unidade econômica camponesa. A exploração agrária depende do tamanho e composição da família (CHAYANOV, A., 1974, p. 67). O rendimento familiar está para o grau de atividade agrícola executado pela família que atinge limite superior determinado pela máxima disponibilidade da força de trabalho e inferior para um mínimo de subsistência. O capital e a terra variam em função do desempenho do trabalho familiar.

Chayanov (1974) explica metodologicamente a lógica da produção camponesa que possui particularidades às organizações produtivas capitalistas. A diferença está centrada no balanço trabalho-consumo em função da exploração familiar e da economia doméstica. A remuneração anual do camponês depende da quantidade de energia gasta e das condições econômicas, técnicas e climáticas favoráveis ou não à produtividade. A intensidade da exploração agrária doméstica usualmente era baixa. O autor observa que as famílias possuíam reserva confortável de tempo não utilizada. Por certo, tal irregularidade se justifica pela inatividade total durante as estações de inverno. “Comprova-se que o número total de dias

trabalhados no ano, os camponeses empregam na agricultura uma proporção comparativamente pequena de seu trabalho – somente 25% a 40%” (CHAYANOV, A., 1974, p.75). Propõe-se medir a pressão das necessidades de consumo através do coeficiente entre a quantidade de consumidores e o número de trabalhadores. Quanto menor a força de trabalho maior a pressão das necessidades de consumo tal como mais baixo é o nível de bem-estar exercidos sobre a unidade produtiva. “O volume da atividade da família depende totalmente do número de consumidores e de nenhuma maneira do número de trabalhadores” (CHAYANOV, A., 1974, p.81). O tamanho da unidade agrária capitalista é ilimitado, já a unidade doméstica de exploração é naturalmente determinada primeiramente pelas necessidades de consumo da família, logo, pela sua força de trabalho e de acordo com as condições moneáveis de produção (mercado, clima, etc.).

O autor lança a hipótese que o determinante do equilíbrio básico interno da unidade econômica camponesa são os processos subconscientes e intuitivos dos membros das unidades domésticas de trabalho, pois nas mesmas condições as unidades domésticas camponeses comportam-se de modo totalmente diferente das unidades capitalistas. As primeiras trabalhavam mais intensamente, resultando em remunerações baixas não condizentes ao esforço dispendido do trabalho, mesmo em áreas onde predominava atividades artesanais e comerciais (CHAYANOV, A., 1974, p.92-94). Porém, as atividades artesanais e comerciais forneciam aos grupos domésticos uma remuneração superior ao trabalho agrícola, numa equação de maior “ganância” e menor “fadiga”. As famílias, preferencialmente, passam a equilibrar o consumo ao desgaste da força de trabalho por meio da ocupação em artesanato e comércio, por fim, a família camponesa serviria como força de trabalho igual para um capitalista (CHAYANOV, A., 1974, p. 120). Busca-se maior retribuição em substituição ou complementação com outras formas de trabalho (não agrícolas) que promovem condições vantajosas, bem-estar. Passa haver a divisão do trabalho na família camponesa entre atividades de agricultura, artesanais e comerciais numa relação com o mercado tão inconstante quanto o consumo da força de trabalho para o artesanato, comércio e agricultura que, como vimos, varia internamente em relação às unidades econômicas.

A descoberta de Chayanov⁵⁰ despertou um amplo debate na academia sobre a aplicabilidade do conceito de unidade econômica camponesa. Klaus Heynig (1982) foi um dos pesquisadores trazer à discussão a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas de

⁵⁰ Após suas obras serem traduzidas a partir das décadas de 1970-1980.

Chayanov e afirma que os problemas discutidos pelo autor russo estão vigentes no campesinato da América Latina e apesar, do predomínio das formas capitalistas, prevalece na maioria dos países o tipo de exploração familiar sem salário (HEYNIG, K., 1982, p.128). Isso não extingue e nem torna menos significativo categorias não capitalistas da vida econômica, como a camponesa centrada no trabalho familiar, mesmo diferente da empresa capitalista não impossibilita aos camponeses participar do mercado. (HEYNIG, K., 1982, p.130-131) identifica quatro pontos de potencial contraversão a partir do estudo de Chayanov: a) comportamento econômico da economia camponesa em forma abstrata e isolada das relações econômicas e sociais que a circundam; b) para Chayanov a economia camponesa é igual a um modo de produção como a escravista, feudal e capitalista; c) Chayanov concentra nos mecanismos internos que impedem a produção de um excedente maior; d) comprova-se vantagem da produção camponesa sobre a capitalista, o que explicaria a sobrevivência da economia camponesa e a viabilidade e estabilidade da pequena produção. Heynig (1982, p.131-133) propriamente esclarece tais assertivas, de modo respectivo: a) a economia camponesa é uma categoria descritiva relativa à agregação de unidades de produção individuais idênticas entre si, articula-se com o sistema capitalista, mantêm a unidade e possui as próprias leis e tendências; b) trata-se de um modo de produção secundário, não dominante; c) desconsidera a diferenciação econômica entre as unidades produtivas; d) não seria vantagem, mas alternativa de renda a produção camponesa em meio ao subemprego no campo e a insuficiência de emprego em atividades não agrícolas.

Ricardo Abramovay também comenta a obra de Chayanov e concorda com as ideias expostas por Klaus Heynig (1982). Este autor compreende o campesinato a uma sociedade parcial (party-society) com caracterização própria subordinada a um universo mais amplo que não exclua sua existência. Automaticamente, o campesinato existe por responder a uma necessidade social (ABRAMOVAY, R., 2007, p.63). Ricardo Abramovay aponta 04 questões frequentemente incompreendidas no contexto atual: a) comportamento camponês de dinâmica fundamentalmente interna à família não significa isolamento, produção de subsistência sem passar pelo mercado, o investimento necessário para o progresso técnico exigido depende da relação fadiga e satisfação das necessidades para cobrir parte do endividamento, sem possibilitar aumento de renda bruta ou ociosidade do trabalho; b) camponês condenado ao desaparecimento, inserido ao proletariado ou burguesia, Abramovay nos mostra que Chayanov apontava para uma identidade social dentro das novas tendências

do desenvolvimento capitalista caracterizada pela integração vertical dos estabelecimentos familiares à agroindústria; c) como observado por Heynig (1982) sobre a não diferenciação econômica, Abramovay (2007) ressalva estar ausente no conceito aqui esmiuçado a relação entre o tamanho do estabelecimento e o desempenho econômico correspondente, a existência do campesinato, portanto, não é justificada pelas características especiais da agricultura e sim, por princípios básicos à unidade produtiva; d) a unidade básica apresentada não são indivíduos nem motivações psicológicas individuais, mas um conjunto de comportamentos individuais em função da família, explicitado por fatores econômicos, Chayanov pretende universalizar objetivamente a questão da necessidade social à existência camponesa, esse fato não impede interpretações subjetivas extraídas do cotidiano camponês.

O sociólogo Teodor Shanin (1980) prossegue o debate em concordância com os apontamentos anteriores ao propor uma desconstrução conceitual. Para esse autor tanto as características internas quanto as externas do estabelecimento rural familiar e as especificidades dos grupos domésticos devem ser consideradas. A recorrente generalização como conceito, baseado em comparações, não leva à homogeneidade dos camponeses, em contrapartida, direciona-se a definições difusas. Shanin (1980) chega a esta conclusão ao examinar a validade do conceito camponês na contemporaneidade, verificando a multidimensionalidade da qualificação ocupacional, semelhança de padrões e tendências da organização política e social e normas e cognições típicas dos camponeses em diversas partes do mundo, tal como se percebe padrões específicos e genéricos da reprodução social e as causas fundamentais de mudança estrutural, simultaneamente presente em várias localidades. Essa universalização espaço-temporal do conceito não elimina o papel do campesinato na sociedade e seus atributos culturais. “Os camponeses não se dissolvem, nem se diferenciam em empresários capitalistas e trabalhadores assalariados. Eles persistem ao mesmo tempo em que se transformam e se vinculam gradualmente à economia capitalista circundante” (SHANIN, T., 1980, p.58).

Os camponeses tendem à reprodução no campo mediante uma adaptação. O sociólogo Hugo Rodolfo Lovisoló (1989, p.196-207) explica os mecanismos das unidades familiares não capitalistas e nota a funcionalidade desta para a acumulação capitalista. Quando inserido na sociedade majoritária o camponês é inibido a alcançar maiores rendimentos e diminuir o desgaste físico, pois dentro de uma nova ordem econômica e social a unidade produtiva necessita produzir mais, ao contrário do constatado por Chayanov, a

produção orienta-se em função dos preços, em situações de preços elevados no mercado é demandado maior esforço do trabalho familiar que detém valor de uso a um custo nulo da mão de obra. Segundo o autor, essas unidades camponesas com custos menores ao colocar seus produtos no mercado alcançam preços menores e por isso concorrem com a produção capitalista, mesmo que aqueles apresentem menor geração de trabalho excedente devido ao baixo nível técnico. Lovisolo (1989) acentua a valoração do trabalho familiar para reprodução do campesinato e uma continuidade das famílias fixadas no meio rural maleável às dinâmicas e supõe diante disso que “a produção camponesa soluciona a questão da reprodução de parcelas significativas da população que não têm um lugar na produção capitalista. A demanda de trabalho e as condições dessa demanda impedem a proletarização da produção familiar camponesa” (LOVISOLO, H. R., 1989, p.206).

O antropólogo Eric Wolf nos idos da década de 1970 já sinalava a capacidade reprodutiva do camponês face à ordem social predominante. O equilíbrio do trabalho - consumo sistematizado teoricamente por Chayanov é identificado como o dilema camponês por Wolf (1976) onde tal equilíbrio é comprometido com as exigências de *quem está de fora* das unidades camponesas. Esse pesquisador apresenta duas estratégias inevitáveis para a reprodução social desses grupos domésticos: incrementar a produção ou reduzir o consumo (WOLF, E. R., 1976, p. 30). O autor revela em sua pesquisa que os camponeses, de modo geral, não são autossuficientes ou uma sociedade autônoma, as motivações do trabalho familiar na unidade camponesa coloca em evidência a busca individual pela sobrevivência (WOLF, E. R., 1976, p. 34). Essa assertiva amplia a dimensão analítica da existência camponesa aqui revista, como salientado por Wolf (1976) tal adaptação reprodutiva vinculase às atitudes, os valores e às atividades desempenhadas pelo cultivador, inclusive em circunstâncias adversas.

3 2 1 Camponeses: aspectos sociais e culturais

Os grupos domésticos guardam diferenças em oposição à cidade, como destacado no item anterior. Esses agrupamentos dispõem de traços culturais originários das sociedades agrárias desde os tempos primitivos⁵¹. Portanto, a organização social a partir desses grupos

⁵¹Na antropologia norte-americana, por exemplo, iniciam os estudos do campesinato em comunidades indígenas da América Latina, os quais classificam os lavradores latino-americanos a uma espécie de intermediário entre o primitivo e o civilizado ou àqueles que procedem da tribo para o campesinato. Nesse contexto, a antropóloga

domésticos pode nos revelar padrões de família, parentesco, sociabilidade e outros característicos tanto das *sociedades camponesas* quanto das *economias camponesas*, o primeiro, antropológicamente conhecido, ao ponto que o segundo parte dos estudos sociológicos, também, minuciosamente descritivos sobre a pequena produção agrícola. Interessa-nos entender a organização social interna dos grupos domésticos, sua relação com a comunidade e sociedade englobantes às unidades produtivas e o aspecto da cultura percebido nas práticas e estratégias familiares.

A valorização, a atribuição simbólica e o apeço à terra são manifestações individuais vinculadas às relações sociais entre camponeses constituídas historicamente. Para o sociólogo francês Henri Mendras (1978) a terra simboliza para os camponeses a liberdade, ou seja, a independência de todas as autoridades significa na prática tornar-se cidadão livre, senhor de si ao deixar a condição de rendeiro e devedor de obrigações. Esse “amor à terra” é verificável no ato da aquisição de terras, pois o camponês não se importa pagá-las a um preço pouco razoável se os lotes forem destinados para a extensão da exploração familiar. Ainda, segundo este sociólogo, o *grau de amor* varia de acordo com os laços jurídicos, econômicos e sociais de cada sociedade e pela dimensão de terra apropriada individualmente ou pela família, na escassez tenderá maior apeço à terra e quando não rara a terra poderá esta ser divinizada, nesse caso, o sentimento de pertence será menos forte. “O amor à terra, movido por uma racionalidade econômica ou por uma exigência de liberdade, pode assumir formas sentimentais de ligação a tal ou qual terra particular que é cultivada de geração em geração e simboliza a continuidade familiar” (MENDRAS, H., 1978, p.191). Em geral, concorda-se que a terra não é somente um fator de produção, mas nela são depositados valores simbólicos. Os antropólogos brasileiros Klaus Woortmann (1990) e Ellen Woortmann (1995) associam tal significação às relações de parentesco. A terra e o trabalho centralizam os símbolos e signos, estes são detectados na relação dos homens com a terra⁵² visto que a terra é uma das categorias culturais⁵³ expressa nas sociedades camponesas, onde a comunicação é fundamental para viabilizar as trocas no sentido simbólico. “Vê-se que o significado da terra é

brasileira Ellen Woortmann (1995, p.42) explica que essa escola distingue o camponês latino do europeu. O camponês latino é o americano enquadrado sob a dominação colonial hispânica ou lusa e o camponês europeu à totalidade maior representada pelo feudalismo.

⁵² Tal percepção compreende o estudo etnográfico de Klaus Woortmann (1990) sobre o campesinato brasileiro e aproximação com a ordem moral na perspectiva da ética camponesa.

⁵³ Além da terra, são potencialmente representativos trabalho, família, liberdade, comida, etc.

o significado do trabalho e o trabalho é o significado da família, como o é, igualmente a terra enquanto patrimônio. Mais que objeto de trabalho, a terra é o espaço da família” (WOORTMANN, Klaus, 1990, p.43). Para a antropóloga e socióloga Margarida Maria Moura (1986, p.10) a sociabilidade inerente às comunidades camponesas são marcadas pelas trocas internas daquilo que a terra produz e pelo cultivo ligado material e simbolicamente à fecundidade da terra.

As referidas sociedades camponesas organizam-se essencialmente no seio dos grupos domésticos e raramente são igualitárias⁵⁴. Cada grupo doméstico atua na gestão da propriedade submetido à diretriz da comunidade circundante a qual, por sua vez, se diferencia de uma localidade para outra. A família⁵⁵ é a unidade máxima da organização social campesina e nela são decididas a divisão do trabalho e a apropriação do patrimônio. Henri Mendras (1978) identifica duas características fundamentais dos grupos domésticos camponeses: a estabilidade e o alicerce patrimonial. Segundo o estudo deste sociólogo, nas sociedades camponesas situadas na Europa haveria três tipos de organização comunitária: comunidades organizadas (centro da França), zadrugas (eslavos macedônios) e as famílias originais (sudoeste da França). As comunidades organizadas e as zadrugas constituem famílias indivisas ou patrimoniais, não há divisão do patrimônio, a comunidade é proprietária de todos os bens. A família original, da mesma forma que a família indivisa assegura a continuidade do grupo doméstico “a residência fundada no patrimônio não tem começo nem fim e permite uma adequação entre terra, trabalho e subsistência” (MENDRAS, H., 1978, p.73), porém, permite-se a transferência do patrimônio (terra) para os membros da família original. Quanto à divisão do trabalho nas famílias indivisas os papéis são substituíveis, cada um executa o seu trabalho e as tarefas são definidas pelo gênero e idade e nas famílias originais, menos flexível, cabe aos integrantes desempenhar uma única função. Ao lado dessa classificação, o antropólogo Eric Wolf (1976) distingue dois tipos de famílias camponesas: a nuclear ou conjugal (homem, mulher e prole) e a extensa (agrupam famílias nucleares, diversas gerações). A família nuclear depende das habilidades produtivas de cada membro e a familiar extensa requer maior força de trabalho, inclusive trabalhadores adicionais permanentes para atividades de cultivo, pecuária. “A divisão do trabalho é acentuada com o

⁵⁴Exceto quando a terra é propriedade coletiva.

⁵⁵Pessoas que vivem numa mesma casa, não necessariamente parentes consanguíneos.

crescimento da indústria” (WOLF, E., 1976, p.103). Nesse sentido, já se previa a emergência da família nuclear no campo.

O agrônomo chileno Jacques Chonchol (1986) descreve os grupos domésticos na perspectiva das economias camponesas da América Latina e o seu estudo confirma a diversidade social dessas comunidades. Para ele a família é multifuncional, onde há combinação entre atividades agrícolas, de criação (por exemplo, pecuária) e artesanato em função das necessidades de subsistência e reprodução do grupo familiar. As unidades de produção e consumo são parcialmente distintas das economias capitalistas ou socialistas, elas são, em medida, autossuficientes e funcionam em conformidade com a estrutura demográfica e a divisão do trabalho adaptada ao gênero e idade dos membros. Jacques Chonchol (1986) explica que a autarquia dos grupos domésticos corresponde ao forte individualismo com relação ao exterior e ao forte coletivismo interno nas comunidades locais. A abertura ao exterior e consequente penetração do mercado nas comunidades concorre à necessidade de dinheiro, geralmente, obtido por meio da divisão física dos meios de produção terra e trabalho para comercialização de produtos e execução de trabalhos sazonais. Nessa circunstância, a “estabilidade⁵⁶” deixa de ser um componente primário das sociedades camponesas “o trabalho se reparte de maneira muito desigual durante o ano nas comunidades, em função dos fatores climáticos e das oportunidades de emprego exteriores” (CHONCHOL, 1986, p.06). No entanto, o caráter comunitário é mantido na vida camponesa. Ricardo Abramovay (2007) desmistifica que as unidades produtivas estejam isoladas e abstenham dos vínculos horizontais “por maiores que sejam as diferenças internas entre os camponeses e outros agentes sociais fundamentais para a vida da aldeia (comerciante, padre, proprietário fundiário), é nos limites da comunidade que se opera o essencial da sociabilização camponesa” (ABRAMOVAY, R., 2007, p. 119). Essa interdependência entre grupos sociais diversos⁵⁷ é recorrente nas comunidades camponesas como aponta o pesquisador chileno Jacques Chonchol (1986).

⁵⁶Referida por Henri Mendras (1987) como elemento fundamental para a formação de grupos domésticos camponeses.

⁵⁷Tal diversidade social inter-relaciona-se entre os camponeses muito pobres: não possuem terra ou parcelas mínimas (parceiros, arrendatários, assalariados daqueles que tem terra); camponeses médios: possuem terra e recursos; camponeses mais ricos: dispõem certo capital, tornam-se agiotas ou comerciantes, não camponeses: vivem da renda de terras, geralmente, são funcionários, artesãos, comerciantes, etc. (CHONCHOL, J., 1986, p.6).

Sobre a sociabilidade no meio rural tomemos como parâmetro o *caipira*⁵⁸. Próximo ao camponês, a existência do caipira pressupõe equilíbrio entre as necessidades do grupo e os recursos do meio físico, as necessidades a serem satisfeitas são de caráter natural (impulsos orgânicos) ou social (produto da sociedade). A diferenciação desses grupos sociais decorre pelo tipo de necessidade e na capacidade de satisfação por meio dos recursos disponíveis. O meio natural por si não sustém os mínimos vitais, inclusive os recursos materiais imprescindíveis para a subsistência do caipira, nota-se, à medida que incidem as transformações sociais no meio, um reordenamento do trabalho familiar, ou seja, a necessidades de uma articulação desta para com os membros da comunidade. A pesquisa de Antônio Cândido (1964) descreve essa relação intercomunitária assentado no que ele chama de *bairro rural*. Conforme Cândido (1964, p.65) o bairro apresenta três características: a) base territorial (território) relativo ao lugar localizado nas áreas de fazendas e sítios, b) porção de terra que os residentes têm consciência de pertencer, formando certa unidade diferente das outras e c) sentimento de localidade preservado no intercâmbio entre as famílias e pessoas. Esse conceito se baseia no mínimo de sociabilidade fundamentada na autossuficiência do bairro, fala-se da autarquia do bairro devido à presença de trabalho coletivo (mutirão). “Um bairro se definiria como o agrupamento territorial, mais ou menos denso, cujos limites são traçados pela participação dos moradores em trabalhos de ajuda mútua” (CÂNDIDO, A., 1964, p.67). A cooperação vicinal das atividades durante o ano agrícola marca os bairros rurais estudados por Antônio Cândido (1964). Os principais fatores de sociabilidade do caipira são o trabalho e a religião. O trabalho ambientado na prática do mutirão ou ajuda mútua, onde os vizinhos são reunidos para desempenhar voluntariamente tarefas (derrubada, roçado, plantio, etc.), o beneficiário costuma oferecer alimentos e uma festa no fim da empreitada àqueles que ajudaram. O ajudar o próximo remete ao tempo da caridade daquela época, segundo a fala de um velho caipira (CÂNDIDO, A., 1964, p. 68). Tal disposição ao trabalho cooperativo visível na vizinhança pode estar relacionada à vida religiosa no bairro que socialmente consiste em missas, festas e outras manifestações normalmente previstas no calendário agrícola e religioso. O trabalho e a religião ocupam parte

⁵⁸ Grupo estudado pelo intelectual brasileiro Antônio Cândido no fim da década de 1940. A pesquisa deste Professor refere-se à cultura e os modos de vida e produção do *caipira* na região da *Paulistânia* (São Paulo, Goiás, Mato Grosso do Sul, metade Norte do Paraná, parte de Tocantins, parte do Mato Grosso e regiões como Sul de Minas, Triângulo Mineiro e parte do **sudoeste de Minas** fronteiro ao estado de São Paulo). Esse território foi assim denominado pelo pesquisador e a explanação oral dessa identificação territorial do *caipira* pode ser conferido no link: <http://www.youtube.com/watch?v=zm3Pz8qxqNA> (acessado em 12-07-13 às 17h30min).

significativa na vida do caipira e configuram o âmbito e funcionamento da sociabilidade dos grupos familiares vizinhos.

Os camponeses, em sua gênese, constitui um grupo de cultivadores em oposição à cidade marcado pela luta para manter formas sociais e culturais que os identifica. Margarida Maria Moura (1986) em meio à sua abordagem etnográfica com viés marxista reconhece a tipicidade do camponês. Ela o define como o trabalhador que mais se envolve com a terra, aquele que conhece profundamente o tempo e o espaço, que prevê precisamente as condições pluviométricas e a quantidade de horas a ser dedicada numa determinada tarefa (MOURA, M.M., 1986, p. 9). A afinidade do trabalho camponês com a terra é carregada de subjetividades resultante da experiência cotidiana. O camponês não consiste em um agente autônomo à sociedade, apesar do campesinato abastecer o campo e a cidade e constituir a base da reprodução social, pois o trabalho camponês estaria deposto da autonomia usual nas unidades produtivas. Conforme, (MOURA, M. M., 1986, p.11) o trabalho camponês vale-se em dois ambientes: o mercado e o lugar de mercado. O mercado não coloca face a face produtores e consumidores, seria um espaço virtual capaz de transformar a terra e a força de trabalho do camponês em mercadoria e o lugar de mercado consiste em um espaço físico, parte vital da existência camponesa, nele os camponeses adquirem mercadorias, informações da comunidade e realizam trocas mercantis simples e complexas⁵⁹. A autora ratifica que raro são as unidades que visam o próprio sustento, o trabalho familiar camponês produz para o abastecimento da casa de morada e para pessoas e lugares exteriores mediadas por trocas solidárias ou puramente comerciais.

As singularidades socioculturais dos camponeses, também são verificadas no interior dos grupos domésticos do Brasil. Os antropólogos Beatriz Heredia e Afrânio Raul Garcia Jr. estudaram as unidades camponesas das áreas de lavoura canavieira do nordeste brasileiro analisando o gênero, geração e as tomadas de decisão nos estabelecimentos e perceberam as atividades cotidianas de consumo e reprodução física ordenados pela oposição casa-roçado, casa-sítio, casa-lavoura, casa-campo e pela divisão laboral em masculino e feminino. “O trabalho na exploração agrícola – sítio ou roçado – materializa a unidade de produção, ao passo que a unidade de consumo tem na casa o eixo de suas atividades” (GARCIA JR.; HEREDIA, 2009, p.226), isto é, a casa é o lugar que proporciona alguma

⁵⁹ As trocas mercantis simples restringem aos camponeses e as trocas mercantis complexas efetuam-se entre camponeses e intermediários que elevam o preço do produto ao consumidor final a fim de gerar lucro comercial não repassado para o produtor.

“autonomia” para as decisões sobre a vida individual ou doméstica e onde se promove a reprodução social (religiosidade, relações pessoais, etc.) com mínima influência dos poderes externos ao ambiente domiciliar. A oposição casa-roçado “serve para demarcar o lugar de cada membro do grupo doméstico segundo o reconhecimento social das atividades produtivas que realiza” (GARCIA JR.; HEREDIA, 2009, p.227), às mulheres é atribuído organizar o consumo na casa⁶⁰ e aos homens a execução de atividades agrícolas no roçado. O ciclo de vida dos grupos domésticos inicia no casamento, ao longo do tempo, as famílias expandem ou contraem numericamente em função do destino dos filhos. Não são raras as “migrações precoces para restabelecer o equilíbrio entre membros masculinos e femininos” (GARCIA JR.; HEREDIA, 2009, p.229) admitidas positivamente, nalgumas situações, já que a divisão social do trabalho por gênero constitui um traço desses grupos domésticos.

3 2 2 Agricultura familiar e resquícios culturais do campesinato

No século passado algumas correntes teóricas⁶¹ pregavam o fim do campesinato com a transferência progressiva da mão de obra camponesa para ocupar postos de trabalho na indústria emergente nas cidades do oeste e centro europeu e na parte leste da América do Norte, o que acarretaria a saída definitiva do camponês e, conseqüentemente, de sua família do rural, mediante a perda dos meios de produção. Com a chegada do capitalismo no campo ocorreram mudanças drásticas, a venda forçada de terra devido à falta de recursos humanos e econômicos para manutenção da propriedade, queda acentuada na contratação de mão de obra temporária para atuar nos circuitos agrícolas, expropriação compulsória da terra para o Estado. No Brasil, durante muitos anos a capacidade produtiva em potencial das pequenas e médias propriedades⁶² familiares foi desconsiderada nas políticas públicas de modernização agrícola, estigmatizando o *poder do atraso*⁶³ na extensão rural do território brasileiro. “Até o

⁶⁰Inclui tarefas domésticas, agrícolas, de criação, pequenas negociações, e o artesanato.

⁶¹Estudos clássicos como: Lênin (1870-1924); Kautsky (1854-1938) sinalizavam o desaparecimento das unidades de produção familiar sob influência da obra magna de Karl Marx *O capital* que deu origem a ideologia política comunista.

⁶²A dimensão oficial das propriedades rurais no Brasil varia entre regiões, o que pode ser identificado como pequena numa localidade pode não ser noutra e vice-versa. Para se identificar a propriedade enquanto pequena, média ou grande, deve-se medir o tamanho real da propriedade, convertê-lo em Ha e classificar a dimensão da propriedade de acordo com o módulo fiscal padronizado de cada município.

⁶³ Termo emprestado do sociólogo rural José de Souza Martins a partir da obra: *O Poder do Atraso – Ensaios de Sociologia da História Lenta*. São Paulo: Editora Hucitec, 1994.

início da década de 1990, a exploração familiar era identificada sob diferentes perspectivas teóricas, como campesinato, pequena produção, agricultura de baixa renda, agricultura de subsistência, entre outras” (HESPANHOL, R.A.M.; COSTA, 2002, p.02). Porém, há de se concordar com os antropólogos Afrânio Garcia e Beatriz Heredia, que atualmente vê-se o uso generalizado da expressão “agricultura familiar” e dos seus agentes sociais “agricultores familiares”. Nesse contexto, reiteremos alguns pontos do campesinato para entender a *praxe* agrícola das unidades de produção e sua transição na contemporaneidade. Em seguida, enfocamos o aporte teórico metodológico sobre agricultura familiar⁶⁴ destacando as lógicas e estratégias de reprodução social.

Para Eric Sabourin (2009, p.29) campesinato no Brasil corresponde a uma categoria política e não científica. Na prática, nota-se a inaplicabilidade do campesinato enquanto categoria política legitimadora nas reivindicações. “Discute-se pouco os termos do campesinato como: autonomia das unidades familiares, sua necessidade de recorrer a ajuda mútua e sua articulação com mercados diversificados” (SABOURIN, E., 2009, p.31) Imagina-se o posicionamento individualista, o senso privado em relação às unidades produtivas, isso não quer dizer isolamento, ao contrário, dependência direta dos mercados convencionais e em algumas situações dos complexos agroindustriais. Essa ligação não destitui o agricultor de suas raízes camponesas como afirma Wanderley (1996) “a maioria das unidades de produção que constitui o vasto setor da agricultura familiar, reveste categorias camponesas, em função não somente de sua origem como, sobretudo, de sua diferenciação, ou até mesmo de sua oposição com os modelos do empreendimento agrícola ou da empresa capitalista”. Essa diferenciação manifesta-se na qualidade de vida e trabalho do agricultor.

A ideia de agricultura familiar é tão política quanto à de campesinato, de certa forma, ela perpassa o espaço social o qual dará sentido ao ser agricultor familiar. A princípio a tentativa de assalariamento dos trabalhadores rurais para regulamentação das políticas de modernização na Europa⁶⁵ foi interrompida com o primeiro choque petrolífero na década de 1970. Não foi possível conter a massiva saída do campo para a cidade, principalmente entre as

⁶⁴ O modelo teórico metodológico de agricultura familiar é um modelo de análise da exploração familiar que deve ser apreendido e adaptado nesta proposta de pesquisa. Supõe-se que esse conceito é oportuno para orientar uma caracterização mais atualizada das unidades de produção no sentido metodológico.

⁶⁵ Em algumas regiões do Brasil a ocorrência de assalariamento no campo se intensificou durante a corrida para produção de álcool (alternativa frente da elevação de preço do petróleo). O programa de modernização no Brasil não alcançou níveis satisfatórios de empregabilidade e melhoria de vida no campo favorecendo o êxodo rural.

décadas de 1970 a 1990⁶⁶, em busca de emprego. Após constatação desse déficit a empresa agrícola baseada no trabalho familiar, o parâmetro de desenvolvimento agrário passou a ser seguido, inclusive, pela pequena propriedade, facilitado com a política de crédito com juro reduzido na década de 1990 pelo governo federal através do PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar)⁶⁷. A partir do reconhecimento oficial da diversidade agrícola quebra-se o monopólio dos grandes produtores e do agronegócio e abre-se para o desenvolvimento de projetos inovadores pelos agentes sociais da produção familiar (GARCIA JR.; HEREDIA, 2009, p.215). A agricultura familiar não finaliza seu papel na racionalidade produtiva intermediada pelo vínculo de assalariamento, mas atua efetivamente na promoção da rede familiar. O fomento das relações familiares pode envolver atividades de reprodução biológica e social dos indivíduos, transmissão de conhecimentos e patrimônio. A expressão familiar na agricultura ganha existência na sua inscrição no espaço social “passa, assim de algo dado e evidente para vínculo social (com significação) singular a ser examinado em seu próprio contexto” (GARCIA JR.; HEREDIA, 2009, p.216).

Maria de Nazareth Wanderley, socióloga rural, é uma das pesquisadoras percussoras em introduzir o conceito de agricultura familiar no Brasil. Ela reconsidera a teoria da unidade familiar camponesa de Chayanov ao refletir sua dimensão política, ou seja, ao pensar a potencialidade do campesinato nos dias de hoje. A resolução, a seguir, é trazer aspectos da concepção chayanoviana de produção familiar presentes na atualidade ou que estão porvir. A autora declara que, apesar do profundo processo de transformação, a produção familiar permaneceu na agricultura. E a produção familiar moderna tem como característica fundamental a integração aos mecanismos de mercado e a “abertura” do mundo rural ao moderno. Assim, Wanderley (1998, p. 44 - 47) coloca como questão final a redefinição da unidade familiar de produção na sociedade moderna para isso ela lança cinco hipóteses:

a) as unidades de produção familiar são afetadas pelo processo de decomposição e diferenciação interna. Podemos apontar o fenômeno de êxodo rural, o frequente abandono do trabalho agrícola rumo à proletarianização, em parte, estimulado pela modernização na

⁶⁶Na área deste estudo não foi diferente a crise que se estendeu entre as décadas de 1970 até meados da década de 1990, conforme relato de moradores de São Roque de Minas – MG – município limítrofe do Parque Nacional da Serra da Canastra.

⁶⁷Essa intervenção permitiu aos agricultores desvincular dos grandes produtores, beneficiados com o subsídio das taxas de juros desde a modernização conservadora promovida pelo regime militar.

agricultura que dispensa parcela da população ativa do meio rural. Nesse mesmo contexto, a economia doméstica se reproduz nas condições modernas agrícolas com base nas “camadas médias” de agricultores que se diferenciam internamente por meio da evolução na composição familiar;

b) a unidade de produção é familiar, porém, diferente da estrutura tradicional. A composição interna da família é influenciada pelas mudanças das sociedades modernas. As famílias camponesas são reduzidas e menor é o envolvimento dos membros no processo de trabalho do núcleo familiar;

c) a família se orienta em função do balanço entre trabalho e consumo. A força produtiva é potencializada com a tecnologia moderna e com isso reduz o esforço físico requerido pelo trabalho familiar. O consumo também é alterado, o agricultor que participa da sociedade moderna pretende ter acesso a bens materiais e culturais próprios de um modo de vida moderno;

d) fatores externos que denotam rigidez no interior da organização da produção e impõem comportamentos sociais e econômicos à família, como por exemplo, a determinação de um padrão tecnológico a ser utilizado pelo produtor que corre o risco de “dar de graça” parte de seu trabalho e no limite, tornar inviável a produção;

e) o rendimento familiar permanece indivisível, a partir do resultado obtido na produção não há separação entre salário, lucro e renda da terra.

O agricultor modernizado se diferencia do empresário agrícola (capitalista), mas como vimos não se desvincula integralmente dos “modos camponeses”. A forma social da agricultura contemporânea é apoderada pelo caráter familiar, esta organização tipicamente familiar é desdobrada nas economias capitalistas mais avançadas. Sobre a forma social da agricultura contemporânea, o sociólogo canadense Jean Bruno (1994) esclarece a tríplice identidade construída sobre a imagem do agricultor moderno: a) proprietário fundiário, b) empresário privado e c) trabalhador. a) como proprietário fundiário, ele renuncia as rendas fundiárias ligadas à posse do solo para manter o seu modo de produzir e se tornar competitivo a outras formas produtivas; b) o agricultor aparece como homem de negócios, mas continua produzindo mesmo não tirando vantagem, aumenta o volume da produção quando os preços baixam (como na economia camponesa) ou continua sua atividade com retorno abaixo do esperado e c) como trabalhador os agricultores trabalham por conta própria com sua família, o emprego de assalariados deve-se a imperativos da agricultura familiar assegurando o ciclo

produtivo e não para extrair mais valia. “A sociedade não oferece rendas nem lucros (salvo raras exceções), mas apenas um salário baixo diante da complexidade, do tempo de trabalho e da perícia que atualmente o ofício de agricultor requer” (JEAN, B., 1994, p.55). Porém, o desfecho constatado, pelo autor, é que a agricultura familiar integrou rapidamente as inovações da agricultura (técnicas e instrumentos de produção) através do modo de produzir familiar altamente competitivo em comparação a capitalista. O empresário agrícola (capitalista) repassa a média de lucro para pagar os salários, já o agricultor modernizado renuncia o lucro, não contabiliza o tempo de trabalho (cerca de 70 horas semanais) e estipula para si mesmo um salário para manter-se em atividade. A manutenção da agricultura familiar no seio da economia moderna ocorre porque “ela se mostrou melhor adaptada para responder às exigências e aos imprevistos da sociedade moderna: adotar inovações tecnológicas e produzir gêneros alimentícios com baixo custo” (JEAN, B., 1994, p.58). Acrescenta-se que a capacidade produtiva da unidade familiar supera a do produtor, dado o valor agregado do trabalho familiar e práticas tradicionais, acesso a mercados diversificados entre outros atributos.

Para ratificar essa afirmação, recorreremos a Eric Sabourin (2009) que diz que a condição camponesa e sua natureza heterogênea conduzem a diferentes tipos do modo camponês de fazer agricultura. Os “modos camponeses de fazer agricultura” – baseado em (PLOEG, 2008 apud SABOURIN, E., 2009, p.32-33) são resumidos a seguir:

- Autonomia relativa ligada a uma dependência parcial de mercados diversificados por um lado e por outro de recursos naturais escassos, essa situação estimula o camponês a buscar experiência técnica;
- prioridade dada nos recursos em trabalho familiar sobre os recursos de capital, maior intensificação do trabalho;
- unidade orgânica entre recursos sociais e materiais, a produção e o seu uso são direcionadas por regras oriundas do patrimônio cultural e por relações de gênero, parentesco e reciprocidade;
- caráter central do trabalho familiar e interfamiliar (comunitário) em termos de investimento e inovações adaptadas às realidades sociais;
- relação de autonomia parcial perante mercados;
- criação de valor agregado e empregos produtivos que diferenciam a unidade de produção camponesa da empresa agrícola capitalista a partir da satisfação das necessidades do

grupo humano e da coletividade por meio da reciprocidade que constitui as comunidades rurais mantenedoras desse traço cultural.

Metodologicamente, o conceito de agricultura familiar⁶⁸ foi concebido no início da década de 1990⁶⁹. Optou-se por um esquema de análise ao invés de uma definição precisa, na finalidade de compreender o funcionamento e as formas sociais de produção agrícola por meio da confrontação de situações diferentes. A tentativa é criar um objeto de estudo coerente que evidencia e compare diferentes modelos de funcionamento⁷⁰. A diversidade de situações da exploração familiar torna-se um desafio a sua caracterização em nível global, para isso, a análise desta diversidade se dá por meio da comparação dos sistemas de funcionamento

⁶⁸ Nos últimos anos esse termo tornou-se amplamente utilizado no Brasil para formulação de políticas públicas de desenvolvimento agrário. A agricultura familiar (incluindo pequenas, médias e grandes propriedades) supera a agroindústria na produção de alimentos para o país.

⁶⁹ Em um estudo internacional com pesquisadores da Europa, América do Norte e América do Sul coordenado pelo francês Hughes Lamarche.

⁷⁰ Para testar o método comparativo dos modos de funcionamento de exploração familiar, é realizada uma abordagem qualitativa, como justificado pelo pesquisador Hughes Lamarche (1993):

Razões teóricas: compreender o funcionamento da exploração familiar significa colocar em evidência as lógicas inerentes àquela exploração, que por sua vez determinam as escolhas do explorador. As lógicas são definidas em relação aos sistemas de: produção, fundiário, familiar, valor e representação.

Razões práticas: a exploração não deve ser analisada e compreendida por si mesma. O contexto local e global deve ser considerado. Para a análise do funcionamento das explorações é recomendável integrar a dimensão do meio, tanto histórica quanto atual, local e global.

Retomando a questão da diversidade, o autor a apresenta em **dois níveis: internacional**, através da escolha dos **países e no nível local**, através dos **lugares**, o que requer um estudo aprofundado.

Para o nível internacional, o autor enquadra os países em quatro tipos de sociedades. Procura-se nestes os exemplos e não representações da diversidade que sustentam a problemática da exploração familiar e as capacidades adaptativas entre países:

- sociedades no sistema capitalista avançado: trata-se de sociedades industrializadas caracterizadas por forte impulso econômico na década de 70 e marcadas pela crise de desenvolvimento no mesmo período. A agricultura atingiu com êxito a produtividade, no entanto, devido à crise recorrente, os países que se uniram para manter níveis de competitividade, porém, foram freados dado a consequência de marginalização e desaparecimento da exploração familiar e a dependência dos preços do mercado por parte da elite de produtores, os quais encontram-se em dificuldade. Os países que adéquam a essa sociedade, segundo o autor são: Canadá e França;

- **sociedades do sistema capitalista dependente:** é uma sociedade de profunda heterogeneidade, caracteriza-se por um impulso socioeconômico irregular (desenvolvimento industrial dividido com o subdesenvolvimento), mantém grande diversidade de relações sociais, relacionado ao modo de colonização e nesse emaranhado de relações tendência e ocorrência de desigualdade social. O autor escolhe o **Brasil** para tomar como exemplo da agricultura familiar nesse tipo de sociedade;

- sociedades em via de desenvolvimento: situam-se em contextos particulares que limitam o desenvolvimento, frequentemente sofrem com restrições naturais (pobreza, seca, etc.), apresentam índice de crescimento demográfico acentuado e baixo crescimento econômico. Esse quadro implica objetivos como de reprodução do meio natural, autossuficiência alimentar e maior solidez no papel da exploração familiar especificamente nessa sociedade, o autor a relaciona a regiões da Tunísia;

- sociedades no sistema coletivista: essas sociedades não são dominadas por uma economia de mercado e possui características de uma agricultura coletivizada (cooperativas e arrendamentos do Estado). Por exemplo, a Polônia.

(sistemas de produção, sistemas fundiários, etc.) em diferentes contextos, ou seja, a comparação de diferentes formas de um mesmo objeto, não a comparação de diferentes objetos, o que vem arrematar a assertiva que “a exploração familiar não é, portanto um elemento da diversidade, mas contém nela mesma toda esta diversidade” (LAMARCHE, 1993, p. 18).

A exploração familiar corresponde a uma unidade de produção agrícola onde propriedade e trabalho estão intimamente ligados à família (LAMARCHE, 1993, p.15). Exploração familiar é diferente de exploração camponesa. Lamarche argumenta que a exploração camponesa é uma exploração familiar, a exploração agrícola é o próprio fundamento da sociedade camponesa, as características elencadas dessa sociedade são transferíveis para as unidades de produção agrícola. As características de exploração camponesa dizem respeito às relações entre a produção e a família, além da dimensão sociológica, que considera as relações entre a exploração camponesa, a sociedade local e a sociedade como um todo. Apresentada a dimensão sociológica, desse modelo, afirma-se aqui que toda exploração camponesa é uma exploração familiar. Mas nem todas as explorações familiares são camponesas. A exploração familiar recobre situações extremamente variadas e diferentes, assim todas as formas de explorações familiares não podem estar compreendidas em um único modelo. As diferenças podem ser levantadas a partir dos dois modelos de funcionamento da exploração familiar: 1) Modelo Original: trata-se de um modelo anterior ao qual todo explorador mais ou menos conscientemente se refere; 2) Modelo Ideal: em que todo explorador projeta para o futuro uma determinada imagem de exploração, ele organiza suas estratégias e toma decisões segundo uma orientação que tende sempre, mais ou menos, em direção a essa situação esperada (LAMARCHE, 1993, p.16-17).

Para análise da exploração familiar no nível local é necessário que o pesquisador conheça e identifique os fatores que estruturam e diferenciam as explorações e a partir daí propor uma análise tipológica. Lamarche (1993) aponta como problema a definição de critérios tipológicos comuns às explorações familiares, isso ocorre porque cada explorador define-se a partir de critérios variados, por exemplo, em alguns lugares, o mais significativo é a superfície, em outros o nível de mecanização, etc. Para a solução desse problema cabe conhecer as particularidades do terreno pesquisado e estabelecer uma amostragem unidades de exploração familiar com base nos critérios específicos do terreno, do grau de integração

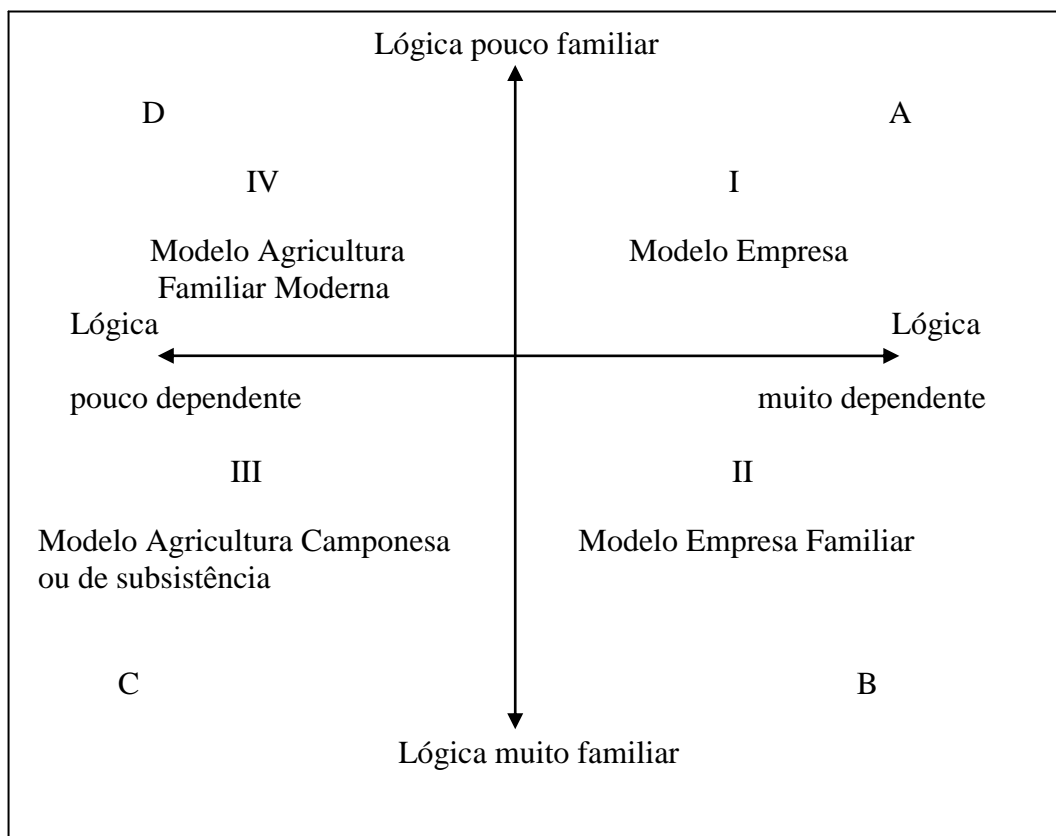
das explorações na economia de mercado e dados da situação das famílias (idade, sexo, ocupação, posição do chefe de exploração, escolaridade, renda, etc).

As lógicas familiares e o grau de dependência são representados por quatro modelos teóricos:

- Empresa = relações de produção pouco (ou não) familiares e fortemente dependentes;
- Empresa familiar = mão de obra familiar; patrimônio como noção exclusivamente familiar; futuro da unidade de produção para a reprodução da família e forte dependência do exterior (tecnológica, financeira e comercial). A produtividade e a remuneração são uma preocupação no âmbito da empresa familiar;
- Agricultura camponesa e de subsistência = forte predominância das lógicas familiares e uma fraca dependência externa. Os estabelecimentos utilizam técnicas tradicionais e produzem prioritariamente para satisfazer as necessidades do núcleo;
- Agricultura familiar moderna = de um lado a busca de uma diminuição do papel da família nas relações de produção e de outro a busca de maior autonomia.

Lamarche (1998, p.71) esclarece que esses modelos “não representam em nenhum caso uma realidade concreta”, são modelos os quais cada agricultor pode identificar-se, ou seja, modelos que podem corresponder a um ideal expresso em situações extremas na organização familiar ou a um projeto de unidade de produção em situação intermediária (de equilíbrio). As estratégias que caracterizam os modelos particularmente nos estabelecimentos não correspondem necessariamente à classificação em um modelo, para isso caberá uma análise a partir das peculiaridades da localidade na qual os estabelecimentos estejam inseridos. Os quatro modelos são representados na figura a seguir:

Figura 03 - Representação gráfica dos modelos produtivos da Agricultura Familiar



Fonte: (LAMARCHE, H., 1998, p.68).

3.3 Da Territorialidade ao Desenvolvimento Local – Uma projeção teórica para a prática sobre o território

As unidades de produção são espaços de vida, trabalho e reprodução social, cultural e econômica, no caso desta pesquisa, espacialmente distribuídas em comunidades, estabelecidas em um território. Supõe-se que os agentes sociais no espaço vivido das unidades de produção familiar aqui tratado⁷¹ apresenta forte interesse comum pela gestão territorial de recursos naturais e patrimoniais. Em muitas situações, esse fato é imediatamente atribuído ao ensejo individual de alcançar melhores resultados e condições de vida no campo. No entanto, o agir coletivo não pode ser assim interpretado, de modo automático e ocultar os processos identitários e o efeito da territorialidade quando se está ativa nos lugares inscritos num território. Esse tópico aborda os conceitos de territorialidade e identidade territorial e a influência da identidade ou territorialidade para o desenvolvimento local.

A territorialidade é um conceito chave para justificar a aplicabilidade dos valores culturais e patrimoniais incidentes nas comunidades em direção à promoção do desenvolvimento endógeno. O geógrafo francês Paul Claval (1999, p. 08) esclarece que o território nasce das estratégias de controle necessárias para a vida social e soberania, por seqüência a ideia de territorialidade aplica-se a todas as escalas. Logo, a territorialidade não deve ser fixada fisicamente, ela provém da imaterialidade do espaço, expresso na identidade, sob o suporte territorial limitado à dimensão simbólica. Segundo o autor, a territorialidade se exprime mais em termos de polaridade do que de extensão. Isso não impede que a territorialidade seja demarcada em meio a agrupamentos de identidades diferentes, como salienta o geógrafo “as sociedades tradicionais oferecem múltiplos exemplos, no campo ou na cidade, de mosaicos territoriais estáveis” (CLAVAL, P., 1999, p.17). Seu pensamento prossegue, ao colocar a questão do domínio do território na pós-modernidade, as identidades a ser promovidas exigem territorialidades contínuas e absolutas e autoproteção aos valores essenciais, “não lhe é suficiente dispor de um lar simbólico e de um polo de adesão, é necessário isolar os outros”. Quanto mais a territorialidade é controlada *in situ* maior a influência sobre ou pelos atores locais e, aparentemente, maior fortalecimento dos laços internos.

⁷¹Unidades de produção familiar multifuncional e tradicionais na produção artesanal de queijo.

O referido termo é claramente apresentado pelo geógrafo norte-americano Robert Sack em seu livro *A territorialidade humana* (1986): “a territorialidade é definida como tentativa por um indivíduo ou grupo para afetar, influenciar ou controlar pessoas, fenômenos e relações, delimitando e afirmando o controle sobre a área geográfica” (SACK, R., 1986, p. 19). Esse autor considera a territorialidade uma estratégia geográfica que ocorre de várias formas e em diferentes contextos sociais, por exemplo, pode conformar-se em território político, propriedade privada da terra ou objetos significantes, embora, desconexos de um lugar “a territorialidade humana não é apenas constituída por relações com os territórios, mas também através de relações concretas com áreas abstratas, tais como línguas, religiões, tecnologias” (RAFESTIN, 1987, p.267). Robert Sack (1986, p.05) enfatiza que a territorialidade expressa o poder social interligado diretamente com o espaço.

A identidade territorial particulariza a apropriação simbólica pelos sujeitos. Para a geógrafa humanista Maria Geralda de Almeida (2005) o território pertence àqueles que têm uma identidade territorial. A identidade não é um atributo estável ou fundamentado no passado ou nas tradições, denota-se a ela uma ideia de movimento, “a identidade é criatividade permanente e exploração contínua, implicada em uma dialética de continuidade e troca” (GIMÉNEZ, 2000 apud ALMEIDA, M. G., 2005, p.110) por ora, um sentido estratégico sobre o *espaço identitário*⁷². A identidade territorial pode ser traduzida em: a) identidade vivida: reflexo da vida cotidiana; b) identidade histórica e patrimonial: acontecimentos passados importantes para a coletividade, para o patrimônio cultural ou natural e c) identidade projetiva: representação acerca do futuro do território (BASSAND, 1999 apud ALMEIDA, M. G., 2005, p. 109). Ainda, segundo o autor citado, o grau de pertencimento indiretamente interfere na territorialidade e pode classificar os habitantes do território em: a) apáticos e resignados: atitude passiva, não se identifica com os interesses locais e territoriais; b) migrantes potenciais: não veem perspectivas na realização de projeto pessoal naquele território, buscam oportunidades para migrarem; c) modernizadores: bem sucedidos na política e economia local, depreciadores do patrimônio e da história local; d) os tradicionalistas: dotados de identidade histórica, patrimonial, reivindicam um projeto territorial consistente e conservador; e) os regionalistas: defendem o desenvolvimento autônomo de sua região.

⁷²Lugar onde se aplica uma estratégia identitária. Oferece ao sujeito um campo de realizações (existenciais, físicas e organizacionais) a partir do investimento físico de um lugar visando produzir um significado que substitua ausência (BASSAND, 1999 apud ALMEIDA, M. G., 2005, p.109).

A identidade territorial parte do reconhecimento da comunidade local vinculado à especificidade do lugar, aos recursos do território e o agir individual e coletivo que por sua vez favorecem mecanismos de desenvolvimento endógeno. O geógrafo italiano Fábio Pollice (2010) identifica o território enquanto espaço de pertença e, nessa condição, produto sentimental, social e simbólico, segundo esse pesquisador, a identidade territorial que se configura desempenha papel estratégico nas políticas de desenvolvimento local. A identidade coletiva significa territorialidade ativa como governança, organização para a conquista de autonomia (SAQUET, 2007), a territorialidade atributo do território potencializa ações e recursos nessa direção. A identidade é consequência dos processos de territorialização ou a causa dos mesmos e territorialidade a meta e matriz das dinâmicas identitárias (TURCO, 2003 apud POLLICE, F., 2010, p.09). A territorialização antevê territorialidades ocorrerem em três etapas: a) denominação: controle simbólico do espaço consente à identidade territorial se fixar em ambiente geográfico específico (território, comunidade, etc.); b) reificação: controle prático do espaço, traduzido em comportamentos e ações coletivas localmente definidas; c) estruturação: controle sensitivo do espaço, capacidade de produzir sentido, de orientar o agir coletivo e modificar o território (TURCO, 1998, p.77 apud POLLICE, F., 2010, p.10). Para Fábio Pollice (2010, p.16) os valores identitários numa comunidade derivam da percepção que ela tem de si, seja valores afetivos com forte sentido identitário determinado em nível local ou de caráter patrimonial, consequência de um investimento afetivo conduzido por razões econômicas ou sociais. Esses valores são capazes de influenciar direta ou indiretamente o desenvolvimento local⁷³. Os valores identitários ordenam a finalidade dos recursos tangíveis e intangíveis existentes no território para alcance do desenvolvimento determinado pelas potencialidades do lugar. Esse processo que potencialmente resulta no desenvolvimento endógeno⁷⁴ de base territorial requer o agir político da comunidade local (POLLICE, F., 2010, p.17).

⁷³Fábio Pollice (2010, p.18) estabelece diversas interações entre identidade e desenvolvimento local das quais se destacam três, consonante com o tema desta pesquisa, conforme a seguinte colocação do autor: a) **Identidade e valores sociais:** tende a reforçar o poder normativo dos valores éticos e comportamentais localmente compartilhados. Sobre o plano socioeconômico a presença destes valores consente em melhorar o nível de relação produtiva e comercial, favorecendo formas de colaboração competitiva em economias distritais; b) **identidade e transferência do saber:** contribui para melhorar a transferência interregional e intrageracional do patrimônio cognitivo e tende manifestar-se apego afetivo ao saber local; c) **identidade e sentido de pertença:** o sentido de pertença consolida o sistema econômico – territorial.

⁷⁴ Ou desenvolvimento local, sendo o local associado ao conceito geográfico de lugar ou espaço vivido.

O desenvolvimento local está submetido aos processos de territorialização e à consciência coletiva, revelada ou inexpressivamente percebida, acerca dos aspectos identitários da localidade. O desenvolvimento local é conceituado como um processo endógeno “registrado em pequenas unidades territoriais e agrupamentos humanos capazes de promover o dinamismo econômico e a melhoria da qualidade de vida da população” (FREITAS e FREITAS, 2011, p.168). As necessidades e o grau de interesse dos atores locais são motrizes para esse tipo de desenvolvimento, também, ocasionado por conveniências externas. Demandas locais, iniciativas e mobilizações de base, a sintonia e coesão entre pessoas, grupos e interesses são fundamentais para a produção de um território delimitado, identificado e desverticalizado e para a ideia de desenvolvimento local (TEDESCO, 2010, p.153). À dimensão do lugar que representa o espaço da sociabilidade também deve se fazer conhecer os pressupostos de desenvolvimento local, nele cada grupo ou indivíduo produz seu espaço e atribuem-lhe significados e territorialidades distintos. O desenvolvimento local depende da valorização dos recursos disponíveis culturalmente e historicamente produzidos no território. A apropriação identitária local faz com que os atores sociais aperfeiçoem e invistam potencialidades territoriais, tenham clareza dos limites e reforcem laços culturais locais de pertencimento ao próprio território (TEDESCO, J. C., 2010, p. 155).

A territorialidade e a identidade territorial são fatores interdependentes na fomentação do desenvolvimento local. Àqueles fatores estão intimamente ligados ao poder exercido pelos atores locais. As mudanças e até mesmo, os paradigmas da sociedade refletem diretamente no espaço e a territorialidade e identidade territorial reagem a esses contornos. Atualmente, a agricultura familiar passa por uma revalorização à pequena produção, o que era inimaginável há um século. As unidades de produção familiar intensificam e diversificam suas atividades produtivas para se adequar cada qual no limite de sua oferta aos mercados emergentes⁷⁵. A diversificação das atividades vai das inovações tecnológicas, sustentáveis às práticas tradicionais, que em alguns casos, custam a ressignificação de elementos identitários. Nela incluem-se as atividades não agrícolas, como o turismo, entre outros ramos provenientes da cidade, na qual os agentes locais veem o apelo mercadológico em certos segmentos uma oportunidade de renda. O próximo item tratará dessas novas ruralidades no campo.

⁷⁵ O artesanato, por exemplo, constitui numa atividade econômica emergente no meio rural.

3 4 Multifuncionalidade, Pluriatividade e Novas Ruralidades do Território

As transformações recentes no espaço agrário, a partir da década de 1990, em suma, conseqüentes dos processos de globalização, incitaram reformulações do rural enquanto categoria analítica nos estudos sociológicos e espaciais. O estreitamento entre rural e urbano, desprende os territórios da predisposição hegemônica⁷⁶, pois, nesta relação campo-cidade novas identidades emergem e completam-se. A heterogeneidade social encontrada nos territórios, não descaracteriza as identidades culturais territorializadas (CARNEIRO, M.J., 2005, p.10). O que determina a transparência ou a consolidação das identidades, não advém de uma “igualdade” social e cultural do território, mas da diversidade, principalmente, da consciência de alteridade. De acordo com a socióloga rural Maria José Carneiro (2005, p.09) identificam-se duas dinâmicas recentes no *mundo rural*⁷⁷: a) expansão das ocupações não agrícolas e; b) manifestação de práticas culturais no campo, construção de novas identidades sociais.⁷⁸ Assim, indica-se, nas linhas seguintes, apresentar, no contexto do novo rural ou das novas ruralidades, os conceitos de pluriatividade e multifuncionalidade e as relações e funções possíveis destes no território.

A distinção do espaço rural não se fundamenta nas características físicas, econômicas e populacionais como unidade categórica para qualquer localidade. Com a intensificação das trocas entre rural e urbano, diversos atores sociais, tanto do campo para a cidade, quanto da cidade para o campo, estabelecem relações complexas na dimensão comercial, cultural, social, etc., de modo que a diferença rural-urbano passa a ser avaliada do nível físico espacial para o simbólico territorial. A socióloga rural Maria Nazareth Wanderley (2000) foi uma das primeiras pesquisadoras a se debruçar sobre a relação campo-cidade, ela descarta a existência do mundo rural enquanto sociedade distinta e propõe ao se construir objetos nos estudos rurais, a concepção de espaço singular que assume a diversidade entre espaços rurais e urbanos, socialmente modificados no tempo e no espaço (WANDERLEY, M.N.W., 2000, p.131). A ruralidade apresenta conotação territorial. Nesse contexto, a

⁷⁶ Em outras palavras, uma forma de sobreposição da área rural sobre a urbana ou vice-versa. Essa lógica, ainda hoje é defendida na linha marxista, que interpreta a urbanização no rural como um movimento hegemônico o qual converge para o fim do rural.

⁷⁷ Também conhecido por espaço rural. O termo *mundo rural* é muito utilizado entre os pesquisadores para abordar as transformações socioespaciais do rural.

⁷⁸ As referidas dinâmicas, em hipótese, configuram as *novas ruralidades* da área deste estudo.

ruralidade emerge expressa numa representação social, não observável empiricamente (CARNEIRO, M.J.C., 1998; SCHNEIDER, S., 2009). Ou seja, a ruralidade passa a ser compreendida na diversidade dos atores sociais (agricultores, turistas, ambientalistas, interessados na preservação do patrimônio, etc.) pelas representações simbólicas atribuídas ao espaço rural por estes indivíduos. Para Sérgio Schneider (2009, p.42) a isso cabe uma análise das construções mentais que os atores e agentes estabelecem em relação ao rural, o que dá início a um conjunto de estudos sobre vida cotidiana e como a ruralidade é vivenciada cotidianamente. A ruralidade é definida culturalmente e revelada pela identidade social. A percepção e o reconhecimento da espacialidade e dos elementos do rural remetem, portanto, à memória social, adaptada às mudanças sociais. Nesse caso, Maria José Carneiro (1998, p.62) argumenta que a *racionalidade camponesa*, por exemplo, pode persistir no contexto de predominância da sociedade urbano-industrial desde que não seja percebida como um modelo uniforme e a-histórico. A ruralidade pauta-se de relações sociais específicas, capazes de refletir dinâmicas espaciais e recriar territórios.

As mudanças engendradas no espaço rural alcançaram modos de vida e influenciaram a percepção e a perspectiva de agricultores territorializados em comunidades, até então consideradas isoladas. O “encurtamento” entre rural e urbano, provocou dinâmicas no âmbito da distribuição de trabalho e renda, populacional, etc. Segundo, Maria Nazareth Wanderley (2000^a, p.36) o reconhecimento oficial da agricultura familiar como um ator social e a forte demanda por terra e o aumento de assentamentos de reforma agrária ocasionou a revalorização do meio rural como lugar de vida e trabalho e com isso, uma ruralidade da agricultura familiar caracterizada, sobretudo, pelo resgate da vida social em áreas antes despovoadas. Nota-se também, a inserção de segmentos próprios da sociedade urbana como aposentados, classe média, operários que veem o meio rural como uma alternativa de segunda residência ou espaço de lazer, “uma nova visão do rural como patrimônio a ser usufruído e preservado” (WANDERLEY, M.N.W., 2000, p. 134). Essa percepção se dá com o movimento iniciado na França e, posteriormente, no Brasil na década de 1970, o qual visava à valorização da natureza e do patrimônio cultural os espaços rurais, em crítica à desqualificação do rural como atrasado recorrente naquela época (CARNEIRO, M. J., 2002, p.226). Às dinâmicas da ruralidade, concorda-se com Sérgio Schneider (1999, p.186) “o espaço rural torna-se polissêmico, coexistem atividades econômicas de natureza diversa como

a própria agricultura, comércio, o turismo rural, o ambientalismo, o lazer, entre outros”. E com isso, o reordenamento da força de trabalho das unidades produtivas familiares.

A diversificação de atividades não agrícolas no campo, artesanato, turismo, prestação de serviços, e outros, em certa medida ampliou a empregabilidade temporária, tal como o sentido inverso mediante as oportunidades de trabalho na cidade, promoveu no meio rural a chamada *pluriatividade*. Esse termo refere-se a um tipo de exploração desempenhado por membros da família nos estabelecimentos rurais agrícolas ou atividades remuneradas não agrícolas no campo ou na cidade. Não se restringe à produção, porém, estende-se às relações com o mercado de trabalho. Sérgio Schneider (2003) identifica cinco tipos de atividades pluriativas: a) intersetorial; b) base agrária; c) sazonal ou informal; d) para-agrícola (por ex.: turismo rural) e; e) tradicional camponesa. Para Maria José Carneiro (1998, p.73) a pluriatividade é um fenômeno socioeconômico associado ao aumento de atividades não agrícolas, à conformação de novas identidades no meio rural e à crise de reprodução da agricultura de base familiar. Geralmente, opta-se por atividades não agrícolas geradoras de rendimento superior às agrícolas em momentos favoráveis. O que distingue os pluriativos dos agricultores tradicionais é a “visão empreendedora voltada para a exploração dos recursos e das novas oportunidades locais cuja renda pode ou não reverter para um investimento futuro na agricultura” (CARNEIRO, M.J., 1998, p.70). Raramente, esses agricultores pluriativos abandonam atividades originais de caráter agrícola ao insistir na variedade produtiva, embora, sinalizam maiores investimentos em atividades não agrícolas, a “agricultura vai se transformando em mais um complemento à renda familiar através do consumo direto e da comercialização em pequena escala” (CARNEIRO, M. J., 2002, p.226). As famílias agrícolas consentem para um dos membros buscarem ocupações no mercado de trabalho. Frequentemente, as esposas de agricultores se ocupam em ramos de atividades de educação (professoras), de saúde (agentes locais), etc. (SOUZA, M de ; DEL GROSSI, M. E. , 2004, p. 99). A introdução de novas alternativas de emprego dinamiza a economia, a sociabilidade e ainda, contribui para fortalecer o tecido social dos locais adeptos à pluriatividade (CARNEIRO, M.J., 2002), tendo em vista a oferta de inúmeras ocupações informais para a prestação de serviços. Nas pequenas propriedades é crescente a inserção no mercado de trabalho, em busca de atividades remuneradas, principalmente, entre os jovens. Esse fato diminui demograficamente o número dos componentes das unidades de produção familiar para uma média de dois a três membros. Com a industrialização, a agricultura deixa de ser a

única especialização profissional dos membros da família, em alguns casos, a renda obtida em atividades não agrícolas no meio urbano é investida na produção agrícola (SCHNEIDER, S., 1999). Nessa direção, a pluriatividade redefiniu o processo de produção das pequenas propriedades rurais com a crescente participação das fontes de rendas não agrícolas nas unidades familiares.

Ao retomar o objeto inicial, a produção/agricultura familiar, identificação das ruralidades em construção no território e aos possíveis cenários de desenvolvimento local, resta mencionar a multifuncionalidade, preexistente em algumas unidades pluriativas, como instrumento analítico dos processos sociais em curso. A multifuncionalidade na agricultura ultrapassa os limites da produção agrícola de bens alimentares. Esse conceito requer a integridade dos modos de vida da família rural, uma interação profunda desta com o território, manifestada na incorporação por parte dos agricultores de bens públicos relacionados ao meio ambiente, segurança alimentar e patrimônio cultural (CAZELLA, et. al., 2009, p.47). Procura ainda reposicionar o agricultor enquanto agente social atuante na melhoria da qualidade de vida da própria família, no aperfeiçoamento de manejos com a terra e incentivador da solidariedade coletiva, mesmo que, indiretamente, no lugar de vida e trabalho. Ao cumprimento desses papéis o agricultor presta-se a atender as funções sociais, ambientais, econômicas, etc., característicos da multifuncionalidade, no interior da unidade produtiva os quais recaem positivamente no território circunscrito.

Esse termo surge a partir de um acordo mútuo entre países europeus para promover nos circuitos rurais a valorização e diversificação de produtos tradicionais numa aposta à sustentabilidade econômica do território. Em Portugal é oficialmente considerada como elemento essencial do desenvolvimento rural sustentável. Políticas públicas ou atividades agrícolas em desenvolvimento, baseados na multifuncionalidade, sustentam as seguintes funções (LEADER II, 2002, p.32-34): a) alimentar e econômica: assegurar autossuficiência alimentar nos mercados de consumo, qualidade e intensificação e diversificação na produção; b) social: qualificação profissional e melhoria na qualidade de vida no meio rural; c) ambiental: recuperar a função ancestral da agricultura, diversificação e equilíbrio dos ecossistemas naturais e seminaturais, manutenção da fauna e flora; d) patrimonial: preservação do patrimônio construído, dos conhecimentos e do saber fazer tradicionais; e) estética: manutenção e diversificação das paisagens; f) recreativa e pedagógica: florescimento de zonas de lazer, pontos de observação, etc. Sintetiza-se, portanto,

que a agricultura multifuncional cumpre as seguintes funções: de produção e armazenamento, de ordenamento do território, de conservação e embelezamento da paisagem, de ocupação e povoamento, de regeneração e renovação de recursos (TUBALDINI, M. A. S., 2007, p.309).

No contexto das novas ruralidades, a pluriatividade e a multifuncionalidade são concebidos como estratégias de reprodução econômica e social e percebidos pelos agricultores como estratégias de sobrevivência e permanência no campo. Novos atores sociais ressignificam o espaço de vida e trabalho. Nesse caso, os agricultores inseridos no ambiente heterogêneo da agricultura familiar reformulam estratégias produtivas com a manutenção de práticas tradicionais. O fazer queijo Canastra ilustra essa tendência.

4 O QUEIJO CANASTRA

4.1 Antecedentes

O hábito de fazer e comer queijo no Brasil frequentemente é relacionado ao Estado de Minas, ao mineiro. Referências que tratam essa questão não demonstram com exatidão que o queijo surgiu em Minas ou tenha sido produzido, consumido inicialmente no país em estados do Nordeste ou Sul, por exemplo. Talvez o fato da fama do queijo no Brasil ser atribuída a Minas Gerais deve-se ao período de efervescência econômica com a descoberta das jazidas de ouro e diamante⁷⁹ e o conseqüente povoamento dos pequenos núcleos urbanos, onde famílias aristocratas difundiam esse produto, e das zonas periféricas, geralmente rurais, próximos aos centros de mineração e alinhados ao comércio interno de gêneros alimentício. A pecuária nesse contexto firma-se como importante atividade econômica, atravessando todo o Estado das Minas Gerais, exceto região centro-leste. Esse capítulo aborda o queijo em suas especificidades culturais, as políticas públicas vigentes de promoção patrimonial face à qualidade dos alimentos tradicionais, hoje questionado pelo mercado consumidor e a repercussão disso nas unidades de produção familiar. Antes dessa discussão, recuperam-se dados gerais da ocupação oeste de Minas, região de fabricação do queijo Canastra, para assinalar componentes da atividade agrária (pecuária) e a organização econômica familiar nos primórdios da conquista desse território.

Na segunda metade do século XVII os desbravadores paulistas junto à sua comitiva militar secundária⁸⁰ se infiltraram nas Minas Gerais em busca de minerais. As terras que iam sendo descobertas eram percebidas pelos paulistas como sertão⁸¹, o mesmo que lugar

⁷⁹ Segundo o autor da obra *O Homem e a Montanha*: introdução ao estudo das influências da situação geográfica para a formação do espírito mineiro – João Camilo de Oliveira Torres – cada ciclo econômico em Minas define-se por um ciclo cultural correspondente a uma área geográfica, um tipo de exploração econômica dominante, uma origem histórica diferente, uma composição étnica diversa. Assim ele classifica o do ouro nas regiões montanhosas do Centro; o das pedras nos rios do Norte e do Oeste; o do couro nas chapadas do norte e do Sul e o do café nas colinas do Sul e do Centro-Leste (TORRES, J. C. O., 1943, p.68).

⁸⁰ Referente aos indígenas e caboclos que serviam de auxiliares nas entradas bandeirantes nos sertões brasileiros entre os séculos XVII e XVIII.

⁸¹ Segundo o historiador Ângelo Carrara (2007) o termo sertão foi empregado na identificação dos diversos sertões do interior do continente, **no sentido de lugares**, ex.: sertão [do rio] de [São Francisco a] cima, sertão [do rio] de [São Francisco a] baixo, sertão de dentro [da Bahia], ou de fora, isto é, da margem esquerda do rio São Francisco ou **de seus habitantes**, ex.: Sertão dos goianazes, dos carijós, dos araxás e **dos seus rios**, ex.: sertões do Paracatu, do Rio Grande, etc. O sertão na percepção dos portugueses obrigados a adquirir precisão

de risco e perigo. Nos sertões mineiros da parte centro-sul e norte confirmou-se achados de pedras e metais preciosos, deflagrando posteriormente, o conflito entre bandeirantes e emboabas⁸² para o controle administrativo dessas jazidas. Após, essa disputa, a capitania de Minas Gerais, criada em 1720, manteve-se sob domínio da Metrópole. A descoberta do ouro atraiu uma poderosa corrente imigratória tanto portuguesa quanto africana. Estimativas mostram que entre 1650 e 1750 aumentou em 500% o número de portugueses e 220% o de africanos. Nessa época, também novas cartas de liberdade foram concedidas, ao mesmo tempo, que crescia a camada branca empobrecida, grande parte desses indivíduos sobreviviam da produção e comercialização de gêneros alimentícios (DEL PRIORI, M.; VENÂNCIO, R., 2006, p.50). As áreas de extração aurífera iam sendo povoadas de forma acelerada como também, se estabelecia a colonização nas margens do Rio São Francisco apesar das dificuldades frente à resistência indígena e quilombola. A pequena lavoura de mantimentos e pequenas criações de gado garantiam rendimento agrícola e pastoril que permitiam crescimento da população e, conseqüentemente, avanço da fronteira (CARRARA, A., 2007, p.66). Registros das datas de concessão de terra indicam que a região do Alto São Francisco era uma área importante de colonização na primeira metade do século XVIII (RIBEIRO, R.F., 2005, p.196). Uma das primeiras medidas da Metrópole para evitar o contrabando do ouro foi a concessão de licença para abertura de caminhos em direção a Goiás em 1735, de modo que sociedades formadas em três regiões das Minas Gerais obtivessem terras por meio de cartas de sesmarias e autorização para instalação de roças e gados no circuito minerador. Dentre essas sociedades corresponde a oeste da Capitania mineira, o caminho da Picada de Goiás⁸³, este caminho por sua vez, “representou um avanço da colonização no cerrado na região centro-oeste de Minas” (RIBEIRO, R.F., 2005, p.182).

Mediante as pressões demográficas e o esgotamento do ouro nos centros de mineração, a partir da década de 1740 planejava-se explorar as jazidas auríferas descobertas a oeste de Minas. Porém, toda faixa de terras do Alto São Francisco e Médio Rio Grande encontrava-se povoado por quilombos, em áreas de serra marcadas por chapadões, de acesso

topográfica substituiu a designação de navegadores por conquistadores e colonizadores de terra firme. Todavia era povoado pelos índios, considerado como terra de fora, inversamente para os índios, o sertão era a terra de dentro (CARRARA, A., 2007, p.43).

⁸² Imigrantes de Portugal instalados no nordeste brasileiro, principalmente, na Bahia.

⁸³ O trajeto saía de São João Del Rei, atravessava o Rio São Francisco, perto da barra do Bambuí e seguia pela Serra da Marcela, proximidades de Araxá, Patrocínio, Coromandel, Paracatu e, em seguida, chegava a Goiás.

naturalmente restrito. A resistência dos quilombos era tão eficaz que nenhum povoado luso-brasileiro havia se estabelecido nas áreas do sertão do Piumhi, Serra da Canastra e Rio das Abelhas até 1752 (LOURENÇO, 2005, p.109). O governo de D. José I (1750-1777) legitimou a ocupação produtiva do território colonial estendido às zonas até então desabitadas e economicamente inexploradas. Essa medida empreendida pelo ministro Marquês de Pombal modificou a concepção de território colonial até então designada como fonte de riqueza mercantil exclusiva na extração de ouro e diamante ou exportação da *plantation*. Os quilombos foram vencidos, depois de retomada as lutas em 1758. A partir da segunda metade do século XVIII intensificou-se a migração para o oeste mineiro. Esses migrantes, uns detentores de posses modestas e alguns escravos, constituídos majoritariamente por roceiros pobres e negros libertos, em breve ocupariam as terras liberadas dos quilombos do oeste mineiro, apagando os traços de sua existência anterior (LOURENÇO, 2005, p.111). A Serra da Canastra, região de significativo aniquilamento quilombola, foi reocupada, principalmente, por geralistas emigrados das zonas auríferas da comarca de Ouro Preto, Sabará e Rio das Mortes⁸⁴. Essa população se ocuparia da agricultura e pecuária de pequena escala consoante ao panorama agrário mineiro daquele período, caracterizado pela desconcentração da produção rural. De um lado havia a diminuição da produção rural e escravista nas zonas ligadas ao abastecimento das minas e do outro a pulverização da propriedade em torno de células camponesas e aumento do produto decorrente do crescimento demográfico nas áreas de fronteira (CARRARA, A., 2007, p.42).

A abertura dos sertões mineiros propiciou a diferentes espaços da Capitania, dentre pequenos sítios e grandes fazendas, o fluxo comercial de gêneros diversos: escravos, gado, secos e molhados (produtos locais e reinóis) os quais transitavam ao longo dos mercados do Rio de Janeiro, São Paulo e Bahia. Nessa conjectura, predominava a produção camponesa para o autoconsumo sobre a produção escrava voltada para o mercado (CARRARA, A., 2007, p.108). Nota-se, que a produção agropastoril camponesa menos dependente do mercado, mantinha certa estabilidade interna. Para essa agricultura de subsistência frequente na capitania mineira, “a produção de grãos, frutas e hortaliças não

⁸⁴A Comarca do Rio das Mortes abrangia todo o Sul de Minas, conectava-se ao mercado interno, de São Paulo e do Rio de Janeiro a qual produzia milho, feijão, arroz, fumo, criava-se porcos e gado leiteiro e eram elaborados toucinho e queijos. Já o caminho do Rio era comum produzir viveres, trigo, fumo, cana, algodão, criar suínos, ovelhas, gado bovino e fabricar tecidos, queijos, doces, toucinho, açúcar e rapadura (MULS, N. C., 1990, p. 101).

muito expressiva, era de difícil comércio com a região mineradora” (RIBEIRO, R. F., 2005, p.239). Tão importante quanto a agricultura era a atividade pecuária que com maior intensidade estimulava as rotas comerciais entre as capitanias brasileiras. Esse ramo foi ampliado no século XIX⁸⁵. Além do gado de corte, os produtos de origem animal abasteciam o mercado com seus diversos gêneros alimentícios, um desses itens era o queijo fabricado nas fazendas.

A ocupação das terras potencialmente agricultáveis precedia da queimada e derrubada de florestas às margens de rios e córregos que mais tarde, contribuiriam para a formação de pastagens. As técnicas de pousio arbustivo aplicadas nos sertões mineiros atenuavam os impactos suscetíveis ao meio ambiente se não respeitada alguma regra de pousio (RIBEIRO, R. F., 2005, p.237). As áreas de lavouras se reconstituíam sem demonstrar danos ambientais ou desperdício na recuperação de terrenos férteis, caso houvesse maior rotatividade do pousio num intervalo de cinco anos para descanso da terra e recomposição da mata secundária. Normalmente, a prática desse tipo de manejo ocorria sucessivas vezes no mesmo local e a interrupção do crescimento da capoeira provocaria o desgaste do solo e a invasão de espécies perniciosas que impossibilitavam a reutilização do solo para a agricultura. Nesse ínterim, manifestavam-se nas matas deterioradas espécies invasoras de capim. Cresciam sobre os chapadões, compondo a flora nativa dos campos cerrados, campos limpos e campos sujos, as espécies capim mimoso, capim branco e capim flecha (LOURENÇO, L. A. B., 2005, p.177). Já as gramíneas exóticas introduzidas naquela paisagem seriam as africanas: capim-gordura ou meloso e o capim-jaraguá. Segundo o historiador Warren Dean (1996) os capins africanos apareceram pela primeira vez nas invernadas⁸⁶ próximas ao Rio de Janeiro no século XVIII, provavelmente, trazidos pelos tumbeiros e usados como cama de palha para os escravos traficados, esses capins se espalharam rapidamente pela capitania de Minas Gerais. Em 1819 o naturalista francês Saint-Hilaire identificou a chegada do capim-gordura às nascentes do Rio São Francisco. Acredita-se que ele teria sido importado naquela região nos 50 anos que precederam sua viagem por Minas e que aquela gramínea teria sido levada como

⁸⁵ Época que a província de Minas exportava entre 50 e 70 mil cabeças de gado por ano, principalmente para o mercado do Rio de Janeiro. Essa exportação cresceu até atingir cerca de 150 mil cabeças/ano no final do império. A quantidade de queijos vendidos, especialmente para o Rio de Janeiro, era mais de 400 mil peças por ano, esse número atingiu cerca de 1,5 milhões/ano no final do século XIX (HALFELD, H. G. F., 1998, p. 114).

⁸⁶Esse termo refere-se ao pasto reservado para consumo do gado durante o período de estiagem, usualmente, no inverno.

fornagem por um religioso a serviço na localidade (SAINT-HILAIRE, 1975, p.91). A adaptação e proliferação do capim gordura havia sido rápida e na paisagem pouco distinto das espécies nativas do Brasil. Utilizavam-se formas semelhantes de manejo tanto às pastagens nativas quanto às invasoras, o mais comum era atear fogo na época de estiagem, de junho a setembro, após as primeiras chuvas os pastos eram regenerados das cinzas que serviam de adubo natural. As queimadas também combatiam as ervas em meio aos pastos nativos, pois durante a seca podiam provocar a morte de várias cabeças de gado (RIBEIRO, R.F., 2005, p.202). Saint-Hilaire (1975) explica que nos meses de junho e julho, em que a seca atinge o auge, morre muito gado, o que muitos atribuem à dureza do capim e à perniciosidade de certas plantas. A prática mais usual era queimar os campos no final da seca, mas “em lugares da Serra da Canastra, onde o capim não seca completamente, os pastos eram queimados em qualquer época. Os criadores, porém, acreditam que isso só deve ser feito na lua minguante” (SAINT-HILAIRE, 1975, p.111).

Os primeiros imigrantes a se fixarem na Serra da Canastra adaptaram o manejo de pastagem e as técnicas de pastoreio de acordo com as condições físico geográficas daquele território. Segundo o geógrafo Luís Lourenço (2005) os tipos de pecuária desenvolvidos na província de Minas Gerais, na primeira metade do século XIX são: “a pecuária superextensiva do sertão do Rio São Francisco ligada a tradições do nordeste brasileiro; a pecuária do Rio das Mortes semiextensiva e leiteira e a dos sertões do oeste mineiro mais extensiva que a última, com práticas herdadas das regiões Central e Sul de Minas” (LOURENÇO, L. A. B., 2005, p.192). Uma característica da pecuária do Rio das Mortes que influenciou a economia dos povoados espaçados da Serra da Canastra foi o trabalho familiar como forma predominante de organização da produção. O escoamento do produto era extremamente baixo, demorava-se prolongados dias para que os negociantes retornassem às propriedades em busca dos itens a serem comercializados nos centros urbanos. No entanto, é plausível considerar o importante papel desses agenciadores para o desenvolvimento agropastoril daqueles lugarejos isolados, “unicamente o gado que criam é capaz de lhes render algum dinheiro, mas ainda assim eles são obrigados a gastos consideráveis com o sal, cujo preço ali é exorbitante” (SAINT-HILAIRE, 1975, p.105). Diferentemente da região extremo oeste (distritos de Araxá, Triângulo Mineiro e Desemboque) provida de nascentes salíferas (bebedouros) que atribuíam à boa condição das boiadas (ESCHWEGE, 1996, p.104 apud RIBEIRO, R.F., 2005, p.205), nos arredores da Serra da Canastra carecia desse recurso, era praticamente irrecusável a

compra ou trocar parte da produção pelo sal. Além, da falta de sal, reconhecia-se a insuficiência nutricional dos capins africanos, particularmente o capim gordura, “os botânicos estrangeiros alegavam que reduziam a biodiversidade representada pelas diversas espécies de capins nativos, e assim impediam um regime balanceado de aminoácidos e micronutrientes para os rebanhos” (LOURENÇO, L.A.B., 2005, p.177), ou seja, a qualidade do rebanho atrelava-se às pastagens nativas ou a presença dos barreiros públicos⁸⁷. Na Serra da Canastra a criação alternava entre vales e chapadas, mesmo cercada por pastagens nativas, periodicamente manejadas, a baixa produtividade raramente era superada. As vacas sertanejas, segundo a avaliação dos viajantes estrangeiros, não eram boas leiteiras, não ultrapassando a maioria delas mais de três litros diários (RIBEIRO, R. F., 2005, p.210).

4.2 Queijo Patrimônio

A produção do queijo artesanal na Serra da Canastra deve-se a fatores históricos e geográficos. O primeiro justificado pela implementação de um modelo de subsistência familiar a partir da criação de gado semelhante ao exercido na Comarca do Rio das Mortes que incluía a produção de leite e derivados e a segunda pelos atributos naturais da Serra da Canastra como clima, altitude e os tipos de pastagem favoráveis para a produção de queijos típicos. A especificidade do modo de fazer resultou a patrimonialização do então Queijo Minas Artesanal em quatro microrregiões do Estado: Serro; Serra do Salitre; Araxá e Serra da Canastra. Quanto à origem dessa iguaria consideram-se duas versões (MENESES, J.N.C., 2006; NETTO, M.M., 2011): a primeira sustenta que o Queijo Minas está vinculado às técnicas artesanais desenvolvidas na Serra da Estrela e que devido os atributos físicos dessa região análogos às montanhas mineiras facilitou a reprodução do queijo de origem portuguesa pelos imigrantes; outro pesquisador, porém, discorda com a versão anterior e evidencia o saber fazer do QMA aos ensinamentos deixados pelos imigrantes portugueses do arquipélago do Açores que viriam se fixar no Centro-Sul de Minas, partindo dali para o norte e oeste do interior da Capitania, na década de 1750⁸⁸. Apesar das interpretações distintas sobre a origem histórica geográfica da feitura do queijo, ambas convergem para o uso de técnicas manuais e

⁸⁷Conjunto de bebedouros salíferos, também chamado de instância hidromineral bovina.

⁸⁸A primeira interpretação é defendida pelo historiador Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses autor do Dossiê Interpretativo Queijo Minas Artesanal - IPHAN e a contra argumentação foi construída pelo geógrafo Marcos Mergarejo Netto na tese A Geografia do Queijo Minas Artesanal.

dependência dos elementos físicos do território, o bastante para influenciar o surgimento das primeiras queijarias em Minas Gerais. Assim, destaca-se o saber fazer do queijo Minas enquanto patrimônio imaterial, a relação com a culinária e os hábitos alimentares dos mineiros e o sentido de preservação e identidade ideais para a valorização desse produto.

Para o Queijo Minas Artesanal ter sido reconhecido como patrimônio imaterial brasileiro passou por um processo de mobilização dos agentes locais. “Desde 1996 os produtores de queijo da Serra do Salitre, Serra da Canastra e Serro começaram a pedir para os funcionários do Estado de Minas Gerais como fazer para criar um produto regulado pelo Ministério da Cultura” (GOVONI, Diego Regosa e Luca. s.d., p.4). Essa primeira aproximação com os órgãos governamentais sinalizava para uma defesa conjunta de proteção do modo de fazer tradicional, ou seja, o interesse manifesto era impor o fabrico do queijo de leite cru sobre os produtos de leite pasteurizado disponíveis no mercado conforme exigido na lei sanitária 30.691 de 1952. Esta cláusula não impediu o crescimento da demanda de queijo nas cidades e a repetição das práticas manuais. A comercialização direta aos atravessadores, cada vez mais intensa, se concentrou entre os pequenos produtores o queijo fresco, descaracterizando o original. Foi só o desejo de poucos produtores que se transformou em uma realidade concreta para o alimento, que nunca cessou de ser produzido para consumo local (GOVONI, Diego Regosa e Luca. s.d., p.4). Mais tarde, em 2001, os produtores recorreram ao IPHAN para que o queijo fosse reconhecido pela instituição, após aviso em instância federal de que o queijo artesanal deveria enquadrar-se às normas sanitárias. No ano seguinte, foi aprovada a Lei estadual 14.185, a qual o IEPHA-MG (Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais) assegurava o título de Patrimônio Imaterial, permitindo a produção do queijo artesanal. Só então, no dia 15 de maio 2008 o IPHAN registrou a elaboração do queijo mineiro, elevando a Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro⁸⁹ e possibilitando a comercialização do produto no Estado de Minas Gerais.

O conceito de patrimônio imaterial recentemente adotado pelo IPHAN contribuiu para a democratização da cultura no âmbito da experiência individual e de grupos heterogêneos que manifestam formas culturais expressos nas práticas, modos de vida e representações diversos. “Nessa nova categoria estão lugares, festas, objetos, religiões,

⁸⁹Estudos científicos acerca da segurança alimentar foram realizados no decorrer dessa legitimação, um dos resultados associa a qualidade do queijo do ponto de vista nutritivo a uma bactéria probiótica existente somente nas áreas de procedência do queijo em Minas Gerais (GOVONI, Diego Regosa e Luca. s.d., p.5).

medicina popular, música, dança, culinária, técnicas, etc. A ênfase recai menos nos aspectos materiais e mais nos aspectos ideais e valorativos” (GONÇALVES, J. R. S., 2009, p.28). Essa concepção dirige-se para os aspectos da vida social e cultural, possibilitando preservá-los através de instrumentos legais como o do registro de salvaguarda, o qual contraria a preservação tradicional que outrora consistia em conservar objetos e limitar o direito de propriedade do objeto (edificações, lugares, etc.). A noção revisitada de patrimônio aparece a partir dos anos 1970, “processos e práticas culturais começaram, lentamente, a ser vistos como bens patrimoniais em si, sem necessidade da mediação de objetos, isto é, sem que objetos fossem chamados a retificá-los ou representá-los” (SANT’ANNA, M., 2009, p.51). Essa percepção recebeu influência de países asiáticos, que diferente do mundo ocidental não atribui valor a formas materiais. Aos orientais importava o conhecimento necessário para reproduzir um determinado objeto e as pessoas que preservam e transmitem tradições. Para o autor, “essa noção expressa a moderna concepção antropológica de cultura. Segundo ela, a ênfase está nas relações sociais ou mesmo nas relações simbólicas, mas não nos objetos e nas técnicas” (GONÇALVES, J.R.S., 2009, p.30). Entretanto, a visão brasileira de patrimônio imaterial procura não desagregar definitivamente seu aspecto material⁹⁰. Nesse contexto, o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000 institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e cria o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial ratificado pela resolução nº 1, de 3 de agosto de 2006. A preservação do Patrimônio Cultural Imaterial ocorre por meio do inventário dos bens de natureza imaterial inscritos em um dos quatro livros de registro: de Celebrações, de Formas de Expressão, dos Saberes, e de Lugares. O inventário é um instrumento que permite apreender os sentidos e significados atribuídos ao patrimônio pelas comunidades. As manifestações culturais correspondentes aos bens imateriais são de caráter dinâmico e processual, logo os instrumentos de reconhecimento e valorização criados pelo governo consideram a natureza desses bens promovendo ainda a interação dos aspectos materiais e imateriais (SANT’ANNA, M., 2009, p.57). Os referidos dossiês de registro são renovados a cada dez anos e orientam políticas públicas de salvaguarda no que tange as

⁹⁰ Na década de 1930 o representante da categoria artística, Mário de Andrade, já tratava o patrimônio cultural como um tema complexo e abrangente a ser apreendido pelo viés antropológico. Seu posicionamento foi negado, assim a concepção ocidental centralizada no patrimônio material manteve-se nos primeiros anos do IPHAN. Somente a partir da década de 1980 foi reaberta a discussão sobre as políticas de preservação no país. Seminários com comunidades em cidades históricas de Ouro Preto e Diamantina (Minas Gerais), Cachoeira (Bahia) e São Luís (Maranhão) dirigidos pelo Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC) reforçou a iniciativa do Congresso Nacional em promover ações acerca do patrimônio intangível. Posteriormente, o termo Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) foi incluído na constituição federal de 1988 (CAVALCANTI, M.L.V.C.; FONSECA, M.C.L., 2008, p.7-14).

condições sociais e materiais para existência do bem cultural a ser preservado. Para as autoras, essa nova gestão implica aos sujeitos que mantêm e produzem bens culturais, antes disso, ser vistos como atores fundamentais nesse processo (CAVALCANTI, M.L.V.C.; FONSECA, M.C.L., 2008, p.20).

Nas discussões atuais, portanto, o sentido de patrimônio está ligado à dinamicidade e vivacidade do meio e, o meio material e imaterial ou técnico e informacional em situações de troca, estimulados por forças externas, provoca, todavia reações de autodefesa aos agentes locais para garantia da própria existência. O patrimônio imaterial não termina nas abstrações sem considerar o suporte físico do objeto registrado, visto que todo bem cultural será constituído por signos, símbolos e dimensão material. O patrimônio imaterial se distingue entre os que apresentam relativo grau de autonomia em relação ao processo de produção e aqueles dependentes da ação de sujeitos segundo determinados códigos capazes de conceder o suporte físico necessário à produção cultural (FONSECA, M.C.L., 2009, p.68). Segundo o historiador José Newton C. Meneses, autor do dossiê interpretativo Queijo Minas Artesanal, o lugar e o valor dos instrumentos e saberes, matérias-primas e técnicas, do produto e seus significados, formam uma unidade complexa. O sentido do processo é dado pelo conjunto da prática, o que se chama *modo de fazer* (MENESES, J.N.C., 2009, p.20). A atribuição de valor ao patrimônio do queijo vale-se do tripé: lugar, instrumentos e saberes expressos no modo de fazer, o qual denota diferenças entre regiões⁹¹. O patrimônio expressa as ações humanas que identifica um grupo social, ao mesmo tempo, elementos culturais são percebidos e valorizados por esses grupos de modo a conceber a própria identidade. O homem, ao agir tradicionalmente, tem uma “autoconsciência cultural” que o situa como ser produtor de cultura, o passado costuma gerar conforto identitário, segurança por saber-se parte de uma construção antiga que lhe sustenta e justifica costumes e ações (MENESES, J.N.C., 2009, p.21-22). Contudo, essa prática é passível de transformações e ressignificações que resultará na reapropriação da tradição. Para José Newton C. Meneses (2009) o modo de fazer queijo artesanal em Minas Gerais deve ser entendido para além do seu valor identitário como economia de sobrevivência, produção de riquezas e sustentação

⁹¹Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas e dão a cada queijo aparência e sabor específico. A esses fatores somam-se vários aspectos socioculturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, dos *pingos*, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas (MENESES, J.N.C., 2009, p.24).

econômica da vida de milhares de famílias em todo o Estado (MENESES, J.N.C., 2009, p.32). Mudanças de paradigma, contrapondo-se às visões homogêneas e etnocêntricas de desenvolvimento favorece a autonomia das diferentes camadas e grupos sociais sugerindo, dessa forma, novas existências do patrimônio.

O patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar, seres humanos usam seus símbolos, sobretudo, para agir. Não existe apenas para representar ideias e valores abstratos e ser contemplado. Os atributos simbólicos transmitem a função social do patrimônio. O patrimônio, de certo modo, constrói, forma as pessoas (GONÇALVES, J.R.S., 2009, p.31). Ações voltadas para a identificação, preservação e valorização do patrimônio imaterial tem objetivos variados desde, preservar conhecimento e modo de vida para as futuras gerações à utilização de elementos tradicionais como fonte de renda. A memória de manifestações, como interpretações musicais e cênicas, rituais religiosos, conhecimentos tradicionais, práticas terapêuticas, culinárias e lúdicas, técnicas de produção e de reciclagem, a que é atribuído valor de patrimônio cultural, tem uma série de efeitos: a) aproxima o patrimônio da produção cultural, passada e presente; b) viabiliza leituras de produção cultural dos diferentes grupos sociais, sobretudo daqueles cuja tradição é transmitida oralmente, que sejam mais próximas dos sentidos que essa produção tem para seus produtores e consumidores, dando-lhes voz não apenas na produção, mas também na leitura e na preservação do sentido de seu patrimônio; c) cria melhores condições para que se cumpra o preceito constitucional do direito à memória como parte dos direitos culturais de toda a sociedade brasileira; e d) contribui para que a inserção em novos sistemas, como o mercado de bens culturais e do turismo, de bens produzidos em contextos culturais tradicionais possa ocorrer sem o comprometimento, ainda, para que essa inserção aconteça sem o comprometimento dos valores que distinguem esses bens e lhes dão sentido particular (FONSECA, M.C.L., 2009, p.74).

A salvaguarda do Queijo Minas Artesanal remete hábitos alimentares e complemento na culinária dos portugueses radicados em Minas Gerais desde o século XVIII, até se tornar bem cultural dos brasileiros. Os mineiros foram os principais herdeiros ao adquirir conhecimento sobre o saber fazer e aplicá-lo para abastecer o mercado interno em ascendência⁹² e compor à chamada cozinha mineira. A comida pode também servir para

⁹²O autor descreve o consumo nacional do *Queijo de Minas* a partir do século XIX: “Nas fazendas de Minas prepara-se com leite um queijo pequeno e redondo (queijo de Minas), de algumas libras de peso, que representa um importante artigo de exportação, e é muito apreciado pelos brasileiros” (HALFELD, H. G. F., 1998, p.114).

marcar um espaço, um lugar, como indicador de identidade. Cabe, portanto, falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, um território ou região (MACIEL, M. E., 2002, p.29). O queijo Minas Artesanal compreende elementos culturais do passado, apreendidos no modo de vida e costumes, por ora traduzidos em tradição, influentes na construção identitária do mineiro. Segundo, o escritor e historiador João Camilo Torres em sua obra *O Homem e a Montanha* (1944) o homem que se instalou em Minas Gerais durante o século XVIII foi levado a uma condição geográfica de isolamento e à formação de ilhas culturais, em que estratos e áreas culturais são mantidos em conserva⁹³ (TORRES, J.C.O., 2011). Esse autor, ao identificar o mineiro espelha-se na sociedade civilizada e urbana dos centros de mineração, diferente da vida aristocrática dos senhores de engenho do Norte, sendo que naquela os senhores de minas residiam ao lado de outros cidadãos e ao alcance das autoridades. Esse contexto urbano não altera o aspecto predominante do mineiro, o qual João Camillo Torres considera ser uma sociedade complexa e pluralista⁹⁴. Os hábitos alimentares, os quais mesclam localidades e integra passado e presente, reflete essa pluralidade, ao mesmo tempo, que o plano simbólico desperta a identificação dos mineiros, “a permanência de um modelo tradicional de alimentação como padrão de referência diz respeito à unidade de um amplo grupo – o mineiro – capaz de desconsiderar diferenças internas e oposições sociais” (ABDALA, M.C., 2007, p.149). Outro autor, explica que em relação aos hábitos alimentares não se busca reconstruir um típico mineiro, mas visa uma contextualização mais ampla desses hábitos no que eles têm de próximos aos dos brasileiros e às origens lusitanas (FRIEIRO, 1982, p.218-220 apud ABDALA, M.C., 2007, p.48), isso porque a comida mineira não se diferenciaria das demais do Brasil, apesar de algumas peculiaridades notórias como o tutu de feijão com torresmos (ou linguça), o lombo de porco assado e a couve fina, a galinha de

⁹³ O chamado *espírito em conserva* é explicitado pelo autor ao mencionar o modo de ser dos habitantes de Minas: “o mineiro é silencioso, sóbrio e tradicionalista, é tolerante e comedido, sabe respeitar e exige respeito; reconhece uma pessoa em todas as coisas e exige ser tratado como sendo pessoa também. (...) o mineiro vive para os grupos sociais naturais: a família, para o grupo profissional, e, principalmente, para o município” (TORRES, J.C.O., 2011, p.202).

⁹⁴ O historiador aponta cinco grupos na formação do povo mineiro: os índios, que serviam de veículo à marcha dos bandeirantes, diretamente ou através da mestiçagem; os bandeirantes, feudais, nômades e guerreiros (como os índios), cuja missão foi, em companhia dos selvagens, fazer a conquista da serra, a parte militar da conquista; os baianos vindos do Norte, com as suas boiadas (cuja função foi a de dar a nota “bucólica” à paisagem); os emboabas, portugueses, cidadãos, comerciantes, industriais ou gente del-rei, cuja ação principal consistiu em ficar, em passar de vida arriscada, nômade, para a sedentária e civilizada da mineração; finalmente, o negro, mais sedentário e industrioso que o índio, dando a mão ao emboaba para fincar a cidade no solo difícil da montanha. (TORRES, J.C.O., 2011, p.202).

molho pardo com angu⁹⁵ e quiabo. Pratos esses considerados mineiros, sem serem exclusivos de Minas, mas preferências alimentícias de seus habitantes⁹⁶. Por fim, o leite também constituiu a base da alimentação, Mônica Abdala lembra que a experiência da fome e das dificuldades nos primeiros tempos ensinou a não desperdiçar, tudo devia ser aproveitado pelas famílias mineiras⁹⁷. Assim, o leite era frequentemente incorporado às receitas de doces, quitandas, na fabricação de queijos e manteigas ou consumido no café da manhã com farinha, café ou angu. “Na ceia noturna, praticamente o único alimento admitido, acompanhado de farinha ou biscoito, ou misturado com canjica” (ABDALA, M.C.,2007, p.12). Os queijos que iam perdendo água, amarelando e endurecendo até aparentarem “meia cura” ou “curados” eram utilizados como ingrediente central de inúmeras receitas caseiras. Maria Stella Christo (1986) citada por (ABDALA, M.C., s.d., p.128) recupera parte destes pratos comuns da culinária mineira, tais como: pão de queijo⁹⁸, doce de “bola de queijo”, queijadas, bolos, pudins, biscoitos, arroz com queijo na panela de pedra, empadinha de queijo, arroz da serra ou montanhês feito com queijo, carne, vagem e banana da terra frita (ABDALA, M.C., s.d., p.128).

⁹⁵ O angu sem sal se tornou hábito desde os primórdios do povoamento das Minas, quando o sal era caríssimo e difícil, e continuou sendo servido sem sal em várias regiões do Estado. O milho e os pratos que dele derivam, além de servir para o sustento dos animais, formou a base da alimentação de Minas no decorrer dos séculos XVII até o XIX (ABDALA, M.C.,2007, p.48).

⁹⁶ Em suma, o milho, feijão, porco, galinha e couve eram as culturas de quintal, partilhados por senhores e escravos nos tempos difíceis de mineração, no entanto, importados como vinhos, queijos, bacalhau, eram só acessíveis aos senhores (ABDALA, M.C.,2007, p.148). Ainda, segundo a historiadora, especialista de cozinha mineira, Mônica Abdala (2007) o gosto pelos doces é um costume trazido pelos portugueses, cuja variedade esteve presente na mesa dos mineiros em diferentes momentos da história de Minas. Os doces de leite e compotas de frutas, os pés-de-moleque, queijadinha e pamonhas de milho compõem a ementa do tradicional e típico mineiro. A rapadura por muito tempo componente básico da doçaria família e o melado servido com farinha ou queijo na ceia (ABDALA, M.C.,2007, p.78).

⁹⁷ Acredita-se que a regra da escassez na preparação dos alimentos ocorria igualmente afora da Capitania de Minas Gerais.

⁹⁸Provavelmente o pão de queijo tenha sido inventado nos séculos XVII e XVIII em regiões de criação de gado, onde havia muito leite e queijo para serem aproveitados. Alguns autores afirmam que o pão de queijo é invenção da região de Goiás, Triângulo Mineiro e adjacências que têm costumes parecidos, nas comidas, modas de viola e outros aspectos (ABDALA, M. C., 2007, p.155). Trata-se de uma tradição relativamente recente, datada do século XIX. Nota-se, ainda variações nas receitas de uma sub-região para outra. A utilização do polvilho azedo, por exemplo, constitui ingrediente básico em todas as receitas, porém é praticamente desconhecida nas receitas do Triângulo Mineiro, onde predomina o polvilho doce. No Norte de Minas há receitas diferenciadas para o pão de queijo, ao ser consumido no lar, utiliza-se polvilho doce, resultando em pãezinhos menores e se distribuído para o comércio, quando interessa o pão crescer e render mais, é usado o polvilho azedo (ABDALA, M. C., 2007, p.156).

A fatura do queijo Minas Artesanal tem conotação com a mineiridade⁹⁹, esta resgatada em receitas culinárias, na própria oralidade e outros meios de codificação, por vez reativada na experiência. A face do mineiro situa-se em contextos determinados, incapaz de mostrar a construção de um típico mineiro, mas de mineiros típicos que expressam sua cultura variavelmente no tempo e espaço, entende-se, que essas diversas formas de expressão não chega ser dogmáticas. O modo de fazer artesanal interpretado enquanto uma tradição, sobrevivência do passado, transmitida e intocada de geração a geração é contraproducente à realidade aqui retratada. O queijo pensado como algo permanente e conservado, do passado ao presente, é similar a um resíduo mantido por determinados grupos, ancorado na ideia da existência de uma sociedade tradicional (por exemplo, camponesa), capaz de manter uma pureza original (MACIEL, M. E., 2002, p.29). A “pureza” preservada por tais grupos revelaria a identidade de um povo, porém, para a questão do queijo a autenticidade que consta o processo de fabricação artesanal é ressignificada, a tradição, nesse caso se transforma. A memória de uma comunidade está ligada à sua identidade ao recuperar a sua história, a comunidade pode dar maior sentido a seu passado e presente, e ainda decifrar as suas motivações. Os saberes, sabores, lugares, ferramentas constituem indicadores de identidade, quando se é permitido uma aproximação com os sujeitos e a redescoberta de símbolos subordinados à ação do homem, daí o patrimônio imaterial encaixa-se nessa acepção. O agir “tradicional” dos produtores de queijo, readaptado às mudanças, tampouco apagará a mineiridade, ao redor da culinária e hábitos alimentares, que há neste grupo específico.

4.3 Alimentos tradicionais, valorização da qualidade no âmbito da multifuncionalidade

Produtos tradicionais configuram-se um importante ativo territorial em direção à gestão e promoção de recursos naturais e culturais. Em muitas áreas rurais brasileiras, a produção e a comercialização de produtos tradicionais, apreciados pela população e por turistas, têm contribuído para a revalorização da condição de agricultores e manutenção das famílias no meio rural (CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p.29). Em referência às áreas de apoio à produção artesanal de alimentos, concorda-se ainda, que “o território construído institucionalmente através de políticas públicas tem avançado na valorização dos produtos

⁹⁹ Termo usado por Mônica Abdala (2007) na obra *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*.

artesanais e de origem pelos aspectos culturais envolvidos” (CHALITA, M.A.N., 2012, p.561). A busca do consumidor pela qualidade do alimento tem sido a causa de mudanças no sistema alimentar desde o processo produtivo ao da comercialização. No nível local existe a pressão para o aumento da produtividade e à adesão de novidades tecnológicas. No entanto, percebe-se um retorno à pequena produção de alimentos tradicionais, com isso, a reafirmação da sustentabilidade ambiental e social em respeito às habilidades historicamente adquiridas, e o aprimoramento técnico dialógico das respectivas cadeias produtivas.

Para o sociólogo italiano Massimo Montanari (2008) o território é uma das formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares. O reflexo disso, por exemplo, estaria na conservação do modo de vida de agricultores associados à produção de queijo. Nessa circunstância, os argumentos das pesquisadoras do Queijo Serrano-RS servem para demonstrar essa ideia, em que elementos de campesinidade, correspondentes àquele produto, “indicam que o manejo dos animais e da propriedade diz respeito a um amplo sistema que integra as diversas atividades desenvolvidas nas propriedades a conhecimentos e práticas compartilhadas e reproduzidas, em diferentes níveis, pelas famílias produtoras” (CRUZ, F.T.; MENASCHE, R., p.14, 2012). O reposicionamento de alimentos locais em relação aos valores agregados ao território, à tradição e às práticas pré-industriais deve-se a regiões onde a modernização não foi intensa e as relações locais não totalmente extintas, essas características apontam para a valorização da origem dos alimentos. Maria da Fonte (2008) reafirma a premissa inicial, ao alegar que tal valorização emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados (FONTE, M., 2008, p.202).

A corrida para a qualificação dos alimentos provém, paradoxalmente, do processo de industrialização movido pelo aumento da população urbana, o qual objetiva maior eficiência na quantidade ao invés da qualidade dos gêneros alimentícios. O sistema convencional, até então predominante, ao ser questionado em decorrência de casos de contaminação atrelados à produção industrial de alimento, reconduziu atributos de qualidade sobre as práticas alimentares pautadas no enraizamento, confiança e local. Dessa forma, os produtos são procurados pelos consumidores por atender a qualidade que superam regras formalmente estabelecidas (CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S., 2010, p.26). A qualidade, nesse caso, remete à cultura e origem dos produtos, porém, ela não é unânime no mercado consumidor. O conhecimento por práticas tradicionais atrai novos interesses pelos especialistas e agentes de desenvolvimento e tende à padronização da qualidade ligada à

indústria alimentar. Técnicas genuínas retidas pela população geralmente originadas de segmentos empresariais, a marginalização acarretada nas últimas décadas tem bloqueado a evolução do conhecimento tradicional em resposta da mudança de funções dos alimentos e hábitos de consumo (FONTE, 2008, p.214).

Os parâmetros de qualidade componentes das políticas públicas de desenvolvimento local no âmbito da multifuncionalidade rural envolve a economia, o local de trabalho, o lar, a sociedade em geral e se relaciona às melhores condições de trabalho e de vida, além de políticas sociais que visam benefícios econômicos. Partindo dessas preocupações de ordem comercial, a qualidade é um conceito transversal baseado em certas normativas reconhecidas a nível internacional e estabelecidas no quadro da ISO¹⁰⁰ (LEADER II, 2002, p.336). Os princípios da qualidade vão ao encontro das necessidades reais dos atores locais e dos territórios. A participação das populações num processo de qualidade a nível territorial surge como um elemento-chave da pertinência e interesse desse processo (LEADER II, 2002, p.358). Iniciativas para valorizar a origem de alimento, dentre elas a certificação, geralmente, implica uma interação unilateral e rígida com especialistas. Para a pesquisadora em alimentos tradicionais, Maria da Fonte (2008), a certificação constitui num processo oportuno de construção de novas redes de conhecimento entre especialistas e produtores locais. Seus estudos de caso, em diversos países europeus adeptos dos selos de certificação, mostram que maior flexibilidade no papel de especialistas e da ciência é necessária para se evitar riscos de apropriação do conhecimento local por agentes externos e expropriação de comunidade local dos benefícios dos processos de valorização (FONTE, 2008, p.219). Nesse quadro, verificam-se os projetos de melhoria da qualidade do queijo mineiro.

O Queijo Minas Artesanal não cedeu às pressões do mercado global, acerca de produtos tradicionais induzidos à industrialização, mediante mecanismos legais e de auxílio institucional em favor das localidades procedentes. Anteriormente, tal fato ocorrido no continente europeu determinou a continuidade do uso de leite cru em produtos lácteos tradicionalmente produzidos em alguns países europeus. Esta medida de proteção regulamentada pelo Conselho da União Europeia incluído no Plano de Desenvolvimento

¹⁰⁰ Origem do ISO (qualidade como referência internacional) surge em 1947 (pós-guerra mundial) aplicado aos países com desenvolvimento na área industrial.

Rural 2007-2013 da Rede LEADER¹⁰¹ foi aclamada por organizações não governamentais defensoras da produção e consumo locais e qualidade dos alimentos, dentre elas a Associação Internacional Slow Food¹⁰² pioneira em discutir a sustentabilidade da cadeia produtiva de alimentos e apresentar soluções que fortaleçam o mercado local frente à globalização. Aquela Rede de Desenvolvimento criou meios para estimular a inovação do setor agroalimentar através de programas de qualidade e valorização da imagem dos produtos europeus no estrangeiro e inclusive os artesanais receberam essa atenção da União Europeia, tendo em vista sua inserção no mercado internacional após regulamentação. A indústria alimentar ao oferecer menores preços tem impedido a comercialização competitiva de produtos tradicionais no mercado, dessa forma, a exemplo da Europa, no Brasil mudanças estão sendo gradualmente impostas na cadeia produtiva em prol dos produtos locais.

Nesse contexto, foi instituído o Programa Queijo Minas Artesanal (PQMA) pela EMATER-MG em 2005 na tentativa de garantir a segurança alimentar, atender a legislação federal e estadual e reposicionar o produtor no mercado nacional. Essa iniciativa se deu após decreto da Lei Estadual 14.185/02 que regulariza a produção de queijos de leite *in natura*¹⁰³ e cria a denominação de origem mediante a capacitação dos produtores, além disso, foram expedidas portarias pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) reforçando a legitimação sobre a melhoria da qualidade sanitária do produto, bem como a preservação da tradição. A referida normativa estabelece parâmetros microbiológicos, critérios de qualidade no processamento, na obtenção da matéria-prima, da água e adequação de currais, queijarias, equipamentos, instrumentos de trabalho e manipuladores (MENEZES, S.S.M., 2009, p.110). O foco do Programa seria promover um atendimento diferenciado para o Agricultor Familiar do Queijo Minas Artesanal por meio de uma assistência técnica especializada para cada região caracterizada produtora (Araxá, Cerrado, Canastra, Campo das Vertentes e Serro) na qual

¹⁰¹ A LEADER é uma rede de cooperação entre países da Comunidade Europeia criada na década de 1990 para implantar a longo prazo Programas de Apoio ao Desenvolvimento Rural. Uma das ações balizadoras está no exercício da Política Agrícola Comum (PAC) financiado pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER). As linhas de atuação são: Sustentabilidade, Competitividade e Mercado.

¹⁰² Este movimento, fundado em 1986 na Itália, objetiva difundir ideias de melhoria da qualidade das refeições a partir de uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente. Visa ainda, atender as necessidades de informação do consumidor, proteger identidades culturais e técnicas de cultivo e elaboração ligadas às tradições alimentares, promovendo maior apreciação da comida em função do modo e procedência que é feita e de quem a produz.

¹⁰³ A lei federal 30.691 de 1952 impedia a produção e circulação nacional de queijos com leite não pasteurizado sendo desautorizada por leis posteriores que zelam pela qualidade sanitária dos produtos tradicionais.

apresenta o próprio "saber fazer" e que proporciona ao queijo uma identidade de acordo com o local onde é fabricado, no entanto, está sendo insuficientemente estendido o serviço de Extensão Rural ao produtor familiar do QMA na maior parte do território queijeiro¹⁰⁴.

Outra preocupação estaria na organização dos produtores em associações e cooperativas e em ações coletivas fomentadoras da experiência técnica e padronização do produto final para fins de certificação. Para a geógrafa Sônia Menezes (2009) a produção artesanal de queijos fortalecida pelas relações simétricas e do esforço de adequação das suas práticas artesanais às normas, visava resguardar a segurança do produto com relação aos consumidores (MENEZES, S.S.M., 2009, p.109). Além, da capacitação dos produtores o programa funcionaria de estímulo à (re) apropriação do espaço tomado como um território imerso a estratégias de desenvolvimento local.

A certificação do Queijo Canastra alcançada pela única Associação reconhecida na região, a Associação dos Produtores de Queijo Canastra sediada nos municípios de Medeiros e São Roque de Minas, obteve em 13/03/2012 o registro do selo de Indicação Geográfica (IG)¹⁰⁵ a partir disso esse produto passou a ser identificado por um nome geográfico e protegido por lei restrito aos produtores que seguem às normatizações no local estabelecido. Em diferentes regiões e países, existem diversas formas, critérios e níveis de exigência para identificar a origem de produtos agropecuários, o que se reconhece internacionalmente como Indicações Geográficas (IGs) podendo ser aplicadas no Brasil a vinhos, queijos, frutas, cereais, mel, carnes e aguardentes e outros (FALCADE, I., 2007, p.226-228). O produto sob indicação geográfica é de forte tipicidade, cuja identidade está arraigada ao território. Esta tipicidade liga-se ao conceito de *terroir* que pode contemplar

¹⁰⁴ Segundo o Coordenador Estadual do Programa Queijo Minas Artesanal Albany Arcega: *O Programa apesar de ser fundamentado numa assistência técnica especializado para o produtor de queijo das regiões tradicionais não consegue atender toda a população. Por ser tratar de regiões de difícil acesso, e de produtores marginalizados pela indústria de laticínios, e na grande maioria informais, existe uma desconfiança muito grande dos órgãos de governo, medo de apreensão, multas e outras penalidades que esses produtores têm convivido ao longo dos anos. Somente com a interferência do Estado através de um atendimento diferenciado e especializado conseguirá que esse produto secular permaneça no mercado atendendo as legislações vigentes. Hoje a maior dificuldade que enfrentamos para manutenção do Programa é a falta de pessoal (o último concurso da EMATER foi realizado em 2004) e recurso para manutenção das equipes, anualmente a EMATER tem disponibilizado cerca de R\$ 100.000,00 para custeio da equipe.* Entrevista concedida no dia 19/12/2013.

¹⁰⁵ A IG está presente em vários países do mundo e em nível nacional a Resolução nº 75 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, e a LPI (Lei da Propriedade Intelectual) nº 9.279, de 14/05/1996 regulamentam as indicações geográficas no Brasil em duas espécies distintas: a Denominação de Origem (DO) que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos e a Indicação de Procedência (IP) que se tornou conhecido como centro de fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço.

tanto fatores naturais quanto culturais¹⁰⁶. Por outro lado, o debate sobre produtos alimentares de origem territorial afirma a importância dada prioritariamente ao meio ambiente para a permanência das especificidades locais responsáveis pelo valor adquirido nesse tipo de produto. Áreas tradicionalmente vitivinícolas nos países europeus exemplificam a relevância do fator ambiental em que “o lugar deve estar expresso fisicamente no produto” (FALCADE, I., 2007, p.231). O produto, portanto, traz consigo a memória do lugar, a qual remete a fatores humanos conservados no espaço e materialmente expressos em suas produções locais. Em relação às áreas rurais assistidas pelos sistemas de proteção como os de indicação geográfica são beneficiadas econômica e socialmente a partir dos produtos regionais conceitualizados como forma de capital cultural (KRONE, E.E., 2009, p.128). Para IG agropecuárias, o ideal seria combinar a qualidade do produto com a ocupação rural aliada à preservação da biodiversidade e habilidades locais e à diversificação das atividades, geralmente, incrementada pelo turismo.

A formulação de políticas públicas para proteção de produtos de referência geográfica, recente no Brasil, sobretudo, na agricultura familiar, apesar de ter contribuído para o resgate e disseminação das práticas, técnicas e conhecimento tradicionais entre produtores e consumidores, esbarra-se na questão dos modelos internacionais de padronização¹⁰⁷ dificilmente empregados pela maioria dos agricultores. A atuação da Assistência Técnica Rural (ATER) apoia processos de inclusão e emancipação social das comunidades envolvidas na cadeia produtiva, porém, ela não sustentará estratégias coletivas que promovam a diferenciação na qualidade, as quais resultariam na elevação dos preços em função da tipicidade das produções, sem o intermédio de associações¹⁰⁸. Uma maior cobertura do

¹⁰⁶ Segundo a revisão de literatura feita pelo antropólogo Elói Krone (2009) sobre a noção de *terroir*, esta pode ser relacionada a um território comumente pequeno, onde o solo e o microclima conferem qualidades distintas aos produtos ou designar produtos com história, enraizados em um conhecimento compartilhado e em um saber-fazer local sem necessariamente abranger fatores naturais (KRONE, E.E., 2009, p.129).

¹⁰⁷ Para Elói Krone (2009) pesquisador da produção artesanal do Queijo Serrano (RS) a padronização em si escapa do propósito da certificação enquanto atestado de conformidade de um produto a um referencial. “No caso brasileiro, as políticas atualmente engendradas via denominações geográficas tomam o saber-fazer tradicional como inseridos em cadeias globais de valor, sendo adotados esquemas de padronização muito rígidos que resulta na intensificação do uso de diferentes certificações” (KRONE, E.E., 2009, p.130).

¹⁰⁸ O Coordenador Estadual do Programa Queijo Minas Artesanal, Albany Arcega, ao ser questionado se a EMATER incentivará a criação de novas associações no município de São Roque de Minas explica que: *Por mais que consigamos interferir nas boas práticas e conseguir produtos de qualidade indiscutível, o volume fica quase sempre muito aquém do que o mercado deseja, por isso a organização é uma parte muito importante do processo. Por mais que a EMATER-MG tenha grande capilaridade e aceitação pelos produtores, dificilmente o processo de organização dos produtores será sustentável se a demanda não for deles, a necessidade de criação*

Programa Queijo Minas Artesanal na região da Serra da Canastra, por exemplo, dependeria da formação desses agrupamentos distribuídos em todo o território, do mesmo modo que o reconhecimento da IG parte da avaliação da organização de produtores, daí a necessidade de aproximação da EMATER-MG como agente indutor capaz de mobilizar e orientar a sociedade civil no certame das políticas públicas existentes.

Atualmente, o papel desempenhado pelas instituições públicas de ATER preza pela ação voluntária e coletiva, sob a condição de associação, dos agricultores familiares de acordo com o novo paradigma pedagógico. Este, baseado na agricultura familiar, na democratização institucional e no desenvolvimento sustentável corroborado com a Política Nacional de Assistência Técnica Rural (PNATER) que propõe contribuir para o desenvolvimento endógeno e a valorização das culturas tradicionais, a participação popular e a melhoria da qualidade de vida (DATER, 2010, p.27). Nesse âmbito, não basta o Programa QMA fornecer tecnologia e estrutura física para o controle de qualidade da produção queijeira nas propriedades rurais se, antes, os extensionistas não empenharem esforços no exercício pedagógico de conscientização crítica dos sujeitos marginalizados pela realidade que os oprime e na disponibilização de esclarecimento perante o surgimento de novos mercados, ampliação das linhas de crédito (PRONAF) e formação de redes comunitárias de produção e comercialização. A uniformização dos mercados e dos modelos alimentares estimula debater a questão da qualidade no sentido mais amplo, atento às ruralidades do território e possibilidades de desenvolvimento local em função de sistemas alimentares tradicionais. Adiante, caracterizaremos a prática da agricultura familiar em comunidades do município de São Roque de Minas, fortemente ligado à fabricação manual de queijo e ao turismo, para então amarrar a discussão inicial no que se refere à disposição de grupos identitários no cenário da agricultura contemporânea.

de uma estrutura organizacional tem que partir dos produtores, e essa talvez seja uma das principais dificuldades que enfrentamos. A EMATER-MG sempre que possível, em eventos, concurso e capacitações apresenta a importância da organização dos produtores e experiências de sucesso de grupos organizados. A partir do momento que os produtores estão sensibilizados e sentem a necessidade de se organizar para atingir determinado mercado, a EMATER oferece todo apoio necessário. (...)a EMATER não deve tomar a iniciativa de criar Associações, os produtores é que decidem o momento de se organizar. Nós oferecemos os subsídios para que eles consigam alcançar essa formalização do grupo. Entrevista concedida no dia 19/12/2013.

4.4 As unidades de produção – lugares de vida e trabalho

O município de São Roque de Minas abrange 36,50% da população economicamente ativa na zona rural¹⁰⁹, respondendo, assim, significativamente a atividade agrícola na renda de seus habitantes. O território agrário é dividido em comunidades, geralmente, demarcado por rios, córregos, alguns povoados levam nomes de cachoeiras. Os minifúndios e as pequenas propriedades são predominantes, ou seja, o tamanho da maioria das unidades produtivas existentes na região varia entre 5 a 140 hectares¹¹⁰, como consta na tabela 01. Aqui serão evidenciados dados empíricos da área de estudo, destacando os aspectos físicos e sociais das propriedades rurais e entorno.

Tabela 01 - Estrutura fundiária do município de São Roque de Minas em 2003, 2005 e 2011.

Classificação fundiária	Total de imóveis			Total de área (ha)		
	2003	2005	2011	2003	2005	2011
Minifúndio	553	689	871	10.008,1	12.376,2	14.658,57
Pequena propriedade	626	748	868	44.338,3	52.896,8	62.282,5
Média propriedade	192	227	177	45.164,5	52.687,7	55.249,04
Grande propriedade	15	17	11	14.838,7	15.165,3	7.114,00
Total	1.386	1.681	1.927	114.349,6	133.126	139.304,11

Fonte: Serviço Nacional de Cadastro Rural / INCRA. Dados da estrutura fundiária do município de São Roque de Minas – MG. Mensagem recebida por <marcio.costa@bhe.incra.com.br> em 03 abr. 2014.

De modo geral, a estrutura fundiária das unidades de produção investigadas encaixa-se no padrão acima representado. Nos últimos anos, aumentou o número de imóveis, em contraponto, houve uma diminuição das médias e grandes propriedades, o que sinaliza a divisão de terras, especialmente, aquelas de maior proporção para repasse de herança ou venda, já que a área apresenta tendência à valorização e, conseqüentemente especulação

¹⁰⁹ De acordo com o censo demográfico do IBGE em 2010, que contabilizou 2.133 indivíduos da população rural economicamente ativa para um universo de 5.846 da população total acima de 10 anos.

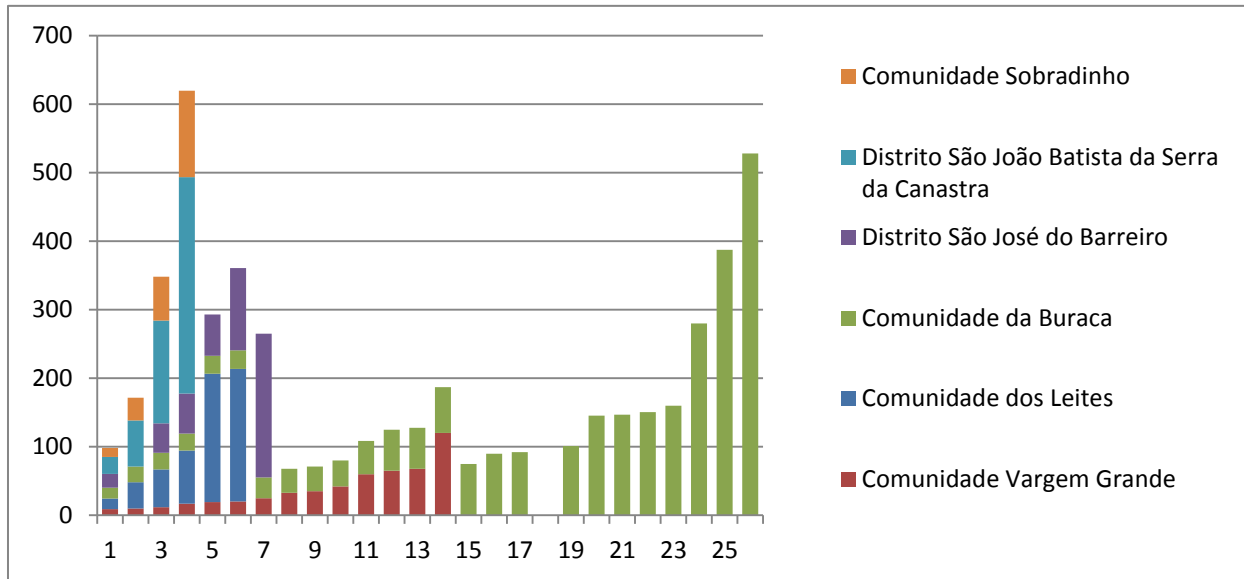
¹¹⁰ Em São Roque de Minas/MG o Módulo Fiscal é 35,0 hectares. Portanto: Minifúndios são imóveis com menos de 35 hectares; Pequenas propriedades são imóveis entre 35 ha e 140 ha; Médias propriedades são imóveis com mais de 140 ha até 525 ha e Grandes propriedades são imóveis com mais de 525 hectares.

fundiária, dada por atributos naturais como água, solos férteis e outras potencialidades. Nos primórdios da ocupação territorial do município até a década de 1970 o chapadão da Serra da Canastra era praticamente todo ocupado por produtores rurais dos municípios de Sacramento, Tapira, São Roque de Minas e boiadeiros de regiões mais distantes, como Araxá, Medeiros, Delfinópolis¹¹¹, a fim de alimentar o gado com pastagem nativa durante os meses de inverno (no período das invernações). Naquela época predominava um número reduzido de proprietários de imóveis rurais e um grande número de trabalhadores fixos na condição de agregado que se submetiam a serviços como o de levar o gado para pastar no chapadão, conforme relatado oralmente pelos moradores mais antigos. Com a implantação do Parque Nacional da Serra da Canastra essa prática foi terminantemente extinta por meio de força militar, já que criadores de gado insistiam burlar o regulamento de uso público proferido pelos primeiros diretores dessa unidade de conservação. A retirada forçada dos proprietários rurais no interior do Parque modificou o sistema de parceria via arrendamento de terras muito comum àqueles que tinham terra na parte alta da Serra. Nos topos da chapada, os fazendeiros apropriaram-se dessas áreas para pastagem, muitos destes contavam com instalações para tirar leite.

Contudo, pode-se dizer que a partir de meados da década de 1970 a situação fundiária foi reconfigurada, resultante do desmembramento das grandes propriedades pelos motivos supracitados. Nos trabalhos de campo constatou-se que as propriedades maiores estão localizadas na Comunidade da Buraca que faz fronteira com o município de Medeiros e distrito de São João Batista da Serra da Canastra próximo a Tapira e parcialmente limítrofe ao Parque Nacional. A comunidade Sobradinho, próximo da sede municipal e das estradas asfaltadas, também mantém maior parcelamento de terra entre os poucos proprietários ali existentes. Por outro lado, na área de amortecimento do distrito de São José do Barreiro, dificilmente encontra-se fazendas produtivas em larga escala, pois à medida que o turismo foi se desenvolvendo, muitos produtores rurais resolveram vender suas propriedades para adquirir terra noutra região ou mudar-se definitivamente para a cidade. O gráfico 01 revela que somente 18% (11) da amostra trata-se de média propriedade. A comunidade Vargem Grande é constituída basicamente por minifúndios e pequenas propriedades.

¹¹¹Relato oral do Sr. J.L.C., 55 anos – produtor rural da Comunidade da Buraca.

Gráfico 01 - Total de área (em hectares) das propriedades rurais por localidade



Fonte: Elaboração própria.

Os fatores que poderiam ter determinado o tamanho das propriedades seriam: transmissão das terras (herança), compra, venda, parceria e arrendamento. Na área de estudo cerca de 90% (55) são juridicamente proprietários das terras que ocupam, sendo que aproximadamente 70% (42) as obtiveram por meio de herança familiar por parte dos pais ou avós seguida da compra 28% (17) de parentes, geralmente, por parte de irmãos que deixam o campo e por isso, oferecem aos que decidem permanecer na propriedade da família parte da herança em troca de dinheiro através da venda de gado, café ou da própria herança, no intuito de retomarem a vida na cidade. Em alguns casos, a terra pôde ser comprada dos primos, vizinhos, conhecidos, nunca de desconhecidos. Percebeu-se, que o aumento das terras ocorre, principalmente, nos imóveis herdados de familiares. Não foi relatado que houvesse repasse da herança para os agregados que trabalhavam diariamente na pecuária leiteira e agricultura, poucos trabalhadores deste grupo conseguiam comprar terras quando a idade avançava. As terras, portanto, ficaram décadas concentrada nas famílias. Hoje há mais procura pelas terras da região com a vinda do café e do Parque Nacional. O aluguel de terras também tem sido procurado por pessoas de cidades vizinhas como Piumhi, Guaxupé, do Sul de Minas ou do Estado de São Paulo, recentemente o interesse está voltado para o plantio de café, eucalipto e mogno. As médias e grandes propriedades são alvos de arrendamento, uma vez que seus proprietários justificam ser um meio viável para obter renda, em áreas do terreno até então

inexplorado devido à postura de proprietários mais antigos que preferem estacionar a produtividade frente ao encarecimento do custo de produção inacessível à pequena produção, isso foi expresso na fala de um agricultor da comunidade Buraca: “*Não mexia, arrendar é melhor que ficar parado*” (agricultor da comunidade Buraca, J.M.A., 34 anos). Somente uma parceria identificada entre três irmãos na comunidade Sobradinho em um minifúndio dedicado à criação de gado leiteiro e de corte.

A potencialidade agrícola liga-se aos aspectos naturais, ao tipo de solo, relevo das unidades produtivas. De acordo com o IBGE (2012) os principais produtos no município de lavoura temporária são: milho, feijão e batata inglesa e de lavoura permanente: manga e café¹¹². Sobretudo, no território estudado constatou-se prevalecer os cultivos de café e milho, este produzido em quase 65% das propriedades rurais, usado para fazer silo e alimentar o gado no inverno. Já o plantio de café concentra na comunidade Buraca nas áreas mais planas, apesar de contradizer o aspecto acidentado/íngreme do relevo tão presente na paisagem. Na maior parte dessa localidade, o solo é considerado fértil, e por isso, adequado para a produção diversificada de alimento e *commodities* como o café¹¹³. Por outro lado, nas comunidades existem áreas menos férteis, apresentando o solo mais pedregoso, em certos casos até cascalho, portanto, não agricultáveis, sendo reservadas para pastagem ou aproveitadas para o plantio, por exemplo, de frutas como abacaxi, mais resistentes a solos arenosos artificialmente recuperados com o uso de adubos químico e orgânico (esterco animal) e correção anual com calcário. O manejo da terra restringe a esses cuidados com mínima intervenção de tecnologias e erradicação de práticas tradicionais como as queimadas controladas com aceiros. Poucas as propriedades que ainda possuem áreas de capoeira destinadas ao pousio, pois, efetivamente proibiram-se as queimadas controladas sem autorização de órgãos ambientais (ICMbio).

Nota-se uma abundante distribuição dos fluxos hídricos em praticamente 100% das propriedades visitadas¹¹⁴. De acordo com os entrevistados, na comunidade Sobradinho e

¹¹² Em 2012 a área plantada e colhida de milho (em grão) correspondeu a 4.000 hectares, feijão (em grão) 578 ha batata inglesa 550 ha, cana-de-açúcar 50 ha, mandioca 38 ha e o arroz (em casca) apenas 7 ha. Nas lavouras permanentes a produção de café (em grão) tipo arábico chegou a 4.210 ha, manga 227 ha e em pequena escala o abacate (40 ha), a laranja (10 ha) e a banana (cacho) 8 ha.

¹¹³ O café produzido em São Roque de Minas, geralmente, é levado às cooperativas locais: Coocanastra - Cooperativa de Produtores Rurais da Serra da Canastra e Coopiumhi – Cooperativa dos Produtores de Café de Piumhi ou oferecido pelos próprios produtores a compradores de cidades vizinhas.

dos Leites a captação de água, a qual serve para consumo doméstico, cultivos e criação de gado, se dá exclusivamente nas nascentes do próprio terreno, o mesmo ocorre no distrito de São José do Barreiro, apesar do Rio São Francisco contornar algumas propriedades rurais. No distrito de São João Batista da Serra da Canastra, além do rio Santo Antônio que corta o distrito, apresentou em média duas nascentes por propriedade. Já na comunidade da Buraca e parte da Vargem Grande o Rio Samburá é o que abastece estas localidades e, não diferente do restante do município, córregos e nascentes são as principais fontes de água para atividades doméstica e agrícola. Para proteger essas reservas ou enfrentar a escassez em determinadas épocas de seca prolongada, muitos sítiantes, principalmente, nas comunidades Vargem Grande e Buraca construíram poços artesianos, outros afirmam ser as cisternas o único recurso para obter água ao longo do ano. Ademais, o mais comum é coletar a água direto da serra, nas suas encostas e nascentes por meio de canos que distam entre 50m a 500m, dependendo da localização de rios e córregos, tendo em vista que tempos atrás, era frequente a construção de casas próximo às correntes de água, fato esse consentido por alguns moradores como sendo mais “cômodo” para resolver as necessidades básicas de vida e trabalho¹¹⁵.

As condições sociais de moradia progrediram para melhor nos últimos dez anos. Isso foi percebido pelos moradores das propriedades rurais, logo associado ao acesso à infraestrutura: energia elétrica e melhoria nas estradas vicinais e às formas de pagamento que viabilizaram reformas e compra de eletrodomésticos. O estado de conservação dos domicílios rurais é considerado bom para 60% (36) dos agricultores, sendo para aproximadamente 10% (6) ruim e 28% (17) em estado regular com necessidade de algum tipo de reforma. 52,45% (32) dos entrevistados já fizeram reformas (reconstrução, telhado, construção de banheiro, pintura, etc.)¹¹⁶. As casas possuem 6 a 8 cômodos para 3 pessoas em média. Os aparelhos

¹¹⁴ Somente duas propriedades registradas no trabalho de campo que não possuíam captação própria de água, dependendo exclusivamente dos vizinhos. Uma na comunidade da Buraca e outra no distrito de São João Batista da Serra da Canastra, neste foi necessário um encanamento subterrâneo de 4 mil metros de comprimento.

¹¹⁵ Segundo relatos obtidos nos trabalhos de campo, entendeu-se que, inicialmente, a ocupação dos lavradores se dava nas áreas mais baixas (consideradas agricultáveis), nas “grotas”, na beira de rios e córregos, mais tarde foi interrompida com a reconstrução das casas rurais nas áreas mais afastadas dos recursos hídricos, daí a necessidade de investir em encanamento, cisternas, dentre outros meios para captação d’água.

¹¹⁶ No final de 2013, uma propriedade em estado ruim de conservação na comunidade Vargem Grande recebeu subsídio de R\$28.000,00 (convertido em material de construção) do Programa Nacional de Habitação Rural do governo federal para reconstruir a moradia. Outras famílias que também se inscreveram aguardam a confirmação da prefeitura sobre o recebimento desse benefício.

eletrodomésticos mais comuns são ferro elétrico, fogão a gás, geladeira, tv e rádio, apenas 20% (12) acessam internet em casa. 98,36% (60) das propriedades contam com energia elétrica¹¹⁷ e 29,50% (18) a obtiveram gratuitamente após 2003 com a ampliação no meio rural do Programa Luz para Todos do governo federal, a maioria 39,35% (24) dos respondentes pagaram por esse serviço entre os anos de 1990 a 2002. Outra questão, incidente às moradias rurais é a coleta do lixo, aproximadamente 86% (52) o descartam através de queimada, a maioria 51% (31) leva materiais não descartáveis (garrafas pet, alumínio, vidro, etc.) para os pontos de reciclagem da prefeitura, localizado na comunidade Vargem Grande e nos vilarejos dos distritos de São José do Barreiro e São João Batista da Serra da Canastra, a minoria 8,19% (5) enterra ou devolve às cooperativas 3,27% (2).

4 4 1 O interior das unidades produtivas – quem são os produtores?

Os grupos domésticos responsáveis pela produção agrária apresentam características próprias de organização social e modos de vida repercutidos dentro e fora de suas propriedades e que são reordenados ao longo da história. Esse subitem buscou traçar o perfil dos agricultores familiares e a relação com as comunidades estudadas. Inicialmente, nota-se que a composição familiar é nuclear¹¹⁸, tendo por membros pai, mãe e filhos (em média 2,1). A diminuição da população rural constatada por dados estatísticos¹¹⁹ e, sobretudo, na percepção dos agricultores, se deu com a queda de natalidade e migração das novas gerações para a cidade. Antigamente, o número de filhos por casal chegava a 15. Hoje raramente encontra-se casais com mais de 4 filhos, como se observa na fala de uma agricultora: “*As famílias tinham muitos filhos, meu sogro era pai de 13 filhos, e hoje a média aqui é 2, 1, de 3 pra trás, né. Ninguém arruma mais de 3 filhos, não, só se vir gêmeos. Pra você vê, eu tive 2 e meu filho pelo jeito vai ter 1*” (agricultora do distrito de São José do Barreiro, 54 anos.)¹²⁰. O índice de divórcios e separações é baixíssimo, quase

¹¹⁷ Somente uma família na comunidade da Buraca afirmou não ter ainda energia elétrica, mas estar à espera da instalação pelo Programa Luz para todos.

¹¹⁸ Há casos em que os pais convivem numa mesma moradia com filhos, genros, noras e netos e/ou irmãos. Este tipo de convívio é denominado família extensa.

¹¹⁹ Refere-se a dados oficiais do censo demográfico do IBGE em território nacional.

¹²⁰ Trecho de uma gravação de áudio concedida em jan./2014 no distrito de São José do Barreiro, sem identificação do nome da entrevistada.

insignificante¹²¹, o que comprova a partir disso, uma solidez da base familiar nestes grupos sociais. Quando ocorre a desintegração da família, a mulher opta por sair da propriedade e mudar para a cidade, já o marido casa-se novamente mantendo os filhos na propriedade¹²². As mulheres viúvas permanecem labutando com os filhos e genros/noras e creditam confiança nas futuras gerações para continuidade do trabalho no campo. Os homens na condição de viúvo agem à maneira das viúvas. O casamento entre primos de primeiro e segundo grau são comuns nas comunidades Vargem Grande, dos Leites e Buraca, segundo os agricultores essa prática era ainda mais frequente e parecia natural na concepção dos noivos e parentes. Observou-se a repetição de sobrenomes como: Faria (6) = Vargem Grande e Buraca; Cruvinel (9) = Buraca; Leite (10) = Leites, Buraca e Vargem Grande, fortalecendo nesses locais a formação de grupos arraigados a laços de parentesco. A Comunidade dos Leites, por exemplo, possui esse nome associado à família Leite.

A maioria nasceu e viveu por mais tempo na propriedade em que residem, outros membros mudaram-se definitivamente para o atual endereço após o casamento, tanto mulheres quanto homens. Na área de estudo, a herdade das terras pode advir das mulheres, ou seja, herdeiras que se casaram com homens sem posses e que posteriormente, eles adquiriram bens e até aumentaram a área da propriedade com o próprio trabalho prestado na unidade de produção da família da esposa por meio de parceria, meação ou arrendamento. Porém, essa situação é menos recorrente se comparado aos homens detentores de herança que logo se casaram permanecendo na terra de seus antepassados ou vendendo-a e comprando terreno noutra localidade. Na média de todas as comunidades percorridas, os homens costumam casar-se após os 30 anos de idade e as mulheres a partir dos 18 anos¹²³.

O nível de escolaridade é considerado baixo nas seis comunidades. Praticamente 100% dos pais com idade superior a 30 anos possui ensino fundamental incompleto, apenas os membros mais jovens completaram o ensino fundamental ou médio. Segundo os pais, a educação na zona rural tem sido incentivada com a construção de escolas municipais até o ensino fundamental nas comunidades e escolas estaduais com ensino médio nos distritos. Na época dos pais e avós, as famílias ajuntavam-se a outras e contratavam um professor

¹²¹De acordo com observações obtidas nos trabalhos de campo e o censo demográfico - IBGE, 2010.

¹²²Apenas uma mulher entrevistada, recentemente divorciada, não quis sair da propriedade junto com as duas filhas solteiras.

¹²³ De acordo com as gerações de proprietários e conjuguesnascidos entre as décadas de 1930 a 1990.

particular vindo da cidade para alfabetizar as crianças do campo, conforme relatado por uma agricultora:

“Meu pai, tadinho, naquele tempo que não tinha como estudar muito, né, ele pagou um professor particular, então ele dormia e comia na nossa casa e a gente amanhecia e anoitecia na escola, é tanto que eu sei ler e escrever. Nós era 4 irmãs, né e ficava nós 4 na escola o dia inteirinho desde o dia amanhecer até anoitecer, daí uns vizinhos dali por perto mandava os filhos aprender com a gente também (...) em um ano você não aprendia essas coisas modernas, mas ler e escrever e fazer conta a gente aprendia, em um ano a gente aprendia muita coisa (...) pra não precisar mandar os filhos pra cidade, os vizinhos ajudava a pagar o professor (...) naquele tempo era muitos meninos que não estudava, porque não era obrigatório, estudava quem podia, tivesse no jeito de estudar, agora hoje em dia é obrigatório e agora os prefeitos ajudam muito, né, põe Kombi pra pegar os alunos”. (agricultora da comunidade Vargem Grande, V.A.A.S., 61 anos).

A reativação do transporte escolar, suspenso pela administração municipal anterior, também contribuiu para alavancar a inserção das crianças e adolescentes à educação, além da renovação da frota de ônibus escolar, pois as crianças não podiam ir à escola nos dias de chuva, uma agricultora nos lembra de que: *“O ônibus escolar quando chovia não passava. Recentemente mudou para micro-ônibus (traçado). O prefeito comunicou pela rádio”*(agricultora do Distrito de São João Batista da Serra da Canastra, G.T.A.M.M.,50 anos). Crianças a partir dos quatro anos de idade já são matriculadas nas escolas públicas comunitárias. Nelas, recebem formação do ensino fundamental ao médio. A grade curricular não difere das demais do país, acrescentam-se debates de questões a respeito do meio ambiente e patrimônio, tendo a conservação da biodiversidade peculiar à região o principal assunto.

A qualidade de vida relacionada à saúde dos agricultores familiares é afetada com a falta de assistência médica domiciliar, especialmente, aqueles que não possuem condução para deslocar até o Posto de Saúde Familiar (PSF) mais próximo, localizados na sede e distritos do município. A falta de transporte público na região, não foi identificada como único entrave para se conseguir atendimento, mas sim a falta de recursos financeiros demandados para a solução de casos mais graves (aquisição de medicamentos, cirurgias, etc.). Muitas vezes, os agricultores desistem dos programas sociais na área de saúde e não enfrentam a burocracia do Sistema Único de Saúde (SUS), preferindo receber atendimento em consultórios médicos particulares. 28,79% (57) do total dos membros entrevistados apresentam algum tipo de doença, sendo mais comuns: pressão alta, problemas de coluna, reumatismo (fibromialgia) e chagas. O tratamento dessas enfermidades é contínuo, depende

do uso de medicamentos e avaliação médica a cada seis meses, o que é realizado principalmente nas cidades de São Roque de Minas, Piumhi, Passos, Araxá e Uberaba.

A organização do trabalho nas propriedades rurais investigadas é essencialmente familiar e restrita ao proprietário (a) e cônjuge. As atribuições do homem e mulher na produção rural são diferentes e um tanto convergentes. O homem costuma executar tarefas mais pesadas: lida com o gado, faz cercas / piquetes, ajuda a plantar e colher as lavouras, etc. E as mulheres também se esforçam fisicamente para contribuir com o funcionamento da unidade de produção, geralmente, elas ficam responsáveis pelas atividades da casa e do entorno (hortas, criação de frangos, porcos, feitura de queijo artesanal, etc.). Observa-se, que esses papéis são flexíveis e de acordo com a disposição em termos de saúde de cada membro. Assim, quando necessita substituir um membro da família na lida do campo, seja para tirar leite ou fazer queijo, ambos são aptos a trabalhar em atividades opostas. Isso se dá, não somente pela flexibilidade de gênero (entre homem e mulher), mas pela falta de mão de obra treinada para o serviço requerido no dia a dia. Mesmo assim, 50,82% (31) das famílias contratam trabalhadores temporários especificamente nas épocas de colheita e plantio.

Ao longo do ano agrícola, portanto, o trabalho é executado pela família, inclusive, nas épocas de maior demanda por mão de obra sazonal. Raramente, são contratados trabalhadores permanentes. Em apenas duas propriedades se notou a presença de empregados fixos, residentes na sede do município. A família trabalha permanentemente na propriedade rural. Os homens costumam se ausentar quando atendem a um serviço extra na propriedade vizinha ou noutra comunidade. Já as mulheres, ocupam-se integralmente às tarefas domésticas e às que complementam a renda. Porém, observa-se um papel centralizador do homem enquanto “chefe de família” no sentido de ser o responsável por tomar decisões importantes acerca dos negócios da unidade de produção e até o futuro dos filhos quanto ao casamento, continuidade de estudos, etc. Entretanto, hoje em dia a subordinação dos filhos aos pais em relação aos referidos assuntos está cada vez mais rara, poucos mantêm costumes herdados de antepassados e os pais que intervêm na escolha futura de seus filhos.

Ultimamente o trabalho nas propriedades rurais da região da Serra da Canastra tem sido feito pelo casal de proprietários e membros adultos da família (filhos, sobrinhos, netos, irmãos, sogros, genros, etc.). Os pais dispensam a ajuda dos filhos menores, pois pensam prejudicá-los nos estudos. Assim, os filhos começam a trabalhar efetivamente a propriedade na fase adulta. Anteriormente, as crianças compunham a mão de obra familiar,

quando aprendiam o ofício nas fazendas junto aos pais, chegavam a elaborar queijos individualmente. No consenso dos pais, a formação escolar não era imprescindível e por isso as crianças tinham mais tempo disponível que as gerações atuais. Era comum, portanto, o trabalho infantil nas grandes propriedades do século XX. A maioria das famílias ao longo dos séculos XIX e XX submetia-se à condição de agregado, produzindo para os donos de terra em troca de moradia e alimento:

“Antigamente não tinha salário. Trabalhava muito, para não ganhar nem um queijo, leite, meu pai chegou a trabalhar em troca de 1L de manteiga por dia e eu também passei por isso.(...) Eu e meu pai levantávamos para trabalhar uma e meia da manhã para às 4 horas o gado estar no curral, daí trabalhava o dia inteiro até às 6 horas da tarde para ganhar uma diária. (...) A esposa trabalhou muito antes de casar comigo e não ganhava salário, permaneceu assim por uns 10 anos sem salário como agregada. Ela trabalhava em uma grande fazenda junto com os pais dela, onde trabalharam por uns 20 anos. (...) Eu havia ganhado pasto nas fazendas do patrão. O gado era muito caro, época da inflação. O dinheiro acabava, só valorizava na década de 1970. Comecei com um bezerro, depois comprei mais com muita dificuldade, ganhava pouco do patrão, até chegar a 8, daí comprei uma casa em Bambuí, daí troquei nesta propriedade” (agricultor e ex-agregado da Comunidade Buraca, J. L. C., 59 anos).

Diferente dessa situação, a mão de obra e o serviço prestado pelas crianças deixaram de ser intensamente explorados se comparados ao passado. Verifica-se a concentração do trabalho diário entre duas a três pessoas somente e, quando necessário, a contratação de trabalhadores externos providos de máquinas agrícolas: trator, colheitadeira, etc. para aumentar a produtividade.

A renda adquirida nas propriedades rurais, em alguns casos, é complementada com aposentadoria e/ou auxílio financeiro de programas sociais do governo federal como o bolsa família. Os membros não residentes, empregados na cidade, não ajudam nas despesas da família que permaneceu no campo. Esse grupo está inserido nos setores de comércio, educação, saúde, administração pública e privada (prefeitura, bancos e cooperativas) exercendo diversas funções: professor, estudante, vendedor, caixa de supermercado, frentista de posto de combustível, auxiliar de limpeza (faxineira), agente comunitário, motorista, eletricista, pintor, etc. Já o grupo de residentes sustenta-se do rendimento semanal da venda de queijos, bovinos, pequenas criações, das colheitas anuais e ocasionalmente, de trabalhos temporários fora da propriedade (serviço braçal, tratorista, etc.). Quase metade das famílias entrevistadas, 47,55% (29), possui um ou mais aposentados e apenas 9,84% (6) recebem bolsa família.

A maioria dos produtores rurais das comunidades pesquisadas não pratica nenhum tipo de financiamento, 54,09% (33), por exemplo, nunca recorreram ao crédito rural oferecido pelo PRONAF (Programa Nacional de Agricultura Familiar). Os agricultores justificam essa aversão aos empréstimos pelo receio de não conseguir pagar a dívida devido aos elevados custos de produção. Em contrapartida, aqueles que desejam investir na propriedade acreditam ser esse o único meio viável para alcançar melhorias imediatas, como compra de gado, reforma de pasto ou mecanização para produção agrícola, um desses agricultores relata que:

“Eu queria ter pegado dinheiro emprestado, mas na hora de pedir o DAP me disseram (EMATER) que eu não poderia tomar emprestado porque estava encostado há dois anos e não tinha certeza se continuaria com essa renda para pagar o empréstimo. Mesmo assim, vou tentar de novo, estou precisando renovar o pasto. Já fiz um empréstimo para comprar o terreno e comprar gado, ainda estou pagando R\$200,00¹²⁴ por mês para a cooperativa (Banco SICOOB), falta umas 4parcelas”. (agricultor da Comunidade Vargem Grande, I. L. M., 59 anos).

Em meados da década de 1990 o empréstimo era concedido exclusivamente pela Cooperativa de Crédito do Banco SICOOB a um grupo restrito de produtores em São Roque de Minas. A partir do ano de 2000 é que houve a abertura do crédito rural ao agricultor familiar por meio do PRONAF. A participação em atividades de associações e sindicatos rurais contribui para a disseminação de informação aos agricultores sobre as linhas de crédito existentes no mercado.

Além, das oportunidades de reunião em associações, sindicatos, a sociabilidade é promovida com o mutirão¹²⁵ e festas nas comunidades e distritos. Dos entrevistados, 65,57% (40) já participaram de algum tipo de “ajuda mútua” na propriedade de amigos ou parentes, nessas ocasiões, aquele que recebia a equipe de voluntários para fazer o mutirão de serviço costumava oferecer a “merenda”¹²⁶, o almoço e o jantar e às vezes ao final do trabalho uma confraternização festiva¹²⁷. Trata-se de um costume quase extinto na região. O mutirão ainda é realizado, por exemplo, para os produtores mais antigos com saúde debilitada. Outra prática

¹²⁴ Equivale aproximadamente a US\$ 77,27 em dólar americano.

¹²⁵ Quando um grupo de trabalhadores se organiza e doa sua mão de obra para ajudar um proprietário rural por amizade ou com interesse de trocar um dia de serviço com quem recebeu o mutirão. As tarefas mais recorrentes nas comunidades estudadas são: limpa de pasto, colheita de café, milho e feijão, capinar, roçar pasto, fazer cerca, manutenção de estrada, arado de terra, fazer farinha de mandioca, pamonha, matar capado (porco), quebra de milho, encher silo, inclusive, ajudar na construção civil.

¹²⁶ Refere-se a um lanche, servido antes ou depois das refeições principais (almoço e jantar).

¹²⁷ Também conhecido por “forró” e “pagode”, essa comemoração é realizada à noite com jantar, dança e jogos de baralho.

que envolve a sociabilidade dos agricultores são as festas comunitárias, 88,52% (54) das famílias participam, nelas incluem os leilões organizados uma vez ao mês pelo sindicato rural. Os principais eventos que ocorrem anualmente no município são de caráter religioso: em janeiro a Festa dos Três Reis (ou Folia de Reis); em maio a Festa de São José no distrito de São José do Barreiro; em junho a Festa de São João no distrito de São João Batista da Serra da Canastra; em agosto Festa do padroeiro São Roque, em setembro Festa do Queijo e da Capela de São Vicente e em outubro Festa de Nossa Senhora Aparecida.



Fig. 04 e 05- **Galpão comunitário** localizado na Comunidade Vargem Grande, erguido recentemente pela Igreja Católica para celebração de missas, festividades e reuniões diversas de interesse da população local.

Fonte: NOGUEIRA, L.S., pesquisa de campo jan. / 2014.

Os agricultores familiares das localidades investigadas na Serra da Canastra apresentam ritmo de trabalho e traços do modo de vida semelhantes entre si. Novos hábitos foram adquiridos, dentre eles, o acesso domiciliar de informações sobre o mundo exterior através da televisão, telefone e até internet. O ato de assistir televisão (jornais, novelas, futebol, etc.) e ouvir rádio tornou-se uma forma de entretenimento estabelecida no cotidiano da maioria das famílias rurais. Nota-se que em algumas famílias esse hábito de ver televisão

foi adquirido recentemente, após o acesso à energia elétrica. Consequentemente, muitos passaram a dormir e a acordar mais tarde¹²⁸.

O trabalho iniciado pela manhã nos currais é concluído no interior da casa após o jantar. São servidas de três a quatro refeições por dia: desjejum, almoço, merenda e janta. Em todas as propriedades visitadas o queijo é o seu principal produto, por isso, um alimento diariamente consumido pelos membros da família e presente em inúmeras receitas transmitidas por gerações. A transmissão de conhecimento da culinária local é marcada pela oralidade, dificilmente registrado em manuscritos. Uma das receitas com queijo mais citada pelos agricultores é o cajuzinho de queijo, também conhecido por ameixa de queijo, como se faz esse doce é explicado por uma agricultora: *“o cajuzinho é feito da rala de queijo, açúcar, ovos, daí mexe até dar ponto, enrola, depois cozinha na calda de açúcar, quando boia tá pronto”* (agricultora do Distrito de São José do Barreiro, E. R. A. V., 39 anos). Outras quitandas mencionadas que se acrescenta queijo foram: pão de queijo, bolo de mandioca, fubá ou farinha de trigo, biscoito de fubá (doce) ou polvilho (salgado), rosquinha de farinha de trigo, tortas, bolinho frito de fubá, queijadinha, pudim, pamonha e mexido de queijo (farinha de milho, leite, açúcar e queijo). Além disso, é comum os agricultores consumirem um pedaço de queijo todos os dias no café da manhã e no almoço misturado com arroz e feijão, macarrão, angu, omelete e como ingrediente nas receitas de bolinho de arroz, farofa com abobrinha e purê de batata.

4 4 2 O lugar do turismo na agricultura familiar em São Roque de Minas

O território de estudo apresenta um conjunto de atrativos naturais¹²⁹ interligados entre as comunidades. A atratividade turística advém da biodiversidade local, marcada pelo bioma Cerrado. É notório que as propriedades rurais, também, apresentem atrativos turísticos em potencial como: cachoeiras e lagos artificiais para banho e/ou pesca. Parte dos elementos que compõem esta paisagem encontra-se nos limites do Parque Nacional da Serra da Canastra, sendo 75% de sua área localizada no município de São Roque de Minas, que

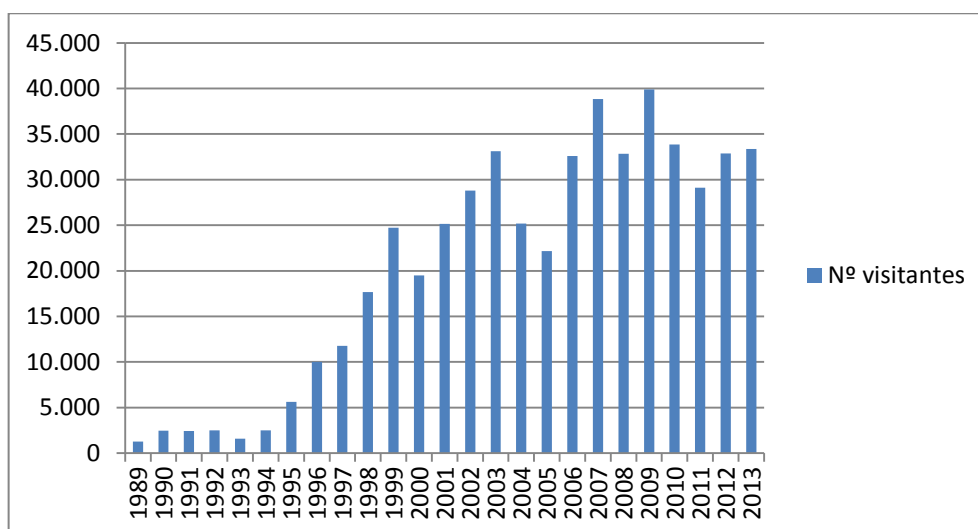
¹²⁸ Ou seja, dormir entre as 10 e 11 horas da noite e acordar às 6 ou 7 horas da manhã. Alguns membros, porém, não abrem mão do costume de dormir mais cedo por volta das 8 horas da noite e acordar às 5 horas da manhã.

¹²⁹ Os principais elementos são: cachoeiras, serras, espécie da fauna, flora e pássaros existentes.

atualmente participa do Circuito Turístico da Canastra¹³⁰ certificado pela SETUR/MG desde 2005 para promover o turismo regional. Entretanto, nota-se um desconhecimento da existência dessa associação entre os atores locais, dado à falta de ações, tais como reuniões orientadas para desenvolver o destino.

O turismo no município é caracterizado pelo empreendedorismo a partir da iniciativa dos habitantes nativos e, em menor proporção, imigrantes que procuram instalar estabelecimentos ligados à hospedagem, alimentação e entretenimento. A abertura de negócios na área de turismo é espontânea, de acordo com a demanda que cresce anualmente, conforme mostra o gráfico a seguir.

Gráfico 02 - Média anual de visitantes na unidade de conservação



Fonte: ICMBio. Quadro demonstrativo de visitas no PNSC fornecido in loco no escritório físico da instituição no Município de São Roque de Minas e parcialmente por email. Mensagem recebida por <parnacanastra@icmbio.gov.br> em 04 abr. 2014.

Na zona rural esse seguimento econômico consiste em atividades não agrícolas complementares e, em alguns casos, na principal renda das famílias assentadas no campo. O turismo na Serra da Canastra é uma oportunidade para os produtores rurais exercerem atividade pluriativa e estreitarem relações com a cidade, a partir do contato com os turistas e os serviços prestados a eles. Sendo assim, constata-se uma valorização de aspectos socioculturais do rural e o reconhecimento de suas funções, no que tange a sociabilidade,

¹³⁰O Circuito da Canastra é formado pelos municípios de Araxá, São Roque de Minas, Campos Altos, Perdizes, Sacramento e Tapira.

conservação dos recursos naturais, manutenção de saberes e técnicas tradicionais não meramente para o consumo de paisagens, mas, sobretudo em direção à multifuncionalidade intermediada pelo turismo. Isso pode ser ilustrado com a produção de queijo artesanal, uma atividade multifuncional, que aliada à visita de um Parque Nacional manifesta no seu entorno novas ruralidades. A venda direta do queijo ao turista representa uma das formas de sociabilidade e aproximação entre campo e cidade.

O sentido mais amplo da multifuncionalidade no espaço rural compete também à apreensão de questões conflitantes na área de estudo por causa das riquezas naturais nela existente. O uso e apropriação desses recursos envolvem diferentes grupos (produtores rurais, órgãos de defesa do meio ambiente, mineradoras, etc.), atualmente, enfocados sobre o dilema da ampliação do Parque Nacional da Serra da Canastra, criado em 1972 com projeto inicial de ocupar uma área de aproximadamente 200.000 hectares¹³¹, mas somente 82.000 hectares estão regularizados¹³², e a ativação de uma mineradora, circunvizinha à unidade de conservação, para exploração de diamante, o que preocupa proprietários de terra e é fortemente combatido por ambientalistas contrários a essa atividade econômica próxima à portaria do Parque que dá acesso à cachoeira Cascad'anta¹³³ no distrito de São José do Barreiro. Outra questão conflitante são as desapropriações de terra em propriedades situadas acima dos 900 metros de altitude¹³⁴, cerca de 120.000 ha de área encontra-se irregularizada no Chapadão da Babilônia e da Canastra. Esse processo atingiu, inclusive, agricultores familiares que começaram investir na operação de atividades ligadas ao turismo. A filha de uma das entrevistadas que possuía imóvel nos arredores da cachoeira do Fundão foi recentemente desapropriada pelo PNSC. Nessa área (um pequeno vale) além daquela cachoeira, há piscinas naturais, as quais serão acopladas ao território da UC. Isso prevê a retirada de uma área de camping e um restaurante até então em funcionamento. Uma pousada seria construída ao lado da cachoeira do Fundão,

¹³¹ Ao todo o Parque abrange seis municípios mineiros: Capitólio, São João Batista do Glória, Delfinópolis, Sacramento, São Roque de Minas e Vargem Bonita.

¹³² De acordo com os dados fornecidos pelo ICMBio e atualizados até o mês outubro/2013.

¹³³ Primeira queda do Rio São Francisco com 186 metros, um dos atrativos mais visitados no Parque Nacional da Serra da Canastra.

¹³⁴ A formação geológica dos chapadões da Babilônia e Canastra supera a altitudes dos 900 metros, portanto, as propriedades rurais que estiverem localizadas em áreas com altitude acima de 900 m estão sujeitas ao processo de desapropriação pelo ICMBio.

ante o aviso da delimitação, que também anexará acachoeira do Rolinho, embora, nesta não haja ocupação ilegal.

Apesar do potencial evidente em toda Serra da Canastra para o turismo, diferentes interesses e práticas de apropriação social são debatidos pelos grupos envolvidos no processo de implantação das unidades de conservação, colocando em dissensão os atores e em risco a capacidade multifuncional para a diversificação econômica das áreas rurais limítrofes à UC. No caso, do PNSC tornou-se inviável em certos pontos de seu entorno os pequenos produtores continuarem trabalhando com a pecuária tradicional, ou seja, mantendo o gado com capim nativo, devido às exigências de órgãos ambientais ou à própria delimitação da UC abrangente às pastagens naturais, impossibilitando assim a prática pecuária que às vezes ocorre junto ao agroturismo / turismo rural¹³⁵ numa única propriedade¹³⁶. Conforme, descreve o autor até a criação desta Unidade, seu território era utilizado como área de pastagem, caça, pesca e recreação pela população local, a qual sequer foi consultada neste processo” (Oliveira, 1992 apud BEDIM, 2008, p.94). Ou seja, implicações como esta no uso da terra impostas aos nativos após a implantação do Parque Nacional da Serra da Canastra restringiu as várias formas de apropriação, especialmente, aos produtores rurais dentro de um contexto de interesses e forças políticas conflitantes.

Por outro lado, veem-se inúmeras propriedades rurais próximo ao PNSC que ainda não sofreram alguma intervenção direta (restrição em atividades agrícolas e não agrícolas, desapropriação, etc) por causa dos conflitos acima relatados e hoje servem de equipamentos turísticos: a citar os pesque-pague, restaurantes, meios de hospedagem localizados na saída das portarias ou nas estradas vicinais que dão acesso ao Parque, e municípios vizinhos os quais compõem a zona de influência turística (ZIT)¹³⁷, isto é, uma

¹³⁵ Seguintos do turismo que envolvem atividades de lazer como trilhas, cavalgadas, ciclismo e outras que permitam contato com a natureza e vivências com a cultura local (gastronomia, música, artesanato, etc.) e a lida do campo.

¹³⁶Essa situação foi observada em uma família composta por dois membros (pai viúvo e uma filha) no Distrito de São José do Barreiro, a qual possui uma propriedade com a maior parte da pastagem de campo nativo e, portanto acostumada a realizar queimadas controladas a cada dois anos. Porém, mediante o aumento do custo de produção, a estabilidade do preço do queijo abaixo das expectativas e a ameaça de desapropriação pelo ICMBio de uma área (de pasto natural) da propriedade, a família considera difícil se manter no meio rural sob essas pressões, além, da idade do pai (84 anos) avançada para continuar trabalhando com pecuária leiteira. Enquanto que a filha cuida dos afazeres domésticos, da preparação do queijo artesanal e da recepção de turistas na área de camping da propriedade nos finais de semana e feriados.

¹³⁷Conceito utilizado como tema da tese de doutorado em geografia da autoria de Bruno P. Bedim defendida em 2012 no ICG/UFMG.

rede ativa de serviços ligados ao turismo na região da Serra da Canastra gerando assim, mudanças físicas no território: surgimento de edificações e instalações, reforma e adaptação das propriedades rurais para receber turistas e sociais: empregabilidade permanente, temporária (férias e feriados) e capacitação de pessoal para agricultores familiares nas atividades secundárias / pluriativas. “Muitos territórios rurais limítrofes às Unidades de Conservação estão crescentemente associados a atividades orientadas para consumo, tais como lazer, turismo, moradia, prestação de serviços pessoais e preservação da natureza” (BEDIM, 2008, p.91). Uma atividade multifuncional é capaz de agregar outras atividades multifuncionais, tal como o turismo ao consumo de alimentos típicos, a preservação da natureza à segunda residência. A chegada de novos atores, forasteiros de outros municípios e Estados que posteriormente instalam equipamentos turísticos (áreas de camping, esporte radical, pousadas, restaurantes, etc.) ou mesmo funcionários que vêm para trabalhar na Unidade de Conservação e Ongs ambientais também exercem influência sobre os moradores do território, tendo em vista, a especulação fundiária¹³⁸.

“Vem muita gente cambiando terra, só que não acha, porque quem tem as terra não vende fácil, porque eu acho que quem tem a terra pretende ficar enquanto tiver vida, né, deixar pros filho, porque é igual o Zé fala terra não aumenta e o povo aumenta, né. Então, se você vender depois não recupera terra pra trás fácil não, né, porque o carro você faz um hoje, faz outro amanhã, né, agora a terra você não faz é um tanto só direto, então quem tem não quer vender, quem não tem que agora tá querendo comprar” (agricultora da comunidade Vargem Grande, V.A.A.S., 61 anos).

O desenvolvimento gradual do turismo no entorno do Parque Nacional não interferiu na maioria das propriedades rurais existentes no tocante ao modo de vida e cotidiano do trabalho dos agricultores familiares. Para 36,06% (22) consideram o turismo bom para a cidade, pois valoriza a terra e é importante para o comércio local, mas parte dos produtores, 39,34% (24), discorda com a presença do PNSC, muitas vezes lembrada pela fiscalização e aplicação de multas e não pelos benefícios trazidos com a atividade turística. Essa opinião a respeito do turismo e do Parque no município é reflexo do envolvimento passivo dos agricultores nas decisões sobre a gestão dos recursos naturais, tal como o desinteresse pelo desenvolvimento conjunto do turismo. Segundo os moradores o grau de

¹³⁸ Essa especulação é multifatorial associada à compra e venda de terras para segunda residência, lazer, moradia, produção agropecuária, etc., ou à mineração, em áreas potencialmente mineradoras (por exemplo, na comunidade Vão dos Cãndidos, do distrito de São José do Barreiro onde se encontra o diamante kimberlito) e ao redor de mineradoras atuantes (complexo de mineração em Tapira, Araxá).

contato com o turista é escasso ou nulo para a maioria dos entrevistados 57,37% (35) quando ela ocorre é no interior da propriedade para compra de queijos ou visitação, nas estradas para troca de informa es ou na cidade. No geral, os nativos são receptivos   vinda de turistas na propriedade. Apenas 13,11% (8) dos membros das famílias já trabalharam com turismo e 14,75% (9) dos proprietários prestariam serviço de guia ou trabalhariam com restaurante, pousada no próprio terreno.

4.5 A Produ o de Queijo em São Roque de Minas

Outra atividade econômica vinculada   multifuncionalidade da agricultura no município de São Roque de Minas   a produ o do t pico queijo Minas. Acredita-se que cerca de 30% de suas fam lias¹³⁹ produzam queijo diariamente e obtenham o sustento a partir da comercializa o desse produto. A fabrica o do queijo Minas   uma atividade encontrada, principalmente, em localidades rurais do Triângulo Mineiro / Alto Paranaíba, Oeste e Sul de Minas. A Emater reconhece a diferencia o de aspectos como sabor, textura, etc. promovida em cada região produtora¹⁴⁰. Neste t pico, discorre-se sobre a relevância cultural e econômica para as famílias *sanroquenses* produtoras de queijo e a caracteriza o do processo de elabora o desde o manejo dos recursos naturais aos significados e percep o dos sujeitos em rela o ao modo de fazer. A tradi o do queijo artesanal na área de estudo deve-se ao legado deixado pelas gera es anteriores. Percebe-se nitidamente que os filhos aprenderam com os pais o trabalho no campo e a economia doméstica centralizada no queijo, até hoje essa rotina laboral traduz traços culturais herdados do histórico familiar.

O cotidiano dos produtores de queijo se repete a cada ano agrícola. Para lidar com a pecuária leiteira nas unidades produtivas, os membros das famílias acordam por volta das 6 horas da manhã e ocupam cada um a sua fun o na propriedade. A primeira tarefa fica a cargo das mulheres que preparam o café e as quitandas para que todos comecem o dia. Quando elas possuem filhos menores ficam também responsáveis por arrumar cada criança e levá-las ao ponto do transporte escolar. Ao mesmo tempo, os homens (membros da família ou

¹³⁹ De acordo com o censo do IBGE em 2010 foram identificadas 1.965 famílias residentes em domicílios particulares no município.

¹⁴⁰ A EMATER/MG identifica 5 regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal: Serro, Cerrado, Araxá, Canastra e Campo das Vertentes, respectivamente localizadas nas mesorregiões do Estado: Metropolitana de Belo Horizonte, Triângulo Mineiro / Alto Paranaíba, Oeste, Sul / Sudoeste de Minas.

empregados / diaristas) recolhem as vacas e os bezerros nos currais, separando as vacas leiteiras para ordenha. Muitos pecuaristas chamam à distância esses animais pelo nome, ao reconhecer a voz dos donos, então o rebanho aproxima-se para ser colocado no curral. A minoria dos filhos tira leite, geralmente, são os pais que se dedicam a essa função, deixando de fazê-la somente em casos de saúde debilitada ou idade avançada. No entanto, é comum adversidades como estas serem superadas dia a dia por muitos produtores rurais que não possuem filhos residentes na propriedade e que não conseguem ou não querem contratar trabalhadores externos. A ordenha é a primeira etapa na produção do queijo artesanal, que ocorre após serem apartadas as vacas dos bezerros, a partir das 7 horas da manhã até entre 9 a 11 horas, esse tempo varia de acordo com o número de vacas leiteiras e o tipo de ordenha (se manual ou mecânica). Em média são gastas duas horas para tirar o leite ou quatro se houver ordenha no período da tarde, esta a partir das 14 horas às 16 ou 17 horas. A ordenha manual é a mais praticada pelos produtores rurais de São Roque de Minas, a qual está relacionada à pequena pecuária leiteira predominante nesta localidade. Alguns objetos integram a rotina nos currais como os banquinhos de madeira presos na cintura (com uma espécie de cinta ou corda), o rádio de pilha ligado nas estações locais com transmissão de notícias da região e música caipira / sertaneja. Também é *praxe* “muita tranquilidade” na hora de tirar o leite, os produtores afirmam que os gados são mansos e advertem que não se deve contrariar a natureza desses animais, para eles não é certo forçar a ordenha com um tempo mais reduzido, pois isso causaria estresse e prejudicaria a obtenção do leite. Os currais são retangulares e às vezes anexados à casa de morada. Raramente, se vê despojos dos antigos currais de pedra em formato circular, os produtores atuais alegam nunca os terem vistos e somente se recordar dos currais de pedra anteriores em formato retangular, porventura substituídos por currais de cimento ou improvisados de pau a pique, cercas divisórias de madeira, bambu e telhas, por exemplo.



Fig. 06 e 07- **Curral ao lado da morada.** A primeira imagem mostra um curral improvisado ao lado de uma casa. Um dos cômodos desta casa ocupa uma queijaria, da janela é possível ver o curral e a sala de ordenha.

Fig. 08 - **Curral com calçamento.** O curral fica a poucos metros da moradia e ao lado da casinha de queijo (queijaria).

Fig. 09 - **Resquício do curral de pedra.** A área onde o gado é apartado antes da ordenha possui muro de pedra acoplado à sala de ordenha.

Fonte: NOGUEIRA, L.S., pesquisa de campo out. / 2013.

A produção de queijo em São Roque de Minas insere-se à região da Canastra junto a outros seis municípios: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, Tapiraí e Vargem Bonita os quais possuem características naturais (clima, relevo, vegetação) e socioculturais em comum. Segundo a Emater/MG nesta área de delimitação até o ano de 2004, cerca de 4.470 toneladas do queijo minas artesanal saíam por ano das propriedades produtoras, sendo para alguns dos municípios pertencentes à microrregião da Canastra a principal fonte de renda e emprego, que por sua vez tem mostrado crescimento, impulsionado, sobretudo, pela pecuária leiteira¹⁴¹. Diante da importância demonstrada por esse ramo na agricultura familiar, ações foram propostas para o melhoramento da fabricação artesanal de queijo. Em São Roque de Minas um dos projetos em andamento proveniente da prefeitura municipal, em parceria com a CODEVASF (Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba) e o governo federal, visa a reforma das queijarias, porém, um número restrito de propriedades participará do projeto¹⁴². Outras iniciativas estão sendo tomadas por agentes da Emater/MG e IMA como o Programa Queijo Minas Artesanal, a regularização no cadastramento dos produtores para *posteriori* certificação e incentivos para aprimorar a pecuária leiteira (controle de zoonoses, serviço de vistoria, etc.)¹⁴³.

O rebanho bovino direcionado à pecuária leiteira é distribuído em pastos naturais e artificiais em proporções variadas de área. Os tipos de pastagem natural mais comuns a serem percebidos na paisagem são os remanescentes de campo nativo, macega, jaraguá e o capim meloso ou gordura. Em maior quantidade encontra-se a cobertura vegetal de pasto artificial dos tipos: *brachiaraou brachiarão* (também conhecido por MG5), *brachiarinha decumbens*, *mombaça*, *brizantha*, *tânzania*. Atualmente, o manejo do pasto é feito com piquetes através de cercas que serve para divisão entre duas ou mais qualidades de capim para descanso. A vantagem desse mecanismo de rotação é a possibilidade em renovar as pastagens, exterminar pragas, recuperar a qualidade do capim e a consequente melhora do leite. A ração

¹⁴¹Observou-se na área de estudo que os produtores têm investido na aquisição de matrizes leiteiras para se estabilizarem no ramo da pecuária e da produção de derivados do leite (queijo artesanal).

¹⁴²A prefeitura de São Roque de Minas para esse projeto fez pela primeira vez o cadastramento das propriedades rurais produtoras do queijo artesanal da Canastra no 2º semestre / 2013. O prefeito ainda não confirma o número exato de propriedades a serem contempladas com a reforma das queijarias, mas antecipa que seja selecionada uma minoria dentre os produtores que comprovar baixa renda.

¹⁴³O IMA oferece serviços de assistência técnica para os agricultores como aplicação periódica de vacinas preventivas e esclarecimento sobre melhoramento genético do gado, resultante das políticas públicas de incentivo à pecuária leiteira no Estado.

para o gado complementa-se com as culturas de cana de açúcar e milho para silagem nos períodos de baixa produção de capim (períodos de seca e inverno). O silo é uma prática recorrente entre os agricultores do município, quando não se tem a matéria prima necessária para sustentar o gado, compra-se ou troca-se com os vizinhos, e então se reserva o silo. Já, a água destinada à criação de gado fica disponível nos córregos e rios da propriedade.

A produção de leite está relacionada à alimentação do gado, aos aspectos físicos das áreas de pastagem e a raça bovina somada à condição climática. O principal alimento do efetivo agropecuário analisado é o capim e em segundo plano o silo composto de milho prensado e forragem reservado de três a seis meses para reforçar a dieta nos períodos de escassez que resulta menor produção leiteira. A declividade do relevo é um fator que influencia a qualidade do leite, os agricultores preferem colocar o gado nas áreas não íngremes, onde tenha menos esforço para locomover, porém, dificilmente essa opção é provável, visto que o gado tanto de corte quanto o de leite seja solto e circule livremente entre os vales e as serras, sendo aproveitada a maior parte da área produtiva do terreno (cerca de 50% a 80%) para pastagem. O número de touros, bezerros, novilhas e vacas leiteiras varia em cada propriedade, em média existe 1 reprodutor para aproximadamente 20 vacas, isto significa que não há reprodutor suficiente para aumentar o rebanho, em muitas propriedades os produtores consideram sua produção abaixo do esperado devido as dificuldades de investimento como a compra de gado. Alguns pecuaristas não possuem nenhum touro, a solução nesse caso é recorrer a vizinhos ou parentes para emprestarem esse reprodutor por um tempo determinado e viabilizar, assim, a procriação ou mediante a compra, venda ou troca de gado com os boiadeiros¹⁴⁴. A mestiçagem predomina no rebanho, a raça mais citada é a Girolando (cruzamento da raça indiana Gir com a europeia Holandesa) e a nelore para os reprodutores, poucos animais são puros. Outros cruzamentos, em diferentes graus de sangue, foram identificados com as raças: Caracu, Guzerá e Jersey.

O leite produzido nas unidades produtivas familiares apresenta uma média geral de 100 a 200 litros diários e o obtido por cada vaca em lactação varia entre 3 a 20 litros. Especificamente, a comunidade dos Leites teve o menor valor (cerca de 80 litros) ao contrário

¹⁴⁴ Termo usado para designar os comerciantes de gado, também, chamados de catireiros. Normalmente, os produtores negociam as vacas doentes (por exemplo, com mamite) ou as mais “velhas” e os bezerros machos para descarte em frigoríficos e açougues do interior de Minas Gerais e São Paulo: Piumhi, Bambuí, Sacramento, Passos, Pará de Minas, Abaeté, Araxá, Uberlândia, Franca, São Pedro da União, Pedregulho, Guará, etc. Essa transação ocorre uma a duas vezes ao ano, os boiadeiros mais frequentes são os de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi e Uberlândia. O pagamento costuma ser com prazo de 30 a 60 dias.

da comunidade Sobradinho que alcançou uma média de 450 litros. Nesse caso, apenas 13% (8) das propriedades investigadas supera o índice de 200 litros por dia. A maior parte do que é produzido destina-se às queijarias¹⁴⁵ e o consumo doméstico (elaboração de quitandas, doces, etc.). A venda direta para empresas de laticínios é a principal fonte de renda para uma parcela dos pecuaristas, especialmente, os maiores produtores de leite que preferem comercializá-lo dessa forma. Para viabilizar esse negócio as propriedades devem dispor de resfriadores com capacidade de armazenamento entre 500 a 5.000 litros e estarem situadas em vias de fácil acesso, pois os caminhões de laticínios não trafegam fora das estradas vicinais. Não há compartilhamento de resfriadores entre os produtores, a produção leiteira, portanto, se faz individualmente, sem parceria entre os vizinhos.

Outra finalidade da pecuária leiteira na Serra da Canastra é a elaboração do queijo artesanal. Segundo relatório publicado pela Emater/MG sobre a caracterização da região produtora do queijo Canastra, a média de leite das matrizes dessa área incluindo o município de São Roque de Minas está em torno de 1.400 litros/ lactação, com teor de gordura próximo a 3% conveniente para uma produção razoável de queijo (EMATER, 2004, p.11). Além disso, as condições físico-ambientais favorecem o desenvolvimento de bactérias típicas, com destaque ao clima correspondente do Cerrado (tropical de altitude), média anual de 22,2° C, mínima de 16,7° C e máxima de 27,6° C, períodos chuvosos entre os meses de outubro a março e altitude que varia entre 637 a 1.485 m. Para os produtores, são os atributos mencionados que estimulam a flora bacteriana do lugar, durante o processo de coagulação do leite, responsável pela tipicidade do queijo.

A adição do coalho e sal ao leite levado para coagulação até à etapa final de maturação do queijo, grosso modo, iguala-se a qualquer região produtora, porém, o modo de fazer e os tipos de ingrediente utilizados para o seu preparo são o que, notavelmente, difere o produto em cada localidade. A feitura do queijo Canastra enquadra-se nesta distinção a qual inicia o processo de fabricação após o trabalho de ordenha desempenhado pelos homens. Enquanto isso a matéria prima é retirada dos latões de alumínio e conduzida às mulheres, que aguardam nas queijarias, para a filtragem. Logo o leite cru¹⁴⁶ é despejado noutro recipiente de material plástico, aço inox ou alumínio e coado com o auxílio de um tecido. Adiciona-se ao

¹⁴⁵ Também conhecido por fabriqueta de queijo ou casinha de queijo noutras regiões. A queijaria é um local destinado exclusivamente à produção do QMA, onde o queijo deverá ser fabricado e maturado, caso não seja direcionado para um entreposto de maturação (EMATER, 2011, p.10).

¹⁴⁶ Leite cru ou *in natura* trata-se daquele que não passou por tratamento térmico, pasteurização.

leite filtrado o pingo (soro fermentado e salgado) e o coalho para a coagulação e daí, a formação da massa do queijo, após cerca de 40 a 50 minutos ou mais tempo dependendo do produtor, a coalhada é cortada com uma espátula. A separação do soro prossegue com a mexedura de forma lenta e por poucos minutos. A retirada do excesso de soro da massa (dessoragem) é feita com um pano, a substância retida é colocada em fôrmas. Ao final dessa fase, é coletado o pingo para ser reutilizado na produção do dia posterior. A enformagem ocorre sobre um tecido assim como a prensagem dos queijos, diferente da região produtora do Serro que não faz uso de pano nas fôrmas, por exemplo. Após tornarem-se compactos, os queijos recebem a salga a seco em ambos os lados com sal grosso ou fino. A primeira salga se faz por um período de 6 a 12 horas e a segunda equivalente à viragem do queijo, ainda dentro da fôrma, por mais um tempo aproximado de 12 horas. Passado essa etapa, os queijos são definitivamente retirados das fôrmas e guardados em prateleiras de madeira, ardósia ou mármore para maturação.

A quantidade diária de queijo produzido varia por propriedade. A produtividade, genericamente, depende do leite obtido, durante a lactação das vacas no decorrer de seis a nove meses. A alimentação e o estado físico do rebanho determinam sua reprodução e a garantia na obtenção do leite, sendo que nos períodos chuvosos há abundância de pastagem e, conseqüentemente, aumento na produção leiteira, ao contrário das estações secas. Contudo, cada propriedade rural enfrenta a falta de gado como convém no momento, quando, por exemplo, as vacas leiteiras adoecem e devam ser rapidamente substituídas, muitos optam por comprar matrizes mais jovens à vista ou a prazo. Um dos fatores que impede os produtores decidirem assim é a temeridade por dívidas, por isso, quando não conseguem recuperar o gado, por meio de aquisição à vista ou troca há queda imediata na produção de queijo e da renda da família. A média produzida nas seis comunidades investigadas é de 16 queijos por propriedade. As maiores médias pertenceram à Comunidade Sobradinho (42) e o distrito de São João Batista da Serra da Canastra (35) e as menores às Comunidades dos Leites (7,5) e Vargem Grande (10,7). Comunidade da Buraca e o distrito de São José do Barreiro alcançam números próximos da média geral (15 e 14). Sinaliza-se que na Comunidade Sobradinho houve o maior rendimento da produção queijeira atribuído aos investimentos propostos para modernização (reforma e ampliação de queijarias, ordenha mecânica, etc.). A extensão territorial das propriedades analisadas no distrito de São João Batista da Serra da Canastra, favorável para o alargamento da atividade pecuária, contribuiu para que os produtores

investissem no aumento do efetivo agropecuário. Nas localidades restantes observou-se prevalecer a pequena pecuária leiteira e atitudes mais conservadoras entre os agricultores, esse comportamento pode estar relacionado à precariedade vivida, conforme se observa neste relato: “*Antes na infância nem comia queijo, não tinha condição. Daí comia até sebo de gordura. Eram os fazendeiros que fazia queijo, era feito em fazenda grande. Porque antes a vaca dava 2L, hoje pode dá de 6L a 10L de leite*” (agricultor da Comunidade Vargem Grande, I. M. L., 59 anos).

Retornando ao modo de fazer do queijo da Canastra, viu-se que 100% dos entrevistados afirmaram utilizar de técnicas tradicionais, mas que alterações no tipo de ingrediente e material usado ocorreram nas últimas décadas. As referidas técnicas são aquelas aprendidas com os pais, avós, parentes, em locais de trabalho fora da propriedade familiar ou vizinhos. As principais diferenças em relação às gerações anteriores são o uso de tecido para espremer a massa depois da coagulação e mexedura, a troca das fôrmas de madeira pelas de plástico ou em resina de PVC, do sal grosso pelo fino, a substituição das espigas de milho pelos ralos de alumínio, do coalho natural pelo industrial e a opção pela adição ou não do pingo. Segundo os produtores, antigamente espremia-se o queijo na mão e em seguida colocava-se a massa em fôrmas de madeira e em cima jogava-se uma pequena quantidade de sal grosso¹⁴⁷, para então grosar¹⁴⁸ as laterais com espiga de milho debulhada. O coalho líquido industrial hoje utilizado, antes era em pó e dissolvido na água, durava por muito tempo já que se produzia em média 1 a 3 queijos por dia. O coalho natural era tirado do bucho do tatu, porco ou de bezerro macho. O estômago desses animais era empalhado com palha de milho e quando seco colocava-se no interior sal ao bucho derretido, depois de aproximadamente seis meses essa mistura teria a função de coalho para o preparo dos queijos artesanais (EMATER, 2004, p.06). Por fim, o pingo¹⁴⁹ obtido a partir do próprio soro do queijo, desde o início de uso obrigatório, favorece a ação do coalho e inibe a infiltração de micro-organismos indesejáveis (prejudiciais à saúde humana). Muitos produtores e pesquisadores defendem o uso desse componente, poisos mesmos afirmam ser o responsável pelos atributos sensoriais que

¹⁴⁷ Na época o sal grosso era “caro” e, não o tinha sempre disponível, pois era oferecido pelos atravessadores, os quais atendiam proprietários rurais nas localidades que passavam somente a partir de cada mês, dois meses. Por isso, era necessário administrar o uso do sal, não o desperdiçando durante o preparo do queijo e para que não faltasse na ausência de atravessadores.

¹⁴⁸ Termo frequentemente mencionado pelos produtores, o mesmo que alisar, raspar (acabamento final do queijo).

¹⁴⁹ Também conhecido por fermento lácteo natural, fermento endógeno e lactossoro.

qualificam o queijo, ou seja, nomeando-o de produto de *terroir* ou de origem. O “pingo” denota importância histórica e identitária, além disso, assegura determinado padrão de qualidade e, acima de tudo, a segurança alimentar dos queijos (NETTO, 2011, p. 293). Porém, não são todos os produtores que culturalmente utilizavam desse ingrediente, há casos de produtores limitados ao uso de leite, coalho industrial e sal, e que recentemente redescobriram a receita aprendendo a separar o fermento lácteo natural.

O queijo artesanal do município de São Roque de Minas é visto como meio de sobrevivência e permanência para as famílias no campo. O queijo revela significados ligados à economia doméstica, geração de renda e aos costumes. Queijaria em funcionamento significa propriedade rural em sintonia com as raízes do lugar, mantendo de forma persistente esse legado, o que não tem sido tão comum mediante o crescimento da oferta das empresas de laticínios que captam leite na região, por exemplo: Itambé, Mococa, etc. Para os produtores, a habilidade adquirida na infância os ajudou a empreender desde cedo, não interessando por outros ramos da agricultura a não ser lidar com gado e produzir queijo a ponto de sentirem satisfação nesse trabalho. A maioria começou a carreira de produtor de queijo ou queijeiro¹⁵⁰ como auxiliar nas queijarias a partir dos 12 anos e os mais antigos aos 8 anos de idade. Essa atividade tem sido a base econômica das unidades de produção e atraído emprego, principalmente, temporário da cidade para o campo. Na opinião de alguns, beneficia a economia local, permite o sustento, ajuda a manter a comunidade e os pequenos agricultores a zelar do gado e comer. Porém, a produção do queijo é frequentemente associada às dificuldades financeiras enfrentadas pelas famílias e à incapacidade de ampliar os investimentos na propriedade. Ao mesmo tempo, o trabalho nas queijarias traz maior seguridade de renda, com menos riscos de perda, o que geralmente não acontece em relação às lavouras de milho, feijão e café.. É notória também a influência de derivados do leite na alimentação das famílias, muitos admitiram sempre acrescentar um pedaço de queijo em quaisquer de suas refeições¹⁵¹. Por outro lado, há aqueles que o consideram uma relíquia, produto de tradição que vem da família e corresponde à vocação do lugar, afirmando,

¹⁵⁰Esse termo tem duplo sentido: pessoa responsável pelo processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal ou pela compra de queijos nas fazendas e a sua venda para o comércio (EMATER, 2011, p.10).

¹⁵¹ Em quase todas as propriedades rurais visitadas havia um prato de queijo sobre a mesa ao lado de uma garrafa de café para degustação. Isso é feito durante as pausas no trabalho para refeição, repouso ou uma conversa (ao receber uma visita na propriedade, por exemplo). Em média, são consumidos 2 queijos por semana. As familiares maiores (com mais de 5 membros) consomem, um queijo a mais, cerca de 3.

sobretudo, que o queijo Canastra é diferente porque tem um sabor melhor que os outros e é feito de leite cru e gordo¹⁵² numa região apropriada.

4 5 1 A Comercialização do Queijo

Na microrregião produtora do queijo Canastra, São Roque de Minas abriga o maior número de produtores ativos, e por isso, detém um dos índices mais elevados de comercialização do queijo minas artesanal do Estado¹⁵³. A venda desse produto é o principal objetivo dos proprietários rurais visitados, pois dele retiram a renda da família. Para eles, se não fosse a presença constante dos intermediários em busca dos queijos feitos no município, certamente desistiriam da vida rural. A vinda desses compradores deve-se à tradição de anos em toda a região da Canastra e à demanda das cidades por alimentos naturais e artesanais, preferencialmente, oriundos do campo. O princípio da ocupação desse território marcado pela pecuária e aproveitamento do leite com a feitura de queijo abriu caminhos para que logo fosse admirado e consumido pelos primeiros forasteiros e levado para outros povos. O produto era consumido pelas famílias e / ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuía estes produtos para diversas comarcas (EMATER, 2004, p.06). No cenário atual, outros fatores cooperam para a estabilidade comercial dos produtos de origem territorial. Nesse subitem, atemos à cadeia produtiva do QMA Canastra e aos atores sociais participantes.

O consumo é influenciado pelas épocas do ano que por sua vez interferem no preço final pago pelos intermediários aos produtores. Nos feriados prolongados, de fim de ano e nos meses de janeiro a fevereiro cai a venda nos centros urbanos, esse período apresenta altas temperaturas que alteram a qualidade do queijo (inclusive a maturação). Por isso, há muita recusa por parte dos consumidores, a ponto dos intermediários retornarem com a mercadoria na propriedade ou mesmo perdê-la na falta de clientela. Situação que, imediatamente, provoca queda de preço. Além disso, o excesso de calor prejudica a cura do queijo. Os produtores afirmam, que até o peso é alterado, tendo em vista que os queijos não

¹⁵²Leite gordo é uma expressão que quer dizer leite encorpado, com gordura.

¹⁵³ Atrás somente do município de Patos de Minas. Segundo dados de 2002-2003, disponibilizados pela EMATER, 48% do que era produzido na microrregião da Canastra vinha do município de São Roque de Minas. No Estado de Minas Gerais o maior produtor de queijos artesanais, até então, era Patos de Minas, pertencente à microrregião do Cerrado – Alto Paranaíba, com 1.800 produtores.

maturam no tempo certo, secando mais rápido que em dias de temperatura amena, tornando-os mais leves e, conseqüentemente, mais baratos no momento de negociação com os queijeiros¹⁵⁴. São eles que definem o preço a ser pago aos produtores e não o contrário.

A maior parte do escoamento dos queijos artesanais sai do interior das propriedades rurais para cidades dos Estados de Minas Gerais e São Paulo. Geralmente são vendidos para queijeiros que repassam para consumidores finais e estabelecimentos comerciais fora do município de origem. Em paralelo, produtores oferecem para empresários, donos de supermercados, pousadas, restaurantes, padarias, lanchonetes e, eventualmente, para conhecidos / amigos, parentes e turistas que passam pela região. São exemplos disso, duas famílias entrevistadas que assumem, uma vez por semana, ajuntar toda a produção para ser entregue no comércio local. Um dos produtores vende toda a produção para a filha, proprietária de um supermercado no centro da cidade. Outro produtor, há cerca de um ano, passou a atender dessa forma, recebendo inclusive nota fiscal por cada venda efetuada.

O preço do queijo Canastra varia pouco entre as comunidades, pois um queijeiro consegue passar por todas elas estipulando um mesmo valor. Cada peça é pesada antes de ser comercializada, o preço é calculado após conferência de seu peso (entre 1 a 1,2Kg). A média geral do valor de cada de peça equivale a R\$8,72, sendo nas comunidades Vargem Grande e Sobradinho os queijos foram considerados mais caros, aproximadamente R\$10,65 o quilo, na comunidade dos Leites essa média baixou para R\$7,88, na comunidade Buracas e o distrito de São José do Barreiro em torno de R\$7,92 e o distrito de São João Batista da Serra da Canastra, com valor abaixo da média geral, R\$ 8,07 o quilo. As queijarias certificadas existentes na Vargem Grande e Sobradinho que contribuíram para a valorização desse produto nestas duas comunidades, onde foi possível encontrar peças que custam entre R\$18,00 a R\$40,00¹⁵⁵.

Os pequenos produtores da microrregião da Canastra, apesar de sustentarem a unidade produtiva da família com a venda do queijo, reclamam das oscilações de preço do produto ao longo do ano e o aumento dos custos de produção. Entretanto, ameaças de queda nas vendas não abalam mais o andamento das atividades nas queijarias. Os produtores, nos períodos de escassez controlam com cautela o que ganham para manter os gastos básicos da

¹⁵⁴Nesse trabalho, referimos o queijeiro ao intermediário que compra queijo na mão dos produtores e vende para terceiros.

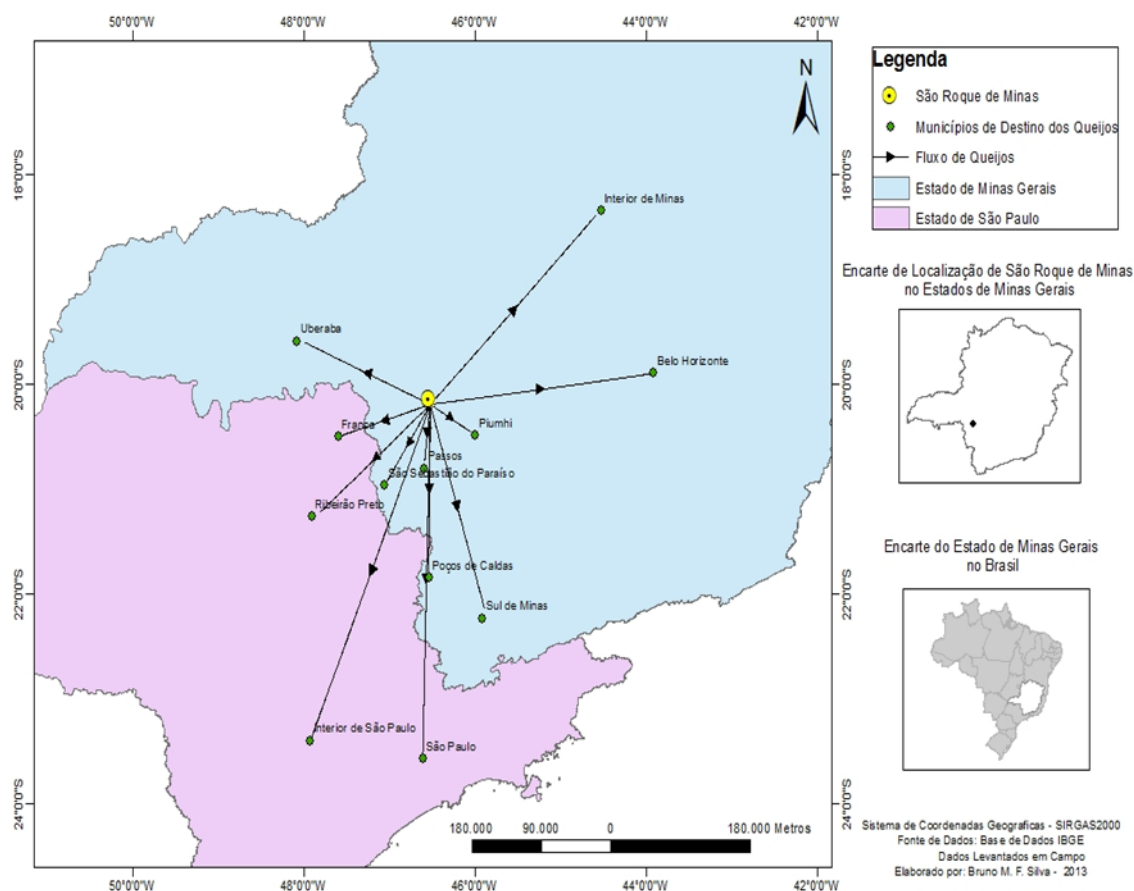
¹⁵⁵Em média os valores do queijo correspondem, em dólar americano, respectivamente: US\$ 3,37; US\$ 4,11; US\$ 3,04; US\$ 3,06; US\$ 3,12; US\$ 6,95 e US\$ 15,45.

família, procurando não endividar. Um produtor relatou ter recebido a empréstimo, pois viu muitos proprietários de terra na região, por volta de 1995, após a implantação do Plano Real, tomar dinheiro emprestado para recuperar a cultura de café que estava em crise na época, porém, sem condições de honrar a dívida tiveram que penhorar terras e perdê-las, posteriormente, para o Banco. Hoje em dia, nota-se que a minoria dos produtores mais antigos, que vivenciaram esses tempos, se encoraja para fazer algum tipo de financiamento. Dessa forma, é comum os agricultores familiares produzirem modestamente seus queijos, evitando riscos.

A comercialização ocorre uma a quatro vezes por semana numa única propriedade ou a cada quinze dias, a critério de produtores e queijeiros¹⁵⁶ e os destinos mais requisitados para entrega são: Belo Horizonte, Uberaba, Poços de Caldas, Ribeirão Preto, Franca e São Paulo. Em média são vendidos 104 queijos semanalmente, os pequenos produtores, que estão abaixo dessa média, concentram-se nas comunidades dos Leites, Vargem Grande e Buracas, vendendo respectivamente, 47, 65 e 92 unidades. A venda do queijo garantiu a rentabilidade do leite para famílias que residem em áreas intransitáveis, independente da quantidade produzida, os intermediários vão aos lugares mais remotos da sede municipal à procura de queijo. Na visão de alguns agricultores, a demanda tem crescido e em compensação os pequenos produtores não têm conseguido acompanhar o mercado.

¹⁵⁶ Somente queijarias cadastradas pelo IMA é obrigatório ceder ao tempo mínimo de maturação de 15 dias. Na contramão dessa regra, foi constatada uma propriedade rural que vende o queijo quinzenalmente, nela são produzidos duas unidades por dia. Segundo o responsável pela produção, o queijeiro passa a cada 15 dias porque prefere buscá-los meia cura e mais amarelados.

Mapa 04 – Destino dos queijos produzidos no Município de São Roque de Minas - MG



Fonte: Elaborado por Bruno Ferreira, 2013.

O queijeiro exerce um papel fundamental na regularidade desta cadeia produtiva, além de, prontamente, estar nas propriedades, uma ou mais vezes por semana, comprando os queijos artesanais, ele ajuda a manter a produtividade, atendendo pedidos de encomenda das famílias, trazendo insumos e quando oportuno informando-lhes sobre a situação da demanda e questões relacionadas à fiscalização. O contato, a princípio comercial, entre produtor e queijeiro pode se valer da reciprocidade, ajuda mútua e parceria. Não é qualquer queijeiro que permanece por muito tempo com a mesma família. *Ofio do bigode*¹⁵⁷ durante as negociações é determinante na escolha dos intermediários, por isso, os produtores, geralmente, trabalham por mais tempo com os intermediários mais antigos e que são da região. Há casos também,

¹⁵⁷ A expressão “fio do bigode” é um traço cultural marcante na relação entre queijeiros (intermediários) e produtores, que quer dizer negociar usando somente a palavra, o que valeria na negociação é a “palavra dada”, provar se a confiança é correspondente por meio da palavra falada.

que o queijeiro é um parente ou o próprio produtor. Nem sempre os queijeiros que pagam mais, são os mais requisitados. Em média os queijeiros servem cada propriedade por um período de 4 anos e meio, a comunidade Sobradinho foi a que mais recebeu queijeiros de outros municípios e teve maior rotatividade, em média a cada 2 anos e meio um queijeiro é substituído, porém, são inúmeras as famílias que negociam com o mesmo intermediário há mais de dez anos, a maioria deles são de São Roque de Minas e Piumhi, ainda, foi citado queijeiros vindos de Formiga e Varginha. A troca de queijeiro ocorre por vários motivos: não ser da região produtora, pagamento a prazo ao invés de à vista, desvalorização de preço, indisponibilidade de tempo (vezes por semana que passa na propriedade), falta de assiduidade, pontualidade e outras falhas. Daí, o remanejamento é feito por indicação, ou seja, o queijeiro é substituído por outro após ter sido indicado por um vizinho, conhecido ou parente que certifique ser alguém confiável e que pague um preço razoável pelo produto. Outra característica importante para os produtores, é que o queijeiro seja prestativo, disposto a trocar favores, por exemplo, quando precisam imediatamente de dinheiro para cobrir algum gasto os queijeiros chegam a emprestar esse dinheiro de forma que os produtores quitam a dívida em queijo. Um agricultor nos conta que a princípio vieram compradores de manteiga da cidade de Araxá até se desenvolver o queijo propriamente dito. Com resultados satisfatórios mediante a substituição da manteiga pelo queijo e ao saber que o mercado consumidor do queijo artesanal se consolidava no interior de São Paulo, os agricultores e moradores da cidade de São Roque de Minas se interessaram pela função de queijeiro.

“Então um dos primeiros queijeiros, que eu lembro que vinha do Araxá abriu um caminho pra turma aqui, ele que trouxe fôrma, ele comprava manteiga primeiro, ele trazia uma fôrma de ferro, de fôrma de zinco dobrada, assim, soldada. Depois os daqui fazia fôrma de madeira, sabe. Fazia aquelas fôrma de madeira pra pôr os queijo e nessas altura foi desenvolvendo, hoje tem as fôrma de plástico, você trabalha com ela é, geralmente, quando tava começando aquele impulso do queijo quem fazia dez queijo era um produtor campeão e vendia no cavalo ou carro de boi, eu mesmo punha os queijo na garupa dos cavalo aqui e levava até onde o carro chegava, sabe. Ai depois, um vizinho nosso ali ele era comprador de queijo também, e daí comprava os queijo da região e levava pra vender direto pra São Paulo, só que de repente foi.. o negócio foi aparecendo tanto queijo, chegou uma hora que apareceu muito queijeiro aqui, daí então tem gente que sai daqui e vai até o município de Medeiros, no município da Pratinha¹⁵⁸ pra comprar queijo, lava os queijo aqui, embala e vai vender no Estado de São Paulo” (agricultor do distrito de São José do Barreiro, 65 anos).

¹⁵⁸ O município da Pratinha pertence à microrregião produtora do QMA do Araxá. Existe a possibilidade de intermediários venderem queijos de procedência controversa, ou seja, não autênticos da região de origem.

O número de queijeiros que atua nas comunidades rurais do município é uma incógnita, para uns produtores existem cerca de 20, outros relatam haver 50, um produtor, que por quase doze anos exerceu a função de intermediário, afirmou chegar a 100. Essa variação deve-se à entrada de colaboradores terceirizados que trabalham para queijeiros experientes, os quais dominaram o comércio em determinadas localidades e hoje não saem a campo, também tem surgido queijeiros novatos à procura de fornecedores em São Roque de Minas e nas áreas de fronteira (Vargem Bonita, Medeiros, Sacramento, Bambuí, Tapira, etc.). Em certa medida isso provoca estranheza para os produtores que, dependendo da localidade, têm visto muitos intermediários desconhecidos nas redondezas. *“Quase todo dia passa um queijeiro diferente perguntando se eu tenho interesse em vender queijo pra ele”* (agricultor da Comunidade dos Leites, J. B. C., 69 anos).

Os queijeiros operam de domingo a domingo nas seis comunidades visitadas e se organizam para aproveitar com eficiência o tempo dispensado para a coleta dos queijos. Eles costumam passar de manhã, à tarde ou à noite nas propriedades, alguns até de madrugada, percorrendo longas distâncias. Para realizar esse esforço e transportar o volume de queijo almejado, usam-se carros adaptados com baú de câmara fria ou caminhonetes improvisadas com caixas de isopor no interior para guardar as peças de queijo. Para enfrentar os trajetos mais difíceis e os dias chuvosos com acúmulo de barro nas estradas, os queijeiros usam carros com pneu traçado adequados para estradas precárias. Após coletar todo o queijo levam para depósitos nas cidades de São Roque de Minas, Piumhi e Poços de Caldas para então a mercadoria ser distribuída por terceiros noutras regiões. Em contrapartida, o próprio queijeiro pode se predispor a transportar o queijo até o destinatário final. Uma vez por semana, eles enfrentam as rodovias federais e estaduais, usando estrategicamente trajetos alternativos, para levar as remessas de queijo aos grandes centros sem terem a mercadoria apreendida pela fiscalização. Alguns queijeiros passam por ambulantes em meio a aglomerados de edifícios comerciais da região central da cidade de São Paulo. Todavia no Mercado Central de Belo Horizonte, onde esse comércio é legal, encontra-se facilmente o queijo minas não certificado.

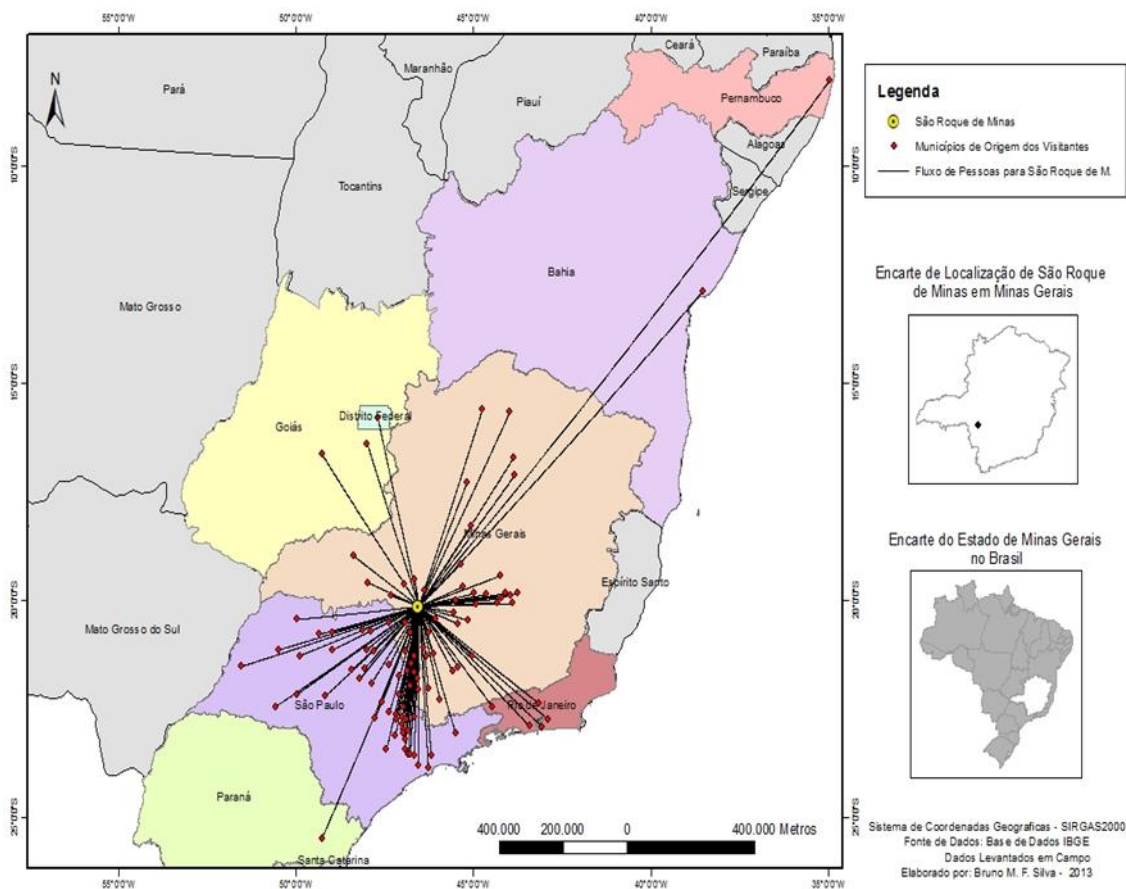


Fig. 10 e 11 - **Depósito clandestino.** A figura mostra um local de armazenamento dos queijos coletados nas comunidades rurais produtoras de São Roque de Minas para posteriormente serem transportados e comercializados noutras cidades.

Fonte: NOGUEIRA, L.S., pesquisa de campo jan. / 2014.

Parte da produção do queijo Canastra é comercializada para o consumidor final no interior das propriedades. Esse varejo é atribuído ao turismo praticado no Parque Nacional da Serra da Canastra, que tem atraído os visitantes para as propriedades rurais próximas desta unidade de conservação. Observam-se propriedades fazerem a venda direta ao turista do queijo artesanal, exceto na comunidade Buracas, mais afastada do entorno do Parque, onde foram constatados dois produtores que comercializam para pousadas da cidade e turistas na alta temporada (férias e feriados). Segundo pesquisa de doutorado realizada no município, estima-se que 3,55 queijos foram comprados por visitante do PNSC em 2011, com procedência dos Estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Paraná, Pernambuco, Bahia, Goiás e Distrito Federal. Alguns desses turistas alegaram ter experimentado o queijo da Canastra nas suas cidades de origem e quiseram comprá-lo direto dos locais onde é produzido por conhecerem o produto e identificar o sabor, a qualidade, outros decidiram comprar pela primeira vez para degustar e satisfazer um interesse cultural por se tratar de um alimento típico da região.

Mapa 05 – Procedência dos consumidores do queijo artesanal da Serra da Canastra e visitantes de São Roque de Minas - MG



Fonte: Banco de dados de tese de doutorado de autoria de Bruno P. Bedim, 2012. Organização dos dados e representação cartográfica elaborado por Bruno Ferreira, 2013.

A proximidade das propriedades rurais com a unidade de conservação resulta em uma oportunidade de negócio para os produtores, apesar da sazonalidade, a presença de turistas nas unidades de produção contribui para a valorização e divulgação do produto, verifica-se ainda o retorno desses consumidores, em propriedades produtoras específicas, influenciados pela qualidade do queijo fabricado ou pela sinalização, fácil localização. Quando vendem o queijo artesanal para o turista, os produtores costumam acrescentar entre R\$2,00 a R\$ 10,00 sobre o preço normalmente pago pelos queijeiros. Esse tipo de venda se realiza, também, para empresários informados vindos de diversas partes do país com o objetivo de encontrar queijos da região da Canastra de melhor qualidade para serem usados na gastronomia mediante elaboração de pratos culinários em restaurantes, bares e confeitarias ou expostos para serem vendidos em armazéns, empórios, mercados centrais, etc. de grandes

centros urbanos. Muitos produtores rurais estão preocupados e dispostos a reagir frente à disputa do mercado por queijos artesanais outros nem tanto. Nos próximos subitens, abordaremos iniciativas de melhoramento do escoamento e como as famílias se organizam para manter a produção do QMA baseada na agricultura familiar.

4.6 Agricultores familiares e as novas ruralidades no território queijeiro – readaptação?

Os agricultores familiares abordados nesta pesquisa trabalham desde a fundação das unidades produtivas com a fabricação artesanal do queijo Canastra que passou por diferentes reformulações quanto ao uso de ingredientes, utensílios materiais. Juntam-se a isso, mudanças no tocante ao modo de vida dirigidas pela necessidade de novas formas de trabalho que atravessam tempos, espaços e o cotidiano dos sujeitos. Nesse âmbito, é fundamental tratar a organização social dos agricultores sob a óptica da sociabilidade nas comunidades, lógicas familiares (terra, trabalho e reprodução familiar na propriedade), educação e futuro dos filhos e a percepção do agricultor sobre as transformações em curso, ou seja, observar características da gerência das unidades produtivas e do comportamento sociocultural dos agricultores diante de fatores que indicam novas ruralidades (circunstâncias territoriais).

Além da produção de queijo, as famílias antecedentes sobreviviam dos cultivos agrícolas em pequena escala, principalmente, feijão, mandioca e milho e da própria criatividade para garantir a alimentação, vestuário e moradia. Segundo os agricultores, tudo era elaborado pelos membros da família, inclusive, na construção civil, em que se erguiam casas de madeira ou de bambus preenchidos com barro (tipo taipa). O número de membros por família era quatro vezes superior ao que se notifica hoje, com isso havia uma divisão rígida do trabalho, com distribuição de tarefas por gênero bem definidas. As mulheres ocupavam-se exclusivamente dos afazeres domésticos, algumas faziam queijo e até costuravam os pares de roupa para cada membro da família, enquanto os homens se dividiam em outras tarefas, a mulher saía pouco de casa.

“Na época do meu pai, ele ia na cidade e comprava assim um pano. Quando ele comprava pra os menino homem, eles era quatro, era tudo numa peça só e a gente fazia tudo pareado e pras mulher do mesmo jeito. Nós só vestia uma roupa, a mãe, o pai, os filhos, tudo assim dum jeitinho só. Ele e os filho tudo dum jeito só. E cada um tinha dois terno. Era bem difícil, hoje em dia eu fico boba de vê (...) Usava terno assim, quando a gente ia numa festa. Assim, na semana a gente vestia aquelas mais velha. Quando tinha uma festa lá no São João Batista que sempre teve, desde que eu me vejo por gente, a gente vestia lá. Os homem todo apareado que nem um jogo de lata, se tiver um curtinho um do outro. Hoje em dia se você for fazer assim ninguém

quer, né. Eu julgo pelas minhas neta, que tem uma que tem um vestido de uma cor a outra não quer daquele jeito de jeito de nenhum (...) Era mais algodão, pra te falar era algodão, o pai às vezes não podia comprar, daí comprava aqueles pano, sabe aqueles pano que vem enrolado nuns pau? Aqueles pano que vinha enrolado assim num estrado, foi minha vida, ele comprava aquilo até já tá tudo manchado, a gente tinha que lavar bem pra poder vestir. E lavava na mão, nem uma escova tinha, sabão tinha que fazer. Deixo te contar de que jeito eu fazia sabão, isso quando era menina, eu ainda lembro como que fazia. Eu cortava aquelas folha seca da bananeira, queimava e fazia um barrilheiro, capaz que você não sabe o que é isso. E fazia de farta, não tinha sobra não. Fazia um sabão, matava um porco, e pra torresmo engordava era tudo assim, engordava um porco e tirava aqueles torresmo, sabe e fazia o sabão do torresmo. A gordura era pra comer e o torresmo aquele que você frita aí era o sabão, era feito no tacho, carregando lenha na cacunda e fazia, era muito difícil. Dava pra lavar, mas não tinha uma escova, o meu marido às vezes pegava um sabugo, daqueles bem sujo daí eu esfregava, porque tirava o milho, né, daí eu usava pra esfregar roupa”.(agricultura da Comunidade Buraca, M. G. F. C., 68 anos).

“De primeiro era os homem que mandava, né. Mulher não mandava nada não. Hoje em dia as mulher aqui oh, manda muito mais que os homem. Minha mãe que vestia os filho, meu pai é que comprava as roupa. Eu que vestia os meus filho, meu marido que comprava a roupa. Agora, as mulher compra a roupa até pra os marido. Elas vai lá na cidade, ah é essa não tá boa não, daí compra lá do jeito que elas quer”.(agricultura da Comunidade Buraca, M. G. F. C., 68 anos).

Outro aspecto marcante na identidade dos agricultores é a sociabilidade nas unidades de produção e nas comunidades. A união entre os membros das famílias e vizinhos, embora enfraquecida com o aumento da intensidade do trabalho e o advento da televisão, não esgotou por completo as práticas religiosas, uma delas são as festas, com destaque a Folia de Reis e a Festa do Padroeiro de São Roque, que agrupa um contingente de pessoas vindo de outros municípios todos os anos, alguns produtores rurais ofertam novilhas, porcos, frangos, parte da colheita de milho e alimentos básicos (arroz, feijão, etc.) para a Igreja Católica, organizadora do evento. Após a unificação das festas religiosas numa comunidade passou a atrair um grande público todos os anos e depender das doações e do trabalho voluntário dos agricultores para sua realização. Os sujeitos da pesquisa de gerações passadas, afirmam que esses eventos eram menores e quando ocorriam todos se conheciam e aproveitavam para colocar a conversa em dia, a música comandada por violeiros e sanfoneiros da região animava as noites de luar e as pessoas não ingeriam bebidas alcoólicas, o que não se repete mais. Outros costumes religiosos comuns entre os agricultores são as crenças em santos, novenas, rezas de terço e votos específicos para alcançar alguma “graça”, como chuva nos tempos de estiagem prolongada. Muitos não tem ido às missas das capelas comunitárias ou às paróquias dos distritos, mas têm acompanhado os cultos e programas religiosos na televisão.

“(...) Eu lembro disso aí, lá na casa de papai... meu pai falou oh, você vai lá em casa pra você fazer uma cruz pra nós porque o tempo empacou pra chover, então nós vai ter que se humilhar, porque alguma coisa de errado o povo fez. Então meu pai apartou dois pau de arueira lá que ele tinha comprado de uns caminhão que saía vendendo pro Brasil a fora, oh faz uma cruz com isso aí, então eu fiz a cruz. E nós levou essa cruz e fincou lá no alto, e nós foi lá por volta de meio dia mais ou menos, mamãe terminou o almoço daí fomos pra lá e fincamos essa cruz, lá tinha pedra das outras coisas que tinha ficado lá, pegamos pedra do córrego, pedra molhada e devolvemos para o rio pedra seca tirado de perto, levamos pra rezar pra ver se chovia porque os pasto tava secando tudo. Porque pra nós que temos nossas criação pra você olhar na pastagem igual eu tô olhando daqui pra lá, pastagem tá com tom avermelhado, se vê que a pastagem não brota, vai secando tudo, você fica meio assustado. E aí todo mundo tinha as roça, e as roça ia acabando tudo, e aí o papai falava assim nós tem que rezar para ver se chove, faz mais de 90 dias que não chovia e era tempo de chover, nós fomos lá e fincamos essa cruz, rezamos o terço, fizemos aquela troca de pedra, jogamos água na cruz. Se você olhar daqui pra lá você vai ver que a pastagem tá com um tom avermelhado, tava verde até outro dia, mas perdeu aquele tom de verde, vai ficando meio amarelo e vai pegando tom de terra com essa seca agora. Quando nós rezamos o terço né, na casa do papai, quando foi de tarde o tempo já virou desse jeito assim, quando foi à noite choveu. E antes de nós deitar o pai falou assim, tá vendo é só rezar no pé da cruz que chove”. (agricultor da Comunidade São José do Barreiro, 65 anos).

Os agricultores mantinham as unidades produtivas em funcionamento por meio do trabalho familiar e manejo da terra apoiados nos saberes locais¹⁵⁹, tendo em vista o equilíbrio entre produção e consumo e menos dependência do mercado. A terra apropriada para cultivo era extensa, entretanto, as famílias passavam a ter necessidades à medida que diminuía o tamanho das propriedades para repartição de herança ou desapropriações. Para adquirir alguma mercadoria os agricultores dependiam dos mascastes que vendiam ou trocavam por algum produto da fazenda objetos diversos (tecidos, sapatos, sal, fumo, querosene, etc.), em suma os gastos eram mínimos.

“A gente antigamente vivia mais era sem dinheiro, né. A gente plantava as coisas, arroz, feijão, plantava uns pé de café, a gente comprava só o açúcar, não dava conta né, de plantar, mas também era assim, meu pai ficava numa fazenda, o dono dava a fazenda pra gente a meia, tirava os leite das vaca daí fazia os queijo, aí metade era dele e outra metade era nossa daquele dinheiro, a gente não fazia muito queijo não, fazia uns 8, 9, e o dinheiro era valorizado, né... naquela época 10 real, não era nem real, acho que cruzeiro, dava até pra guardar... não tinha muito gasto... agora você gasta telefone, luz, imposto”.(agricultora da comunidade Vargem Grande, V.A.A.S., 61 anos).

A sobrecarga de trabalho era considerada menor para a pequena produção se comparado aos dias atuais, pois todos os membros das famílias aptos a servir, incluindo crianças a partir dos 10 anos de idade participavam da lida no campo, de vez em quando os

¹⁵⁹ Os plantios, por exemplo, eram feitos de acordo com as fases da lua e sem uso de agrotóxico.

vizinhos compunham essa mão de obra. Havia um número maior de mulheres numa unidade de produção, mães / filhas, sogras / noras, irmãs / cunhadas que compartilhavam os mesmos espaços e tarefas, portanto, o trabalho delas era menos penoso que hoje. Outro fator que contribuiu para o aumento da fadiga nas unidades de produção familiar é a forma de contratação de mão de obra externa, os agricultores relatam que o serviço prestado pelos diaristas é pouco eficiente e não compensatório.

“Um queijo naquela época eu vou te dizer, um queijo vendido você pagava a diária de um peão, né, um queijo. Hoje se você for pagar a diária dele você gasta dez queijos. Você engordava um porco, dava um litro de manteiga, de gordura em troca de um dia de serviço. Hoje o que permite é umas duas arrobas de porco. Aí eles procuram onde vai pagar mais”. (agricultor do distrito de São José do Barreiro, 52 anos)¹⁶⁰.

A educação restringia à alfabetização domiciliar e aos ensinamentos dos pais para os filhos acerca de assuntos gerais, inclusive, o modo de trabalhar a terra. Grande parte desse conhecimento adquirido com os pais e avós e transmitido para as gerações seguintes tem sido reorientado nas escolas desconstruindo práticas agrícolas tradicionais¹⁶¹. Hoje, por exemplo, as crianças conscientizam os pais a não fazer queimadas controladas no pretexto de conservar as áreas agricultáveis. O ensino religioso também fazia parte da formação das crianças. A maioria das famílias entrevistadas 47,54% (29) afirma que os filhos pretendem continuar no meio rural, porém, observa-se uma crescente migração para a cidade, após a conclusão do ensino médio, em busca de emprego ou profissionalização técnica, essa tendência tem provocado a saída da mão de obra jovem, mesmo que temporária, pois muitos filhos que escolheram estudar ou trabalhar fora retornaram à propriedade dos pais.

Observa-se que o queijo identifica a região, porém, a cafeicultura nos últimos anos em determinadas comunidades estimulou a entrada de imigrantes do norte de Minas e aos nativos do município ocupar postos de trabalho nas temporadas de colheita do café, diversificando, portanto, a economia local. O surgimento de atividades secundárias tais como mineração, turismo, produção de cachaça, também desempenhou esse papel, não obstante, trouxe consequências negativas, conforme comentado por uma agricultora *“Vindo muita gente do norte de Minas, Araxá (os mais ricos) para fazer turismo, segunda residência,*

¹⁶⁰ Trecho de uma gravação de áudio concedida em jan./2014 no distrito de São José do Barreiro, sem identificação do nome do entrevistado.

¹⁶¹Essa reorientação deve-se à legislação ambiental que condena, por exemplo, as queimadas, a caça de animais, outrora, tão frequentes nas comunidades deste estudo.

alguns constroem pousadas e com isso veio problemas com droga” (agricultora do Distrito de São João Batista da Serra da Canastra, M. H. M. L, 56 anos). A mineração, fundada na década de 1970, resultou em elevados índices de alcoolismo entre os garimpeiros nas mediações do distrito de São José do Barreiro, já no século seguinte, problemas sociais como este se repetem, especialmente, nos períodos de festa e colheita do café quando os bares improvisados nas comunidades são reabertos durante os finais de semana para receber os trabalhadores temporários e o consumo de bebidas alcoólicas aumenta, por isso, para alguns agricultores essa “invasão” tirou a tranquilidade dos lugares.

A maioria dos produtores rurais do município consentiu a essas mudanças, o que refletiu no cotidiano desses sujeitos. Eles estão mais abertos à entrada em seu território de atores externos (imigrantes, empreendedores não nativos, turistas, etc.). Apesar de parecer um risco para segurança local, os agricultores são favoráveis à circulação dessas pessoas, sendo que muitas delas compram os produtos da terra ou tornam-se parceiros comerciais. O turismo rural emergente nos distritos de São José do Barreiro e São João Batista da Serra da Canastra trouxe oportunidade aos moradores nativos de comercializar diretamente para pousadas rurais (porcos, novilhas, frangos, queijo artesanal). Em geral, os agricultores das comunidades estudadas procuram manter a produtividade, com a ajuda da mão de obra familiar, mesmo que limitados a investimentos a longo prazo para melhoramento do leite (troca dos tipos de capim, plantio de milho para silo, piquetes para rotação de pastagem, aquisição de gado de raças leiteiras e outros). Além disso, os filhos mais jovens aproveitam para realizar atividades extras que têm surgido no meio rural e na cidade para complemento da renda.

(...) “hoje em dia se quiser trabalhar arruma serviço. Igual eu tenho dois filhos, eu tenho o mais novo ele gosta de mexer com trator, sabe. Então, sabe, tem muito serviço de trator lá aonde ele chegar. É tanto que dependendo do tipo da plantação, tem gente que chama ele pra ajudar, você quer ir arar pra mim, quer me ajudar a plantar? E daí ele faz o serviço dele aqui, quando folga o outro me ajuda. Porque um tem que ficar direto, porque tirar leite é todo dia, né. E outro quando arruma serviço trabalha de tratorista” (agricultora da comunidade Vargem Grande, V.A.A.S., 61 anos).

4 6 1 Queijo e multifuncionalidade – Perspectivas...

O queijo artesanal fabricado em Minas Gerais é alvo de políticas públicas que visam o reconhecimento patrimonial do alimento e a saída da clandestinidade. A maioria dos produtores de queijo do município de São Roque de Minas não se enquadra às normas

técnicas de produção, armazenamento e comercialização recomendados pelo IMA e EMATER. Outros interessam participar desse processo de formalização, mas dificilmente avançam por causa dos custos previstos e o retorno tardio do investimento aplicado. Os produtores de queijo das comunidades estudadas tornam-se vulneráveis às transformações em torno do território, especialmente, após intervenções político-sociais incompatíveis a determinadas lógicas produtivas. Esse item encerra a discussão sobre as novas ruralidades da agricultura familiar, mostrando a realidade da produção queijeira, a relação com associativismo, extensão rural, atividades não agrícolas, identidade e a perspectiva dos produtores.

A cooperação para o fomento do sistema alimentar do QMA da microrregião da Serra da Canastra limita-se a uma única associação e um número restrito de membros. A primeira associação a favor dessa atividade, a APROCAN, surgiu para zelar a identidade e os interesses acerca do nome Canastra, sua área de atuação abrange os sete municípios daquela microrregião, com aproximadamente 40 cadastrados e 5 pertencentes a São Roque de Minas, isso revela baixa participação para o associativismo. Registram-se outras tentativas de formação de associação nos distritos de São João Batista da Serra da Canastra e São José do Barreiro e Comunidade Buraca. A primeira ocorreu em 2009, mas logo foi interrompido após a saída do presidente, que foi morar na cidade, sem um líder que o substituísse, o grupo resolveu dissolver a associação. Outra está ativa com menos de 10 membros e nem todos são produtores do QMA. E a terceira extinta, não durou mais que 2 anos, no início os associados contribuíam com uma cota de R\$10,00 por mês, mas a maioria da comunidade não se associou, pois queria retorno rápido. Nelas não participa os queijeiros cadastrados pelo IMA e não são todos os participantes do PQMA que estão numa associação específica de produtores de queijo, como a APROCAN, da qual apenas 0,8% (5) dos cerca de 600 produtores são membros. Constatou-se que 34,42% (21) manifestam interesse em ingressar numa associação de produtores de QMA na intenção de agregar valor ao produto e receber informação, orientação e interagir com outros produtores, entretanto, aceitariam dependendo da circunstância e necessidade. Muitos acreditam que nos próximos anos não se poderá elaborar queijos manualmente sem certificação. O restante não participaria por produzir pequena quantidade ou se de repente optarem pela venda de leite, caso apresentasse melhores preços, custo e benefício. O que se nota, portanto, é a inserção dos agricultores aos modelos tradicionais de produção agrária apoiados na força de trabalho familiar, na relação comercial

com intermediários e envolvimento quase inexistente com a comunidade pertencente para organização da cadeia produtiva.

A Associação de Produtores do Queijo Canastra, um canal de divulgação do QMA de qualidade, desde a sua criação acompanhou as mudanças sobre a legislação e defendeu a salvaguarda do saber fazer desse produto artesanal. Ao lado disso, intervenções técnico-científicas foram desenvolvidas na Serra da Canastra. Durante a implantação do PQMA a Universidade Federal de Viçosa fez uma série de pesquisas na área da microbiologia de alimentos para análise físico-química e identificação de bactérias típicas da região e a relação do tempo de maturação necessário para completa eliminação de agentes patológicos presente no QMA. Outro trabalho da iniciativa de instituições de ensino superior é o Projeto Balde Cheio do IFMG, polo de Bambuí, neste os agricultores puderam ter contato com técnicas que potencializem a produtividade do leite e receber visita mensal de veterinário para verificação do rebanho e orientações diversas sobre cada etapa do projeto, porém, segundo os produtores da Comunidade Buraca, onde o projeto se desenvolveu, muitos desistiram dessa capacitação antes de concluí-la por achar complicado dispendir tempo e dinheiro para algo que não estava apresentando os resultados positivos esperados.

A EMATER é o órgão de extensão rural mais conhecido e próximo dos agricultores familiares de São Roque de Minas. Quando os produtores veem necessidade de uma prestação de serviço, normalmente, eles vão ao escritório da EMATER, sediado numa sala do prédio da Prefeitura Municipal, para uma consulta e tiram dúvidas a respeito de práticas agrícolas (eliminação de pragas, correção do solo, etc.), e se for necessário agendam uma visita domiciliar com o extensionista. O IMA também se dedica a essa função de assistência técnica, duas vezes por ano, seus assistentes visitam as propriedades exclusivamente para aplicar as vacinas preventivas obrigatórias no gado (brucelose, manqueira, aftosa) nos períodos de campanha pré-determinados. Muitos relatam ter pouca ou nenhuma informação sobre os programas regulados pela entidade, 36,06% (22) afirmam que a EMATER já visitou uma ou mais vezes a propriedade para instruir sobre a cultura de café, incentivar a inseminação de gado leiteiro, fazer cadastramento do Programa Luz para Todos ou convidá-los para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas somente 9,83% (6) dos proprietários foram alertados a participar do PQMA. O técnico anterior mantinha contato frequente com os produtores da Comunidade Buraca e chegou ajudar na

formação de uma associação nesta comunidade, mas com a troca do extensionista, os agricultores dessa área queixam-se da falta de acompanhamento presencial da entidade.

“A EMATER veio oferecer um programa de merenda escolar, era fazer uma horta para agricultura familiar, mas nunca falaram sobre o Programa Queijo Minas Artesanal. Esse Programa em partes é bom, mas tem muita exigência, o vestuário, tomar banho antes de fazer queijo” (agricultor da Comunidade Buraca, P. T. L., 60 anos).

“A EMATER veio há uns 3 anos, mas não falou sobre o Programa Queijo Minas Artesanal. Sei que tem que tomar banho antes de entrar na queijaria, usar uniforme, pôr uma toca, bota. Mas temos receio de fiscalização do IMA, de levar multa” (agricultor da Comunidade Buraca, V. L., 53 anos).

“A EMATER nunca veio na propriedade. Falta se informar mais sobre normas, sobre tudo o que tá acontecendo. Falta o técnico da EMATER vir na propriedade.”
Obs.: O proprietário pediu ao técnico que viesse há uns 2 meses atrás. (agricultor da Comunidade Buraca, J. C. L., 48 anos).

“Tem uns 6 anos que a EMATER não vem. O técnico montou um mercado pra ele lá na cidade. Na época do outro que saiu, ele rodava direto, quando não tinha verba, os proprietários ajudavam no petróleo e ele vinha pra ajudar” (agricultor da Comunidade Buraca, B. L. M., 53 anos).

Por outro lado, os produtores de queijo cadastrados no IMA recebem assistência técnica, a cada ano, por parte da EMATER para inspeção da água, das condições físicas e higiênicas das queijarias, controle sanitário do rebanho e coleta da amostra do leite e queijo para análise em laboratório. Os agricultores não cadastrados entrevistados alegam que já ouviram falar do PQMA por meio do rádio, tv ou conversa com vizinhos. No distrito de São José do Barreiro a EMATER ofereceu uma palestra para a comunidade sobre o programa. Após validação do projeto de lei sobre produção e escoamento do queijo artesanal, produtores tomaram conhecimento desta novidade e da importância do aperfeiçoamento dessa atividade e passaram a reagir apreensivamente ao ceder entrevistas, por exemplo, com receio de serem autuados por um órgão de fiscalização e sanitização, demonstrando a “sensação” de estarem fazendo algo errado, contra a lei. Quanto à pretensão em certificar as queijarias, 39,34% (24) querem se cadastrar no PQMA, outra metade 39,34% (24) se diz não favorável e 21,31% (13) não souberam responder, independente da comunidade os produtores se dividem ao se posicionarem diante dessa questão, pois ela antecede o engajamento dos produtores ao alocar investimento financeiro e sujeitar a um modelo padronizado. Segundo os entrevistados, o valor médio para reforma ou construção de um cômodo para fabricação dos queijos artesanais, de acordo com as normas técnicas, custaria em torno de R\$10.000,00. O IMA chegou a fazer oito cadastros, porém, somente seis estão ativados, sendo que dois produtores

abandonaram as estruturas recém instaladas e decidiram vender o leite *in natura* para cooperativas de laticínios. Quando lançado o PQMA vários produtores procuraram se informar e até manifestaram interesse, mas na sequência, desanimaram por causa da não valorização de preço do produto final no varejo intermediado pelos queijeiros. Os proprietários das queijarias certificadas não dependem dos intermediários para escoarem a produção, e sim dos turistas, empreendedores, foi identificado um caso, que o filho de um produtor começou a investir no comércio eletrônico pela internet, outros meios são usados para se negociar à distância, uma família da Comunidade Vargem Grande, por exemplo, recebe encomendas de toda parte do país por telefone ou cartas. O avanço dos meios de comunicação tem contribuído para que o queijo da região da Serra da Canastra seja amplamente conhecido e consumido.



Fig. 12 e 13 - **Sala de fabricação de uma queijaria certificada pelo PQMA.** As janelas laterais protegidas com tela externa servem para iluminação natural e ventilação, dessa forma, evitando calor excessivo, poeira, ar contaminado e entrada de insetos e roedores. No seu interior não é permitido o acesso de pessoas estranhas à produção, deverá conter pia para lavagem das mãos, utensílios e materiais, piso de fácil higienização e as paredes azulejadas.

Fig. 14 - **Área de expedição.** Janela lateral adaptada para a expedição do produto maturado e embalado.

Fig. 15 - **Sala de maturação.** Neste local o queijo fica armazenado em prateleiras de madeira. Também é permitido o uso de fibra de vidro ou outro material facilmente higienizável, desde que aprovado pelo IMA.

Fonte: NOGUEIRA, L.S., pesquisa de campo fev. / 2014.

A situação real acerca da produção do queijo é desafiadora para os agricultores familiares. A maioria reluta quanto ao cadastramento, dedicando-se à pequena produção.

Durante a pesquisa confirmou-se que os pequenos produtores mantêm a quantidade média de queijo de anos anteriores, obtendo, desse modo, crescimento nulo ou lucros irrisórios. Eles afirmam que não sabem exatamente quanto gastam, preferem não fazer as contas e prosseguem produzindo de acordo com o leite excedente que varia nas épocas do ano e em função do número de vacas aptas para ordenha. Esse grupo apega-se a utensílios e materiais antigos, quase metade das queijarias investigadas, 47,54% (29) recebeu algum tipo de reparo como azulejo no piso, reboque na parede, forro no teto, troca de material da banca e outros. O ano de construção das queijarias, muitas vezes, equivale à idade dos avós e pais das gerações atuais, poucas são totalmente derrubadas e reconstruídas. Apesar das dificuldades, a produção artesanal de queijo segue como o único meio de sobrevivência para centenas de agricultores.

“O queijo é uma sobrevivência, né, igual eu te falo, desde os nossos avós, né. Então é importante, é uma fonte de renda, é uma ótima alimentação. É uma fonte de renda aqui pra muita gente. Você pode pegar e sair, vai aqui pode ir de casa em casa, só que quando você chegar numa fazenda, muitos lugar você não vai ser bem recebida, porque o pessoal já tem medo quando chega uma pessoa fazendo esse tipo de coisa que você tá fazendo aqui, uai... conversando. Eu não importo, porque o que eu falo aqui, eu falo em qualquer lugar, porque é verdade. Mas se você chegar numa fazenda com esse gravador e com esse coisa aí, o pessoal não te recebe não... porque eles já pensa que você veio pra procurar, saber, jogar imposto em cima, porque o pessoal aqui é sofrido, o pessoal aqui da roça é sofrido, igual não tem nada que ajuda só prejudica (...) o pessoal aqui é muito sofrido, sofrido com o IBAMA de vez em quando parece uns imposto de Funrural, certificado aí, CNA, cobrando coisa que o pessoal não tem retorno, porque o pessoal vem faz uma entrevista e eles vê o que o povo faz, mas eles não vê o que o povo gasta. Então uma pessoa pra vim aqui fazer uma pesquisa, eu não, porque aqui eu tenho o meu restante aqui é outro tipo de atividade, eu pago imposto dele, eu tenho o alvará de licenciamento, eu trabalho regularizado. As fazendas a gente paga o INCRA e paga os impostos também, mas nas fazendas o pessoal é muito visado, então quem vem de fora o ponto de vista é que o fazendeiro ele tá lucrando, não é assim, a pessoa trabalha é um trabalho sofrido, a pessoa tem muito gasto. O queijo tem o gasto com as vacas, sal, coalho, ração, é o pasto, é o remédio, a vacina”. (agricultora do distrito de São José do Barreiro, 54 anos).

“Nós tenta conseguir viver só do queijo, porque ele que dá um apoio como se diz, né. E a gente mexe porque nós gosta de mexer com as vaca e com gado, acha bom, nosso negócio é esse também, né” (agricultor da Comunidade Vargem Grande, 32 anos).

O turismo opera na expansão das ocupações não agrícolas em São Roque de Minas, como já destacado, nas áreas limítrofes do PNSC. Frequentemente as pousadas e restaurantes rurais indicam para os seus clientes, proprietários rurais que fabricam o queijo artesanal, o que contribui para o seu escoamento. Em geral, as queijarias não cadastradas, vendem aos turistas queijos com 2 a 5 dias de maturação, ou seja, fora dos padrões do típico QMA da Canastra, comprometendo na divulgação do original. O mínimo de 15 dias

recomendados para se atingir o aspecto de amarelado é negligenciado pelos produtores não cadastrados ao oferecer o produto para o turista. Hoje, é mais comum a venda de queijo fresco ou similar a meia cura do que curado e não raro com furos (inchado) ocasionado pela redução do tempo de espera, contrariando propriedades originais para consumo.

“Há 20 anos atrás os queijeiros vinham a cada 22 dias, daí o queijo era vendido maturado, amarelo. O preço de um queijo era o preço de um dia de trabalho, porque havia menos fazedores de queijo” (agricultor da Comunidade dos Leite, J. L. B., 52 anos).

“Os turistas compram sem maturar. No final do ano e férias ainda tem pouca frequência de turista, vendo o queijo pra turista pelo mesmo preço que vendo pro queijeiro”. Obs.: Em alguns casos, essa temporada apresenta alta na venda direta para turista do queijo artesanal (agricultor da Comunidade dos Leites, J. B. C., 69 anos).

“Os paulistas gostam do queijo inchado” (agricultor da Comunidade Vargem Grande, I. M. L., 59 anos).

Entende-se que o turismo estimulou a diversificação de atividades na agricultura familiar, principalmente, nos distritos de São João Batista da Serra da Canastra e São José do Barreiro, com a oferta de trabalho temporária nos estabelecimentos turísticos e às comunidades próximas (Sobradinho e Vargem Grande) promoveu a circulação de pessoas que se converteu numa oportunidade de venda, não só do queijo, mas de tudo o que é produzido no meio rural para tais transeuntes. Uma agricultora relata a questão do turismo no lugar que vive.

“O turismo começou pela beleza aí da Cascad’anta, pessoal começou vir aos pouquinho, né, conhecendo, foi passando com certeza uns pros outros, levava foto, foi vindo aos pouquinho, a moça que me vendeu isso aqui, então, ela fala que no começo ela servia comida numas panelinha pequenininha e foi aumentando, né, conforme tá aumentando até hoje e eu creio que ainda vai aumentar muito mais. Porque cada ano que a gente tá passando aqui que eu tô aqui, moro aqui, a gente vê que o turismo tá só aumentando, e é uma coisa muito boa pra nossa região. (...) Fala muito em asfaltar, aí ia ser nesses 22 quilômetros, né, de terra, e o pessoal gosta de vir mesmo com a estada igual tá (...) Vem gente de todos os tipos, né, mas vem muita família de todo lado que você pensar, toda cidade vizinha, de longe, de São Paulo, Belo Horizonte, vem também o pessoal de fora, os gringo, vem gente de todo lado que você pensar, cidade que nunca ouvi falar. E a gente aqui por exemplo atende, um atendimento familiar, porque a nossa família recebendo a outra família que chega. O pessoal que vem também, é um pessoal muito gente boa, sabe. Reconhece que chegou num lugar que eles não vai, por exemplo, aqui a gente atende aqui no restaurante, mas a gente não tem garçom, a gente atende é o pessoal pega bebida no balcão, pega o copo leva, quando o meu marido pode, ele leva na mesa, quando tem muita gente o pessoal pega bebida no balcão, pega o copo, porque sabe que tá num lugar diferente de um restaurante da cidade (...) O turismo foi bom pra todo mundo, né. Todo mundo, igual eu tô te falando vende o doce, vende seu queijo melhor, dá serviço pro um filho, de uma vizinha, de um vizinho, uai compra um porco de um vizinho, compra uma novilha de um vizinho quando a gente precisa, compra um frango, uai eu acho que foi bom pra todo mundo, girou, né, gira o dinheiro...” (agricultora do distrito de São José do Barreiro, 54 anos).

O significado do queijo artesanal para os agricultores familiares volta-se à questão da própria sustentabilidade das unidades de produção. A qualidade proposta pelo PQMA dirige em contramão à concepção trazida por esses produtores, para eles o queijo de qualidade são aqueles feitos em menor quantidade, com calma, do jeito que aprenderam com os pais ou nas fazendas onde trabalhavam. A mesma distância se dá com os órgãos de proteção ambiental em exercício no território queijeiro que impede práticas agrícolas tidas por costume. Observa-se, por fim, que o significado do queijo para o produtor e sua família remete ao sustento, alimento e fonte de renda, como um ciclo que deve ser mantido, dificilmente surpreendido e rompido por uma geração ou outra.

“O queijo era melhor. A água que vinha direto do chapadão era melhor, o capim gordura, o leite era melhor. O queijo era muito melhor, o queijo hoje incha mais” (agricultor da Comunidade Vargem Grande, I. M. L., 59 anos).

“O queijo de leite cru não existe risco, meus avós morriam com 98 anos. A higiene depende do produtor. É possível ter limpeza mesmo em casas de capim” (agricultor da Comunidade da Buraca, J. R., 63 anos).

“Pra min, o queijo é diferente é porque o pé de serra, né, capim nativo, pessoal quase não dá razão” (agricultora do distrito de São José do Barreiro, 54 anos).

“De primeiro você tinha qualidade porque se fazia pouco queijo, hoje o pessoal produz muito sem ter aquela qualidade (...) o que nós produz, o que nós pode fazer de melhor aqui é o queijo, você pode, você e sua família dá conta de fazer o queijo, sem depender muito de mão de obra (...) o queijo da Serra da Canastra ele é diferenciado pelo clima, pela pastagem, o fator clima, os mineral da terra que vai dá aquela diferença, você pode até pegar outro queijo com aparência mais bonita do que os daqui, mas quando parte ele já não tem aquele o sabor do queijo Canastra, o queijo Canastra ele já mais encorpado, mais gosto de queijo mesmo”(agricultor do distrito de São José do Barreiro, 52 anos).

“Acho que considero patrimônio, né, todo mundo faz de muitos anos, só que antigamente era diferente, porque eles vendiam queijo era com quarenta dias, cinquenta, a gente vende com quinze dias pra frente, igual agora que tá esse solão, amarela rapidinho, aí vende ele mais novo” (agricultora da comunidade Vargem Grande, V.A.A.S., 61 anos).

“O queijo é o seguinte, é o começo da nossa história aqui, né. Hoje tem muita gente que já parou de fazer queijo. Mas é o começo de todas as propriedades, e logo um aprendeu a fazer queijo, foi fazendo queijo, foi fazendo queijo e todo mundo fazia queijo. Só que hoje a cooperativa já tá trabalhando com milho, com café, sabe e aí tem outros produto também salvando a região” (agricultor do distrito de São José do Barreiro, 65 anos).

5 Considerações finais

A diversidade na agricultura familiar é uma realidade constatada na área de pesquisa, sendo que as famílias mantêm traços culturais genuínos ao lugar de vida e trabalho e neles buscam territorializar, independentemente de forças externas em nível local (comunitário) ou global. Dessa forma, afirma-se que não há conformidade espacial fora das unidades sociais referente exclusivamente às famílias, nelas são seguidos padrões identitários, muitas vezes controversos ao mundo exterior. A importância dada às unidades de produção familiar na construção de identidade do território queijeiro perpassa pela relação entre terra, trabalho e família. Nesse ínterim, observam-se lógicas produtivas reformuladas no contexto das transformações do espaço rural, das quais se destaca nesse trabalho a pluriatividade agrícola e multifuncionalidade. A primeira com a fuga da mão de obra jovem para a cidade e a inclusão de atividades não agrícolas no meio rural e a segunda a respeito da resignificação da produção artesanal do queijo.

O território estudado apresenta territorialidades distintas em relação à localização geográfica das comunidades e laços sociais estabelecidos entre os agricultores. Os distritos do entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra são alvos de permanente vigilância dos órgãos ambientais, os quais proíbem veemente qualquer tipo de queimada, mesmo que controlada, nas propriedades rurais. Isso gera distanciamento, apatia por parte dos agricultores à presença da U.C., não da área de preservação em si, mas das leis que reprimem costumes adquiridos no passado que para eles não são contra as “leis da natureza”, como a troca de pastagem mediada por fogo e caça de determinados animais silvestres para própria alimentação. Além, disso, as ameaças de desapropriação das terras situadas acima de 900 m de altitude têm preocupado os proprietários rurais que dizem não saber qual o destino de suas vidas e famílias, caso, isso ocorra. As comunidades vizinhas do Parque também são pressionadas com frequência a não atear fogo e cortarem árvores sem prévia autorização, aragem incorreta e outros deslizes pertinentes à legislação ambiental. Outro indicador territorial encontra-se nas relações de poder entre as associações. Sendo que o distrito de São João Batista da Serra da Canastra está havendo maior entrada de cooperativas de laticínios em comparação ao restante do território queijeiro, que por sua vez apresenta fraco associativismo. A APROCAN sediada na área central do município tem 5 associados, apesar disso, é representativa para a categoria de produtores de queijo da microrregião da Serra da Canastra,

divulgando a marca para outras regiões. Já a EMATER que elaborou o PQMA não se responsabiliza pela criação de grupos dessa natureza direcionados para fortalecer a produção do QMA.

Constatou-se semelhança nas lógicas familiares em função do tamanho das unidades de produção, do número de membros e futuro dos filhos. Nas pequenas propriedades, traços da agricultura camponesa fazem parte do cotidiano dos sujeitos, onde há procura pelo equilíbrio entre desgaste da força de trabalho e consumo regulado pelo número de membros aptos a trabalhar. A maioria dos filhos pretende continuar no meio rural e os que foram estudar fora, geralmente, retornam à propriedade familiar. Porém, percebe-se uma tendência para o modelo de agricultura familiar moderna por parte dos novos atores que vêm com capital e decidem comprar terras nas áreas próximas da sede municipal para construção de pousadas rurais, investir na produção de café, eucalipto, mogno e até na produção do queijo artesanal, no entanto, modernizado e certificado. Observa-se transição vagarosa do modelo de agricultura familiar camponesa para o modelo empresa familiar, decerto é notória a persistência do modo conservador de produção rural do tipo camponês, manutenção de práticas socioculturais e diversificação de estratégias produtivas nesse sistema.

A produção do queijo artesanal é a principal atividade econômica do município. Ela se caracteriza, sobretudo, pela rusticidade, após a realização dessa pesquisa, entendeu-se que os produtores revelaram ter aversão às normas técnicas imputadas a eles, pois, tiraria a própria liberdade, autonomia acerca desse negócio. Algumas regras são conhecidas e ao mesmo tempo reprovadas pelos agricultores, como a necessidade de tomar banho antes de fazer os queijos, o uso de roupa e botas de cor branca, touca, máscara protetora para boca e nariz. Tais exigências chegam a incomodar os produtores que até gostariam de participar do PQMA, mas desistem por causa da mudança absolutamente abrupta que provocaria para a realidade deles. Outra dificuldade, seria manter os custos de produção e a rentabilidade sob controle, para a maioria dos produtores o cadastramento das queijarias no IMA e a participação PQMA não garantem estabilidade e melhoria de preço. Por temer dívidas, os agricultores das comunidades investigadas recusam tomar emprestado para construir uma queijaria muitos inclusive estão impedidos de fazer isso, por estarem pagando empréstimos anteriores. O desinteresse ou a falta de crédito faz com que a maioria dos produtores mantenha a sustentabilidade da unidade de produção, essencialmente, com o queijo,

agregando renda extra com trabalhos externos à propriedade como tratorista, roçado para plantio e colheita e outros serviços prestados pelos homens e/ ou aposentadoria.

O turismo presente do entorno do Parque Nacional, possibilita uma renda parcial e a oferta de atividades pluriativas aos moradores das comunidades, especialmente, na alta temporada. A maioria dos proprietários de estabelecimentos turísticos vem do próprio município ou vizinhos (São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi, Araxá), mas também se verificou a vinda de paulistas e cariocas para montar esse tipo de negócio, em maior número no distrito de São José do Barreiro. Do outro lado, o distrito de São João Batista da Serra da Canastra aponta-se como um destino turístico em desenvolvimento, os agricultores familiares nativos e empresários de Araxá têm investido nessa localidade para implantação de pousadas, restaurantes e abertura da propriedade para trilhas ecológicas e visitação de cachoeiras.

O queijo artesanal representa para os agricultores assentados no território analisado fonte de renda e alimento para a família. A qualidade do produto está relacionada ao tempo de preparo e maturação e aos atributos naturais da região, na percepção deles não se faz queijo parecido ao da Canastra em nenhum outro lugar devido às peculiaridades físicas onde é produzido e não às técnicas, muitas vezes semelhantes a queijos de outra procedência. Percebe-se uma valorização pessoal dos produtores por resgatar a memória da família e econômica, visto que o queijo é percebido enquanto meio de sobrevivência, especialmente, para os pequenos produtores, os quais não só aprenderam o processo de fabricação com os pais, avós, mas também, nas fazendas em que eram empregados, antes de conquistarem a própria queijaria.

Esse trabalho procurou fazer uma análise da identidade e modo de vida de agricultores familiares assentados em um território queijeiro, o qual está sendo despertado para a multifuncionalidade agrícola a partir da busca pela qualidade. A revalorização do QMA, produto de *terroir*, não é percebida como uma oportunidade para investimento em melhorias, os pequenos produtores também não têm tido êxito na formação de associações e cooperativas comunitárias específicas para a produção artesanal do queijo Canastra, dificultando a organização da cadeia produtiva e comercial nas localidades periféricas que historicamente estão sob o controle de intermediários, os quais determinam o preço do produto final sem considerar a elevação do custo de insumos agropecuários, pastagem, ração e milho para o gado e outros. Dessa forma, focou-se nas estratégias produtivas desses grupos

domésticos e dos agricultores que aceitaram certificar suas queijarias. As diferenças culturais são mínimas, pois tanto os produtores certificados e os que ainda não são na área de estudo compartilham as mesmas raízes, só o esforço em manter a unidade de produção que mudou significativamente, os agricultores que conseguiram obter cadastro no IMA alegam que hoje estão trabalhando mais e por isso, concentram esforços na produção do QMA, contratando mão de obra externa, quando o número de membros trabalhadores da família é insuficiente

Retornando às hipóteses iniciais desse trabalho, concorda-se que o não cadastramento das queijarias pelo IMA condiz a aspectos culturais e econômicos próprios de grupos domésticos que ainda guardam valores do campesinato e posicionam-se de forma conservadora em relação ao território, resultando na falta de perspectiva por melhorias por exemplo, e que a produção de queijo é uma atividade concentrada na mão dos responsáveis da unidade produtiva, os filhos mais jovens estão migrando para a cidade em busca de oportunidades, no entanto, depois de um tempo é certo o seu retorno para as terras de origem, a pluriatividade continua no campo mediante a oferta de serviços nas áreas de turismo, educação, saúde e outras ocupações não agrícolas em ascensão no espaço rural. Em contraponto, refuta-se a ideia de que a organização social dos produtores do QMA em associações esteja sendo prejudicada com a presença de novos atores sociais no entorno do PNSC, essa desintegração deve-se a ausência de lideranças locais mais próximas, sobremaneira, dos pequenos produtores, de modo a reafirmar a territorialidade desses grupos em suas respectivas comunidades.

A questão central levantada, referente à marginalização territorial provocada pela inserção de novos paradigmas em torno dos produtos locais e a aceitação por uma minoria de produtores das mudanças consequentes na cadeia produtiva do QMA neste momento, trouxe maior visibilidade para o território queijeiro como um todo, contudo, muitos produtores recusam repensar as queijarias no sentido de padronização da qualidade e expansão de mercado por diversos motivos, principalmente, de ordem cultural. A potencialidade das comunidades rurais analisadas para o desenvolvimento local a partir da produção do queijo é esbarrada pelo desfalque de representação social dos produtores contrários à certificação, não há mobilização conjunta para a formação de associações ou cooperativas que busquem o reconhecimento do queijo rústico fabricado em meio à rusticidade dos materiais e utensílios expressos no próprio modo de viver de seus produtores. Esse produto pode apresentar ainda uma variação de sabores, sendo possível encontrar queijos vendidos com o nome Canastra,

mas feitos noutra região. O mercado informal destitui a conformação identitária do produto, o que nem sempre é percebido pelo consumidor. Essa perda identitária sobre o processo de fabricação do QMA não afastou consumidores de todos os lugares do país, ávidos em saborear tal iguaria, no entanto, o fato da sociedade contemporânea voltar-se para a qualidade não deve ser ignorada, em resposta os pequenos produtores procuram a longo prazo fazer melhorias de acordo com os recursos obtidos no dia a dia, não comprometendo para isso, o equilíbrio da produção e consumo das unidades produtivas.

Resta concluir que a permanência nessa atividade é justificada pela vocação pecuária da região, modo de vida preponderante e alargamento do mercado consumidor de produtos artesanais. O queijo é parte da terra que sustenta e representa trabalho dedicado com esperança, amor, honra e certa autonomia e liberdade por seus produtores. A abordagem qualitativa aqui tratada não contemplou a relação intrínseca de pertencimento desse alimento em fase de ressignificação. Assim, sugere-se para pesquisas futuras situar o “sabor do queijo” em uma abordagem fenomenológica, contemplada pela geografia cultural, de modo que o fator existencial do homem e a terra, no sentido da percepção territorial, sejam aprofundados e ampliados para novos temas a partir dessa área específica da geografia no que se refere aos saberes e sabores.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica C. *Sabores da tradição*. Revista do Arquivo Público Mineiro. s. d. p. 120-129.
- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2.ed. Uberlândia: Edufu, 2007. 180 p.
- ABRAMOVAY, Ricardo. *Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão*. 3ª ed. São Paulo: Edusp, 2007. 296f.
- AMBROSINI, Larissa Bueno. *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS*. Porto Alegre, 2007. 192 f.
- ARAUJO, Frederico Guilherme Bandeira de; HAESBAERT, Rogério (orgs.). *Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos*. Rio de Janeiro: Access, 2007. 136f.
- BASSAND, Michel. Un sociologue De L’Espace Et Son Monde. Editor: Presses Polytechniques Romandes, Coleção Actualite, 1999. apud ALMEIDA, M. G. *Fronteiras, territórios e territorialidades*. Revista da ANPEGE, N. 2, p. 103 – 114. 2005.
- BEDIM, Bruno Pereira. *Processo de intervenção social do turismo na Serra de Ibitipoca (MG): simultâneo e desigual, dilema camponês no “Paraíso do Capital”*. Dissertação (mestrado em geografia). Belo Horizonte: Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências, da Universidade Federal de Minas Gerais, 2008. 406 f.
- FREITAS A. F. e FREITAS, A. F. *As cooperativas de crédito rural solidárias como indutoras do desenvolvimento local*. Revista Ideas. v. 5, n. 1, p. 160-187, 2011.
- BUTTNER, Anne. Apreendendo o dinamismo do mundo vivido. In: CHRISTOFOLETTI, Antônio. *Perspectivas da geografia*. 2. ed. Rio Claro, SP: Difel, 1985. p. 165-193.
- CÂNDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964. 239f.
- CARNEIRO, Maria José. Apresentação In. : MOREIRA, R. J. (org.). *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: DP e A, 2005. p. 07 – 13.
- CARNEIRO, Maria José. Multifuncionalidade da agricultura e ruralidade: uma abordagem comparativa In. : MOREIRA, Roberto José; COSTA, Flávio e Carvalho. *Mundo rural e cultural* Rio de Janeiro: Mauad, 2002. 316f. p. 223-240.
- CARP LEADER II (Célula de Animação Rede Portuguesa Leader II). *O desenvolvimento local em meio rural face ao desafio da sustentabilidade – os ensinamentos de 10 anos da Iniciativa Comunitária Leader em Portugal*. Lisboa, s.d. [c.2002].

CARRARA, Angelo Alves. *Minas e currais: produção rural e mercado interno de Minas Gerais: 1674-1807*. Juiz de Fora: UFJF, 2007. 361 p.

CASTRO, Josué. *A história oral como instrumento no desenvolvimento e elaboração da pesquisa*. Boletim Geográfico, Maringá, v.30, n.2, p.121-131, 2012.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. *Patrimônio imaterial no Brasil: legislação e políticas estaduais*. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008. 199 p.

CAZELLA, Ademir A., BONNAL, Philippe, MALUF, Renato S. (orgs.). *Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

CHALITA, Marie Anne Najm. *O Consumo de Queijo como Referência para a Análise do Mercado de Qualidade do Produto*. RESR, Piracicaba-SP, Vol. 50, Nº 3, p. 545-562, Jul/Set. 2012.

CHAVES, C. M. das. *G.Comerciantes das Minas Setecentistas: A diversidade e atuação no mercado colonial*. Caderno de Filosofia e Ciências Humanas. Ano VI. Nº 10. Abril, 1998.

CHAYANOV, Alexander V. *La Organización de La unidad económica campesina*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1974. 342f.

CHIAPETTI, Rita Jaqueline Nogueira. *Pesquisa de campo qualitativa: uma vivência em geografia humanista*. GeoTextos, vol. 6, n. 2, dez. 2010. p.139 - 162.

CHONCHOL, Jacques. *Paysans a venir: les sociétés rurales du Tiers Monde*, Paris, La l'ecouverte, 1986.

CHRISTO, Maria Stella Libânio de. *Fogão de lenha. 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986. In. : ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2.ed. Uberlândia: Edufu, 2007. 180 p.

CLAVAL, P. *Geografia Cultural: O estado de arte* In. :ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. 248f.

CLAVAL, Paul. *O Território na Transição da Pós-Modernidade*. Geographia. Ano 01, nº 02, 1999. p. 07 - 26.

CORRÊA, R. L. *Geografia Cultural: passado e futuro – uma introdução* In. :ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. 248f.

CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. *Geografia cultural: introduzindo a temática, os textos e uma agenda* In. : CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). *Introdução à geografia cultural*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 224f.

COSGROVE, D. Geografia Cultural do Milênio In. :ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. 248f.

COSGROVE, D. Mundos de significados: geografia cultural e imaginação In. :CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). *Geografia Cultural: um século (2)*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2000. 109f.

COSTA, B. P. da. e HEIDRICH, A. L. A condição dialética de produção do espaço social: microterritorializações (culturais) urbanas “a favor” e “contra” a sociedade In. : KOZEL, S.; SILVA, J. da C.; GIL FILHO, S. F. (orgs.). *Da percepção e cognição a representação: reconstruções teóricas da geografia cultural e humanista*. São Paulo: Terceira Margem; Curitiba: NEER, 2007.

COSTA, F. R.; ROCHA, M. M. *Geografia: Conceitos e Paradigmas – Apontamentos Preliminares*. Revista GEOMAE. Campo Mourão, PR. v 1, n. 2. 2º sem., 2010. p.25-56.

COSTA, Thomaz Côrrea e Castro da; COSTA, Liovando. Marciano da. *Análise comparativa do meio físico e socioeconômico de três Municípios com parques florestais: Araponga, Caparaó e São Roque de Minas – MG*. Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2005.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. *Modos de Vida, Alimentos Tradicionais e Patrimônios Culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano*. I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 21 a 23 de maio de 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sérgio. *Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais*. Rev. Bras. de Agroecologia. 5(2): p. 22-38, 2010.

CUCHE, D. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Tradução: Viviane Ribeiro. 2. ed. Bauru: Ed. da USC, 2002.

DATER -BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. *Fundamentos teóricos, orientações e procedimentos metodológicos para a construção de uma pedagogia de ATER*. Brasília: MDA/SAF, 2010. 45 p.

DEAN, Warren. *A ferro e a fogo: a história e a devastação da mata atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DEL PRIORI, Mary; VENÂNCIO, Renato. *Uma história da vida rural no Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

EMATER. *Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal*. São Roque de Minas, 2004. p. 1-20.

EMATER. Queijo Minas Artesanal: Guia Técnico para a implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do Queijo Minas Artesanal. Universidade de Viçosa – UFV, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPQ, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG. 1ª edição. Belo

Horizonte/MG: SESCOOP-MG (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo de Minas Gerais), 2011.

ESCHWEGE, Wilhelm Ludwig von; et. al. Brasil, novo mundo. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 2 v, 1996-2001. In.: RIBEIRO, Ricardo Ferreira. *Florestas anãs do Sertão: o cerrado na história de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. 480 p.

FALCADE, I. As indicações geográficas (IG) e a reorganização do espaço rural brasileiro. In. : MARAFON, G. J.; RUA, J.; RIBEIRO, M.A. (orgs.). *Abordagens teórico-metodológicas em geografia agrária*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2007. 330f. p. 225-253.

FARIA, A. F. de. *São Roque de Minas: raízes históricas e sua atualidade*, 1986 (produção independente – historiador local).

FERNANDES, Florestan. *Comunidade e Sociedade: leituras sobre problemas conceituais, metodológicos e de aplicação*. São Paulo: Nacional; USP, 1973. 579 f.

FICTHER, J. H. Definições para o uso didático. In.: FERNANDES, Florestan. *Comunidade e Sociedade: leituras sobre problemas conceituais, metodológicos e de aplicação*. São Paulo: Nacional; USP, 1973. p.153-158.

FONSECA, M. C. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. p. 63-72. In.: ABREU, Regina.; CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

FONTE, Maria. *Knowledge, Food and Place: a way of producing, a way of knowing*. Sociologia Ruralis, Vol 48, Number 3, July 2008.

FRANÇA, O. E. *O caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL: complementaridade entre produção agroalimentar e turismo*. (dissertação de mestrado) Brasília: Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, FAV, Universidade de Brasília, 2013. 178 f.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. rev. aum. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982. In. : ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2.ed. Uberlândia: Edufu, 2007. 180 p.

GARCIA Jr. A. R. *Terra e trabalho*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 236f.

GARCIA Jr., A. R. e HEREDIA, B. A. Campesinato, família e diversidade de explorações agrícolas no Brasil In. : GODOI, E. P. de; MENEZES, M. A. de; MARIN, R. A. (orgs.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias, v.2: estratégias de reprodução social*. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009. 331f.

GIMÉNEZ, G. Território, cultura e identidades. La región sociocultural. In: BARBERO, J. M.; ROCHE, F.L.; ROBLEDO, A. (eds) *Cultura y Región*- Bogotá: Ces/ Universidad Nacional /Ministerio de Cultura, 2000, pp. 87-132. apud ALMEIDA, M. G. *Fronteiras, territórios e territorialidades*. Revista da ANPEGE, N. 2, p. 103 – 114. 2005.

GODOY, Arilda Schmidt. *Pesquisa Qualitativa*: tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas. São Paulo, v. 35, n.3, p. 20-29, Mai./Jun. 1995.

GONÇALVES, J. R. O patrimônio como categoria de pensamento. p. 21-29. In.: ABREU, Regina.; CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio*: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

HAESBAERT, R. *Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade*. Porto Alegre, Setembro de 2004.

HAESBAERT, R. Identidades territoriais In. :ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. 248f.

SAQUET, M. A. *Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos*. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

HALFELD, Henrique Guilherme Fernando, et. al. *A província brasileira de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1998. 176 p.

HESPANHOL, R. A. de M. e COSTA, V. M. H. de M. *A agricultura familiar em municípios selecionados da microrregião geográfica de Presidente Prudente – SP*: Caracterização e interpretação. Boletim de Geografia. 20 (1). 1 – 11. 2002.

HEYNIG, Klaus. *Principales enfoques sobre la economía campesina*. Revista de La Cepal. Nº 16 /Abril de 1982. p. 115 – 142.

HOLZER, Werther. *O lugar na Geografia Humanista*. Revista Território, Rio de Janeiro, ano IV, nº 7, p.67-78, jul./dez. 1999.

IBGE. *Indicadores IBGE – Estatística da Produção Pecuária*. Dezembro, 2012.

JEAN, B., *A forma social da agricultura familiar contemporânea: sobrevivência ou criação da economia moderna*. Cadernos de Sociologia, Porto Alegre, v.6, p.51-75, 1994.

KRONE, Evander Elói. *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS)*: práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano. (dissertação de mestrado em Desenvolvimento Rural). Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009. 146 f.

LAMARCHE, Hugues. *A agricultura familiar: comparação internacional I – Uma realidade multiforme*. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1993.

LAMARCHE, Hugues. *A agricultura familiar: comparação internacional II – Do mito à realidade*. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1998.

LOURENÇO, L.A.B.A *Oeste das Minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista*: Triângulo Mineiro (1750-1861). Uberlândia: EDUFU, 2005. 353f.

LOVISOLO, Hugo Rodolfo. *Terra, trabalho e capital: produção familiar e acumulação*. Campinas: Editora da Unicamp, 1989. 231f.

MACIEL, Maria Eunice. A culinária e a tradição. In. : SEMINÁRIO *Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. 50 p.

MACIVER, R. M. e PAGE, C. H. Comunidade e sociedade como níveis de organização da vida social In. : FERNANDES, Florestan. *Comunidade e Sociedade: leituras sobre problemas conceituais, metodológicos e de aplicação*. São Paulo: Nacional; USP, 1973. p. 117-131.

MARQUES, Marta Inez Medeiros. *O conceito de espaço rural em questão*. Revista Terra Livre: São Paulo, Ano 18, n. 19, p. 95-112, jul./dez. 2002.

MATOS, P. F. de e PÊSSOA, V. L.S. Observação e Entrevista: construção de dados para a pesquisa qualitativa em geografia agrária In. : RAMIRES, J.C.L.; PESSÔA, V.L.S. (orgs.). *Geografia e Pesquisa Qualitativa: nas trilhas da investigação*. Uberlândia: Assis, 2009. 544 f. p.279-291.

MENDRAS, H. *Sociedades Camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

MENESES, José Newton Coelho. *Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”*: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. UNESP – FCLAs – CEDAP, v. 5, n.2, p. 19-33 - dez. 2009.

MENESES, José Newton Coelho. *Queijo Artesanal de Minas Patrimônio Cultural do Brasil - Dossiê Interpretativo*. Belo Horizonte: Dossiê Interpretativo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN),v. 1, maio de 2006.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação do/no território sergipano das fabriquetas de queijo*. São Cristóvão, SE, 2009. 359f.

Geografia e Pesquisa Qualitativa: nas trilhas da investigação / Júlio César de Lima Ramires; Vera Lúcia Salazar Pessoa (organizadores). Uberlândia: Assis, 2009.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 207p.

MOREIRA, Roberto J. (orgs.). *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: DP e A, 2005.

MOURA M. M. *Camponeses*. 2ª edição. São Paulo: Ática, 1986. v. 1. 70 f.

MULS, Nair Costa. *A formação da estrutura agrária mineira e a gênese do campesinato*. Análise e Conjuntura. Belo Horizonte, v. 5, nº 3, set./dez. 1990. p. 94-109.

NETTO, M. M. *A geografia do Queijo Minas artesanal*. (tese de doutoramento). Rio Claro: Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP/ Campus Rio Claro, 2011. 420 f.

OLIVEIRA, Lyrian Chaves. *Produtores rurais e Parque Nacional: um estudo de caso na Serra da Canastra – MG*. 1992. Dissertação (Mestrado em Administração Rural) – Escola Superior de Agricultura de Lavras, MG. In. : BEDIM, Bruno Pereira. *Processo de intervenção social do turismo na Serra de Ibitipoca (MG): simultâneo e desigual, dilema camponês no “Paraíso do Capital”*. Dissertação (mestrado em geografia). Belo Horizonte: Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências, da Universidade Federal de Minas Gerais, 2008. 406 f.

PARK, R. E. e BURGESS, E. W. Comunidade e sociedade como conceitos analíticos In. : FERNANDES, Florestan. *Comunidade e Sociedade: leituras sobre problemas conceituais, metodológicos e de aplicação*. São Paulo: Nacional; USP, 1973. p 144-152.

PAULA, F. C. de. *Sobre a dimensão vivida do território: tendências e a contribuição da fenomenologia*. GeoTextos, vol. 7, n. 1, jul. 2011. p. 105-126.

PÊSSOA, Vera Lúcia Salazar. *Geografia e Pesquisa Qualitativa: um olhar sobre o processo investigativo*. Geo UERJ - Ano 14, nº. 23, v. 1, p. 4-18, 1º semestre de 2012.

POLLICE, Fabio. *O Papel da Identidade Territorial nos processos de Desenvolvimento Local*. Espaço e Cultura, UERJ, RJ, N. 27, p. 07 – 23, JAN. / JUN. de 2010.

RAFFESTIN, C. Repères pour une théorie de la territorialité humaine. Cahier/Groupe Réseaux, (7), p. 263-279. 1987.

RAFFESTIN, Claude. *Por Uma Geografia do Poder*. São Paulo: Ática, 1980.

RANAURO, M. L. *Sustentabilidade numa perspectiva endógena: contribuição das “comunidades” no plano de simbólico do desenvolvimento sustentável*. Caderno Virtual de Turismo. Vol. 4, nº 4, 2004.

REGOSA, Diego; GOVONI, Luca. *Repensar a tradição alimentar: comunidades, instituições e antropologia: o caso do Queijo artesanal Minas*. Universidade de Bologna, Itália. s.d.

RELPH, E. C. *As Bases Fenomenológicas da Geografia*. Geografia, 4 (7). 1979. p.1-25.

RIBEIRO, Ricardo Ferreira. *Florestas anãs do Sertão: o cerrado na história de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. 480 p.

SABOURIN, E. *Camponeses no Brasil entre a troca mercantil e a reciprocidade*. Rio de Janeiro: Editora Garamond universitária, 2009. 336f.

SACK, R. *Human Territoriality: its theory and history*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem as nascentes do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975. 190 p.

SANT'ANNA, M. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. p. 46-55. In.: ABREU, Regina.; CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

SAQUET, M. A. *Abordagens e concepções de território*. 1ª edição. São Paulo: Expressão Popular, 2007. 200 f.

SAQUET, M. A.; GAGLIOTTO, A. R. *Abordagens das dimensões sociais do território*. In. : ALMEIDA, M. G.; CRUZ, B. N. (orgs.). *Território e Cultura – inclusão e exclusão nas dinâmicas socioespaciais*. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2009.

SAQUET, Marcos Aurélio. *O território: diferentes interpretações na literatura italiana*. In: RIBAS, Alexandre Domingues; SPOSITO Eliseu Savério; SAQUET, Marcos Aurélio. *Território e desenvolvimento: diferentes abordagens*. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004.

SCHNEIDER, S. *Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade*. Revista Brasileira de Ciências Sociais (Impresso), São Paulo, v. 18, n.51, p. 99-121, 2003.

SCHNEIDER, Sérgio. *Agricultura familiar e industrialização: pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Editora universidade / UFRGS, 1999.

SCHNEIDER, Sérgio. *Ciências sociais, ruralidade e territórios: em busca de novas referências para pensar o desenvolvimento*. Campo-território: revista de geografia agrária, v.4, n. 7, p. 24-62, fev. 2009.

SCHNEIDER, Sérgio; TARTARUGA, Iván G. Peyré. *Território e Abordagem territorial: das referências cognitivas aos aportes aplicados à análise dos processos sociais rurais*. Raízes, Campina Grande, vol. 23, n°s 01 e 02, p. 99–116, jan./dez. 2004.

SHANIN, Theodor. *A definição de camponês: conceituações e desconceituações*. Estudos CEBRAP, 26, 1980. p. 41 – 77.

SILVA, F. Bruno. *Localização do Parque Nacional da Serra da Canastra – MG*. Arquivo recebido por <brunofsilva.geo@gmail.com> em 25 abr. 2014.

SILVA, F. Bruno. *Divisão territorial das comunidades e distritos do município de São Roque de Minas – MG*. Arquivo recebido por <brunofsilva.geo@gmail.com> em 25 abr. 2014.

SILVA, F. Bruno. *Distribuição territorial das queijarias em comunidades do Município de São Roque de Minas – MG*. Arquivo recebido por <brunofsilva.geo@gmail.com> em 25 abr. 2014.

SILVA, F. Bruno. *Destino dos queijos produzidos no município de São Roque de Minas – MG*. Arquivo recebido por <brunofsilva.geo@gmail.com> em 25 abr. 2014.

SILVA, F. Bruno. *Procedência dos consumidores de queijo e visitantes de São Roque de Minas – MG*. Arquivo recebido por <brunofsilva.geo@gmail.com> em 25 abr. 2014.

SILVA, José Graziano da. ; DEL GROSSI, Mauro Del. ; CAMPANHOLA, Clayton. *O que há de realmente novo no rural brasileiro*. Cadernos de Ciência e Tecnologia, Brasília, v. 19, nº 1, p.37-67, jan./abr. 2002.

SOUZA, M. de; DEL GROSSI, M. E., Pluriatividade e Desenvolvimento Rural In.: CALZAVARA, O.; LIMA, R. de O. *O Brasil rural contemporâneo: estratégias para um desenvolvimento rural de inclusão*. Londrina: Eduel, 2004. 308p.

SPINDOLA, Thelma; SANTOS, Rosângela da Silva. *Trabalhando com a história de vida: percalços de uma pesquisa(dora?)*. Rev Esc Enferm. USP, 37(2); 2003. p.119-26.

TEDESCO, J. C., *Estratégias camponesas e territoriais de desenvolvimento no centro norte do RS*. Ruris, v. 04, n. 01, p.133-166, março de 2010.

TORRES, João Camilo de Oliveira. *O homem e a montanha: introdução ao estudo das influências da situação geográfica para a formação do espírito mineiro*. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 220 p.

TORRES, João Camilo de Oliveira. *O homem e a montanha: introdução ao estudo das influências da situação geográfica para a formação do espírito mineiro*. Belo Horizonte: Cultura Brasileira, 1944. 191 p.

TUAN, Yi-Fu. Place: na experiential perspective. *Geographical Review*.65 (2), 1975. 151-165.

TUBALDINI, M.A. Uma reflexão sobre desenvolvimento rural e agricultura familiar: o estudo de caso da cachaça artesanal em Ouro Preto (MG) In. : MARAFON, G. J.; RUA, J.; RIBEIRO, M.A. (orgs.). *Abordagens teórico-metodológicas em geografia agrária*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2007. 330f. p. 299-329.

TURCO A. Abitare l'avvenire. Configurazione territoriali e dinamiche identitarie nell'età della globalizzazione, in "BSGI", 2003, pp.3-20. apud POLLICE, Fabio. *O Papel da Identidade Territorial nos processos de Desenvolvimento Local*. Espaço e Cultura, UERJ, RJ, N. 27, p. 07 – 23, JAN./JUN. de 2010.

VEIGA, J. E. *Cidades Imaginárias – O Brasil é menos urbano do que se imagina*. Campinas: Autores Associados, 2002.

WAGNER, P. L.; MIKESELL, M. W. Os temas da geografia cultural In. : CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). *Introdução à geografia cultural*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 224f.

WANDERLEY, M. N. B. *A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas* – o “rural” como espaço singular e ator coletivo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 15, outubro 2000. p. 87-145.

WANDERLEY, M. N. B. *A valorização da agricultura familiar e a reivindicação da ruralidade no Brasil*. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n. 2, p. 29-37.jul./dez. 2000.

WANDERLEY, M. N. B. Em busca da modernidade social: uma homenagem a Alexander V. Chayanov In. : BRANDENBURG; ALFIO; FERREIRA, Angela Duarte D. (orgs.). *Para pensar outra agricultura*. Curitiba: Editora UFPR, 1998. 275f.

WANDERLEY, M. N. B. *O “lugar” dos rurais: o meio rural no Brasil moderno*. XXI Encontro Anual da Anpocs, 1997.

WANDERLEY, M. N. B. *Raízes históricas do campesinato brasileiro*. XX Encontro Anual da Anpocs. GT 17. Processos sociais agrários. Caxambu, MG. Outubro, 1996.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura*. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008. 239f.

WIRTH, Louis. Delineamento e problemas da comunidade. In.: FERNANDES, Florestan. *Comunidade e Sociedade: leituras sobre problemas conceituais, metodológicos e de aplicação*. São Paulo: Nacional; USP, 1973. 579 f. p. 82-95.

WOLF, E. R. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores. 1976. 150 f.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (Org.). *Identidade e diferença: A perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 7-72.

WOORTMANN, E. F. *Herdeiros, parentes e compadres: colonos do sul e sitiantes do nordeste*. São Paulo: HUCITEC, 1995.

WOORTMANN, Klaas. “*Com Parente Não se Neguceia*” O Campesinato Como Ordem Moral In. : Anuário Antropológico 87. Brasília: Editora Universitária de Brasília / Tempo Brasileiro, 1990. p. 11 – 71.

APÊNDICE A - Questionário aplicado nas unidades de produção familiar do queijo Canastra no município de São Roque de Minas-MG

Entrevista nº _____ Duração: _____

Data ____/____/____ Hora: ____:____

Município: _____ Localidade _____

Localização no GPS: Latitude _____ Longitude: _____ Ponto: _____

D) COMPOSIÇÃO FAMILIAR:

a) Proprietário(a): _____ Cônjuge: _____

Ano nascimento: _____ Local de Nascimento _____

Profissão: _____ Tempo que reside neste lugar: _____

Número total de filhos: _____

b) Membros residentes na propriedade:

Nº	Grau de parentesco	Local de origem	Sexo	Idade	Nível escolar	Ocupação atual	Ocupação anterior
1							
2							
3							
4							

c) Membros não residentes na propriedade:

Nº	Grau de parentesco	Local de origem	Sexo	Idade	Nível escolar	Ocupação atual	Ocupação anterior
1							
2							
3							
4							

d) Onde os pais nasceram e onde moraram por mais tempo? Quantos filhos tinham? Em que trabalhavam? Como era a produção familiar?

Pais do Proprietário: _____

Pais do cônjuge: _____

e) Há aposentados em casa? () Sim () Não. Quantos _____

Recebe bolsa família do governo? () Sim () Não

f) Quantos filhos de 7 a 14 anos estudam? _____

Qual a importância disso? _____

g) Os filhos ajudam na produção do queijo? () Sim () Não.

O que fazem? _____

h) Os filhos pretendem continuar no meio rural? () Sim () Não

Por quê? _____

II) ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

a) Quem trabalha a terra?

() Família () Trabalhadores contratados. Quantos? _____

Em quais épocas () Permanente () Plantio () Colheitas () Outros _____

b) Trabalho da família na propriedade:

Pessoa	Idade	Tipo de Tarefa	Horas/dias	Remuneração (R\$)

c) Trabalho fora da propriedade? Onde? _____ Quais membros? _____

Pessoa	Idade	Sexo	Tempo trabalhado	Tipo de emprego	Aonde	Quanto ganha?	Ajuda nas despesas?

c) Por que trabalha fora da propriedade? _____

d) Trabalho Temporário (se houver):

Pessoa	Serviço	Onde mora	Salário	Dias/ano

e) Outra fonte de renda familiar: pessoa, tipo de renda, periodicidade:

Pessoa	Tipo de renda	Periodicidade

III) CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FUNDIÁRIA (Estabelecimento)

a) Área total da propriedade: ____ ha ____ alqueires

b) Situação do estabelecimento: () Proprietário () Arrendatário () Parceiro () Outros _

c) Limítrofe ao parque? () Sim () Não _____

d) Acesso à terra se deu por: () herança ____ ha () compra ____ ha () venda ____ ha () outro ____ ha _____

e) A propriedade, após a aquisição: () aumentou ____ ha () diminuiu ____ ha

f) A propriedade nos últimos 20 anos:

() aumentou ____ ha () diminuiu ____ há

Obs: _____

g) Já vendeu terras? () Sim () Não Quando? _____ Quanto vendeu? _____

Para quem vendeu? _____ Por que vendeu? _____

Se arrepende? () Sim () Não Por quê? _____

h) Já quiseram comprar suas terras? () Sim () Não. Quem? _____

Para quê? _____

i) Tem outra propriedade? () Sim () Não
Local _____

j) Arrenda terras para outras pessoas? () Sim () Não Por quê? _____

k) Potencialidades naturais/ agropecuária:

1) Solo: _____ 2) relevo: _____ 3) Água: _____ 4) vegetação: _____

m) Potencialidades para o turismo:

Acesso à propriedade () Bom () Ruim () Regular

Distância entre a propriedade e o município mais próximo _____

Distância entre a propriedade e a portaria do parque _____

Atrativos turísticos em potencial:

1) Cachoeira: _____ 2) Gruta: _____ 3) Patrimônio histórico-cultural 4) Outros _____

n)- A coisas mudaram nos últimos anos? Em qual (is) aspecto(s) (modo de vida e trabalho, relações comerciais, escoamento da produção, quantidade de alimento produzido no campo, relações de amizade entre vizinhos e na comunidade, etc.)?

- Estão melhores ou piores p/ trabalhar? Por quê? _____

- E a mão-de-obra rural? _____

- O lugar, ambiente, paisagem, mudou? ____ Para melhor ou pior? _____

IV) A PREOCUPAÇÃO COM O FUTURO:

a) Qual a maior preocupação que você tem para com o futuro de seus filhos?

- Que eles deem continuidade a seu trabalho na propriedade.
- Que eles estudem para saírem da propriedade e investirem em uma nova profissão ligada ao turismo.
- Que eles estudem e retornem à propriedade com o intuito de melhorá-la com novas técnicas.
- Que eles se mudem da Serra para morar na cidade.
- Outras. Quais _____ Não se preocupa.

Filhos: _____

Filhas: _____

b) Herança: quantos, quem _____

c) O que os seus filhos querem fazer no futuro? _____

d) Na escola as crianças recebem informações sobre as questões ambientais? Sim Não /
Elas ensinam alguma coisa ao Sr.? Sim Não. O quê? _____

e) Como fica a maneira de pensar dos jovens que saem para estudar? Eles se entrosaram no local? Com qual trabalho? _____

V) ASPECTOS SOCIAIS

a – Moradia: _____

a) Estado de conservação: bom regular ruim

b) N°. de cômodos: ____ total c) quantos moram: _____

d) Energia elétrica: sim não. Desde quando? _____

e) Origem da água: poço/cisterna rio/córrego nascente poço artesiano Encanada (Copasa?) Outro _____

f) Tratamento da água para beber: Sem tratamento filtrada fervida Coadada Outros

g) Origem da água para criação e culturas: () poço/cisterna () rio/córrego () nascente () poço artesiano () Encanada (Copasa?)

h) Lixo da casa: () queimado () alimentação de criações () enterrado () adubo () jogado a céu aberto () jogado no córrego/rio () Coletado pela prefeitura

i) Aparelhos eletrodomésticos: () ferro () telefone fixo () telefone celular/quant. ____ () Rádio () TV () Antena parabólica () DVD ou vídeo cassete () Geladeira () Fogão gás () Computador () Outros: _____

j) Fez melhorias na casa nos últimos anos? () Sim () Não.

- Com dinheiro de qual atividade? _____

k) Saúde

Membro da Família	Doença	Onde se trata	Como se trata (medicamentos, etc.)	Quando se trata (periodicidade de consultas médicas, etc.)

l) Meio de locomoção: () Ônibus () Veículo próprio () Cavalos () Outros _____

5.1 – Sociabilidade

a) Participa de alguma associação (associação, sindicato, cooperativa, etc.)? _____

b) Qual? _____

c) Participa ativamente? _____ d) Como? _____

e) Com que frequência tem ido às reuniões? _____

f) Participa de festas na comunidade, na cidade, em outro local? _____ g) Quais festas? _____

g) Participa de lazer na comunidade? _____

h) Religião: _____ Com que frequência vão aos cultos religiosos (semana, mês, ano) _____ Ou/e acompanham os cultos religiosos na TV? _____

i) Já participou ou participa de algum tipo de mutirão? () Sim () Não. Quando? Descreva como era realizado? _____

-
-
- i) Como mantém informado dos acontecimentos? () rádio () TV () vizinho () outros
- ii) Hábito: ouvir rádio () manhã () tarde () noite / ver TV (manhã) () tarde () noite / Emissora e programação de TV _____
-

J) Que horas costuma dormir e acordar? _____

I) Hábitos alimentares: _____

m) Que receitas culinárias com queijo costuma fazer? Aprendeu com quem? _____

n) Tem contato com algum político, vereador, deputado, etc.? _____

o) Com que frequência os políticos vêm à Serra? _____

p) Algum deles já veio aqui na sua propriedade? _____

VI) USO DA TERRA

a) Qual a principal fonte de renda da propriedade?

() Gado () Cultivos Anuais () Turismo () Outros _____

Obs: _____

b) Tem outro rendimento na propriedade ligado à agricultura?

() Sim () Não. Qual? _____

c) Tem algum rendimento na propriedade ligado ao turismo?

() Sim () Não. Qual? _____

Categoria	Área destinada	Observações (tipo capim)
Pastagem natural		Tipo de capim:
Pastagem artificial		Tipo de capim:
Capineira		Tipo de capim:
Canavial		
Lavoura temporária		Período:
Lavoura permanente		
Mata		
Capoeira		
Camping		
Outros		

ENTORNO DA CASA:

Porcos: nº _____ Consumo: _____ venda: _____

Galinhas: nº _____ Consumo: _____ venda: _____

Horta: _____ Quem cuida: _____

Produtos da horta _____

Vende produtos da horta? () Sim () Não. Para quem? _____

Obs.: _____

VII) EFETIVO AGROPECUÁRIO

Espécie	Nº de cabeças	Quantidade vendida	Quantidade comprada
Vacas solteiras			
Vacas leiteiras			
Bezerros			
Reprodutores			
Muares			
Equinos			
Outros			

VIII) – PRODUÇÃO LEITEIRA? () Sim () Não. Por quê? _____

Destinação do leite produzido

Produção	Consumo	Venda	Venda/laticínio	Preço (I)	Venda local/ estabelecimento	Preço (I)

a) Fabrica em casa derivados do leite (queijo, doce, etc.) ? Sim Não.

O que faz com esses produtos? Consumo próprio Vende no comércio Vende para turistas Outros _____

Obs.: _____

b) Técnica usada para ordenha: Manual Mecânica

c) Quantas ordenhas por dia? Uma Duas. Horário _____: _____.

d) Possui resfriador? Sim Não. Capacidade: _____ litros. Ano de aquisição: _____

e) Leva seu leite para resfriador em outra propriedade: Sim Não. Local: _____

f) Quantos litros de leite por vaca? _____

g) Qual o tipo (raça) predominante do rebanho? _____

h) Como se realiza a comércio de bovinos durante o ano? Por intermédio de quem?

IX) TRANSPORTE DO LEITE

A que horas o leiteiro passa? _____

Como é feito o transporte do leite?

A cooperativa ou laticínio pega o leite produzido dentro da sua propriedade.

Você leva até um ponto da estrada e o caminhão do laticínio pega os latões.

Você leva até o laticínio em carro próprio.

() Você e outros proprietários se juntaram para pagar alguém para levar o leite até a cooperativa.() Outro _____

Há uso de tração animal no transporte do leite? () Sim () Não. Como? _____

X)PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL:

Quantidade de pessoas que produzem diariamente	Quantidade produzida (unid./dia)	Quantidade e para Consumo doméstico semanal	Quantidade aproximada (unid.) de queijos vendidos por semana	Valor (\$) unitário	Escoamento do produto (quantos dias da semana)	Destinos para comercialização

OBS: _____

a)Comercialização: Quem vende? _____ b) Quando? _____

b)Quais os destinos de comercialização _____

c) Como é definido o preço do queijo? _____

d) Recebe assistência técnica? () Sim () Não. Qual órgão? Que tipo de serviço prestado? _____

e) A EMATER-MG já veio em sua propriedade? Quando? Para quê? _____

f) A queijaria já foi reformada? _____ f) Quando _____

g) Que tipo de alteração foi feita? _____

h) Custo aproximado da reforma _____

i) O queijo produzido nesta propriedade é certificado? () sim () não Caso seja, desde quando? _____ Por quê? _____

Caso, não seja certificado pretende fazê-lo () sim () não – Por quê? _____

J) Utiliza das técnicas tradicionais? Houve alguma mudança, descreva?

L) Como aprendeu a fazer o queijo? _____

M) Com que idade fez o primeiro queijo? _____

N) Já repassou esse conhecimento para alguém ou membro da família? () sim () não

Quem? _____

O) Já ouviu falar do Programa Queijo Minas Artesanal? Quando? Onde? _____

N) Participa da cooperativa de laticínios local () sim () não

Caso, sim, desde quando? _____ Por quê? _____

Se não, pretende participar () sim () não – Por quê? _____

O) Participa da associação dos produtores de queijo Canastra? () sim () não

Caso, sim, desde quando? _____ Por quê? _____

Se não, pretende participar sim não – Por quê? _____

O) Participa do Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)?

sim não Caso, sim, desde quando? _____

Por quê? _____

Se não, pretende participar sim não – Por quê? _____

P) Que outra atividade pratica em sua propriedade? _____

Q) Pratica algum tipo de financiamento para investir na produção agrícola / não agrícola em sua propriedade? _____

XI) TURISMO

Grau de contato com os turistas no trabalho Grande Médio Escasso Nulo

Fora do trabalho tem contato com os turistas? Grande Médio Escasso Nulo
Onde? _____

Já vendeu queijos ou outro produto da propriedade para os turistas? Descreva: _____

Algum membro da família já trabalhou com o turismo? Que tipo de atividade desempenhou?

Já pensou em trabalhar com o turismo na propriedade? Que tipo de atividade? _____

SUA OPINIÃO:

A- A vida no campo _____

B- O significado da terra _____

C – O significado do queijo para você _____

D – O significado do queijo para a família _____

E- O turismo na serra _____

F- O Parque _____

G- Perspectivas da propriedade _____

SERRA:

O que é a Serra da Canastra, para você? _____

Onde a Serra começa e onde ela termina? _____

Você se sente próximo ou longe da Serra? _____

APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista com o Coordenador do Programa Queijo Minas Artesanal – EMATER/ MG

Questão 01:

Quando o Programa Queijo Minas Artesanal foi implantado? E por quê.

Questão 02:

Qual(is) referência(s) que a EMATER buscou para a elaboração desse Programa? Instituições ou Programas Internacionais que tratam a qualidade na produção de alimentos foram consultados?

Questão 03:

Atualmente quantos produtores de queijo Canastra existem:

- a) microrregião da Serra da Canastra;
- b) Município de São Roque de Minas;
 - b.i) Comunidade Sobradinho;
 - b.ii) Comunidade dos Leites;
 - b.iii) Comunidade da Buraca;
 - b.iv) Comunidade Vargem Grande;
 - b.v) Distrito de São José do Barreiro e
 - b.vi) Distrito de São João Batista do Glória da Serra da Canastra.

E destas localidades do município de São Roque de Minas, quantos são cadastrados?

Questão 04:

Como a EMATER-MG atende as famílias produtoras de queijo (agricultores familiares) no município de São Roque de Minas?

Questão 05:

Quais os resultados alcançados durante os últimos dez (10) anos de Programa, quais as ações propostas e realizadas?

Questão 06:

Quando a APROCAN surgiu? Ela foi organizada por iniciativa da EMATER-MG?

Questão 07:

Quando e como foi organizado a Associação dos Produtores de Queijo Canastra do distrito de São José do Barreiro?

Questão 08:

A EMATER incentivará a criação de novas associações no município de São Roque de Minas? Em quais comunidades ou distritos teria prioridade?

Questão 09:

Qual a importância da Assistência Técnica na realização do Programa Queijo Minas Artesanal? Qual(is) a(s) dificuldade(s) para a ampliação desse Programa (prática extensionista, envolvimento dos atores locais, associações, resistência cultural e econômica dos produtores, legislação, etc.).

Questão 10:

Quais as perspectivas do Programa para os próximos anos (5 a 10 anos)?

APÊNDICE C – Amostragem das unidades de produção: Estrutura fundiária por propriedade

Nº entrevista	Localidade	Altitude	Área total da propriedade
1	Comunidade Vargem Grande	N. I.	Mais ou menos 25 há
2	Comunidade Vargem Grande	N. I.	> 10ha
3	Cerradão /Comunidade Vargem Grande	N. I.	Mais ou menos 20 há
4	Lagoa negra /Comunidade Vargem Grande	N. I.	9,2 hectares
5	Faz. São Bento / Lagoa Negra / Comunidade Vargem Grande	952 m	42 hectares
6	Comunidade dos Leites	952 m	15 hectares
7	Comunidade Buraca	973 m	72 hectares
8	Comunidade Buraca	960 m	23 hectares
9	Comunidade Vargem Grande	775 m	32,2 hectares
10	Faz. Mulata / Comunidade Vargem Grande	823 m	120 hectares
11	Comunidade Vargem Grande	835 m	12 hectares
12	Comunidade dos Leites	813 m	38 hectares
13	Comunidade dos Leites	891 m	18,4 hectares
14	Comunidade dos Leites	852 m	92 hectares
15	Comunidade dos Leites	867 m	55 hectares
16	Comunidade dos Leites	891 m	37 hectares
17	Comunidade Buracas	852 m	24 hectares
18	Faz. Matinha / Comunidade Buraca	913 m	67 hectares
19	Faz. Samburá / Comunidade Buraca	1013 m	38 hectares
20	Faz.Samburá/ Capão dos Bastos / Comunidade Buraca	894 m	Mais ou menos 25 hectares
21	Faz.Samburá - divisa c/ Medeiros/Comunidade Buraca	792 m	27 hectares
22	Distrito de São José do Barreiro	879 m	28 hectares
23	Faz. Cascad'anta / Distrito de São José do Barreiro	870 m	43 hectares
24	Faz. Moinho / Distrito de São José do Barreiro	1259 m	120 hectares
25	Região Nogueira / Distrito São José do Barreiro	1037 m	27, 5 hectares
26	Faz. Boqueirão / Distrito de São José do Barreiro	876 m	113 hec. / 60 hec.produtivo
27	Faz. Boqueirão / Distrito de São José do Barreiro	879 m	20 hectares
28	Faz. Esmeril Fundão / São João Batista da Serra da Canastra	1123 m	25 a 30 hectares
29	Faz. Esmeril Fundão / São João Batista da Serra da Canastra	1087 m	150 hectares
30	Faz. Esmeril Fundão / São João Batista da Serra da Canastra	1136 m	316 hectares
31	Serrinha / Distrito de São João Batista da Serra da Canastra	1070 m	67,5 hectares
32	Mangabeira / Comunidade Sobradinho	865 m	33 hectares
33	Chácara Velha / Comunidade Sobradinho	839 m	13 hectares
34	Comunidade Sobradinho	870 m	64 hectares
35	Sítio JR / Comunidade Sobradinho	872 m	60 hectares

36	Fazenda São Bento / Comunidade Vargem Grande	N. I.	17 hectares
37	Comunidade Vargem Grande	N. I.	65 hectares
38	Comunidade Vargem Grande	N. I.	60 hectares
39	Fazenda São Beto / Comunidade Vargem Grande	901 m	33 hectares
40	Comunidade Vargem Grande	756 m	9,2 hectares
41	Fazenda Campo Alegre / Comunidade Buraca	803 m	Mais ou menos 16 hectares
42	Campo Alegre / Córrego Fundo / Comunidade Buraca	848 m	160 hectares
43	Fazenda Campo Alegre / Comunidade Buraca	1010 m	69 hectares
44	Comunidade Buraca	1010 m	280 hectares
45	Faz. Campo Alegre / Margarito / Comunidade Buraca	1091 m	23 hectares
46	Comunidade Buraca	1131 m	35 hectares
47	Faz. Campo Alegre / Manda Saia / Comunidade Buraca	1152 m	30 hectares
48	Fazenda Cachoeirinha / Comunidade Buraca	1156 m	Mais ou menos 60 hectares
49	Fazenda Cachoeirinha / Comunidade Buraca	1129 m	26 hectares
50	Fazenda Campo Alegre / Comunidade Buraca	848 m	147 hectares
51	Comunidade Buraca	962 m	75 hectares
52	Comunidade Buraca	970 m	60 hectares
53	Comunidade Buraca	963 m	43,7 hectares
54	Faz. Campo Alegre / Córrego Fundo / Comunidade Buraca	957 m	101 hectares
55	Comunidade Buraca	990 m	528 hectares
56	Comunidade Buraca	983 m	36 hectares
57	Comunidade Buraca	954 m	184 hectares
58	Faz. Campo Alegre / Barreiro / Comunidade Buraca	985 m	90 hectares
59	Faz. São Jerônimo / Próximo ao distrito São José do Barreiro	N. I.	210 hectares
60	Comunidade Buraca	N. I.	99, 22 hectares
61	Faz. São Bento / Campo do Meio / Comunidade Vargem Grande	N. I.	35 hectares

Fonte: Dados de Campo, 2013-2014. Elaborado por NOGUEIRA, L.S., 2014.

APÊNDICE D – Amostragem das unidades de produção: Relação Consumidor / Trabalhador

Unidade amostrada	Nº de trabalhadores	Nº de consumidores	Relação consumidor/trabalhador
1	2	2	1
2	2	3	1,5
3	2	3	1,5
4	1	1	1
5	2	4	2
6	3	3	1
7	2	2	1
8	4	6	1,5
9	2	2	1
10	2	2	1
11	3	5	1,66
12	2	3	1,5
13	4	4	1
14	4	5	1,25
15	2	2	1
16	2	3	1,5
17	2	2	1
18	2	3	1,5
19	2	2	1
20	2	2	1
21	2	3	1,5
22	2	2	1
23	3	3	1
24	2	4	2
25	2	5	2,5
26	2	2	1
27	3	3	1
28	2	4	2
29	3	4	1,33
30	2	2	1
31	3	4	1,33
32	2	3	1,5
33	2	2	1
34	2	6	3
35	5	6	1,2
36	2	2	1
37	2	5	2,5
38	2	2	1

39	2	5	2,5
40	2	2	1
41	2	2	1
42	3	3	1
43	4	4	1
44	2	2	1
45	3	3	1
46	3	5	1,66
47	2	3	1,5
48	2	3	1,5
49	2	4	2
50	2	4	2
51	2	4	2
52	3	3	1
53	3	4	1,33
54	4	4	1
55	2	4	2
56	3	3	1
57	4	6	1,5
58	3	6	2
59	5	5	1
60	2	3	1,5
61	3	3	1

Fonte: Dados de Campo, 2013-2014. Elaborado por NOGUEIRA, L.S., 2014.

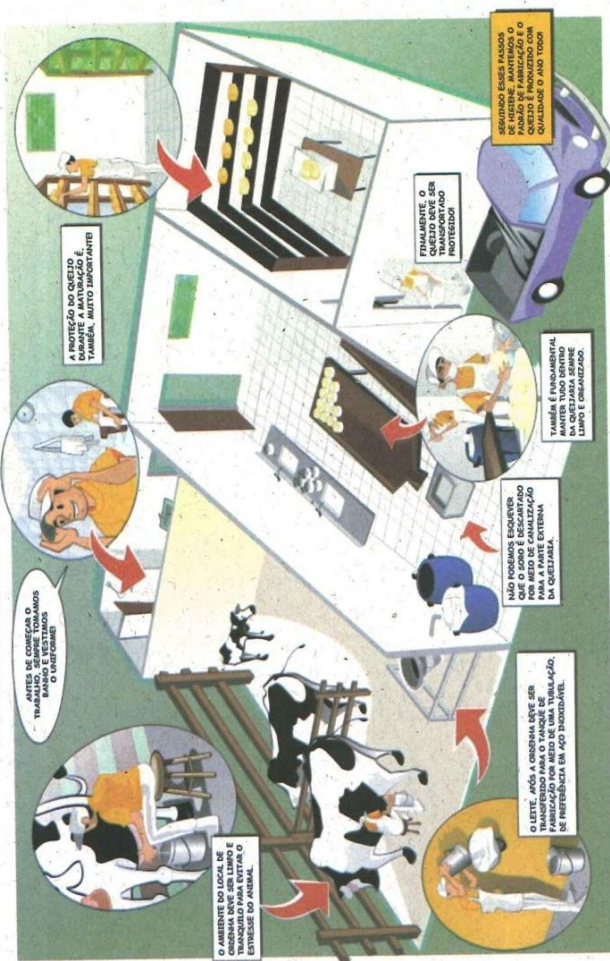
ANEXO A - Tabela sobre a visitação do Parque Nacional da Serra da Canastra entre os anos 1989 a 2014.

PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA													
Quadro demonstrativo de visitas na unidade de conservação													
Ano	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	TOTAL
1989								43	29	721	281	199	1.273
1990	382	552	169	11	82		82	30	93	244	552	253	2.460
1991	347	224	141	130	203		158	262	268	297	157	257	2.444
1992	260	810	205	701	154	216	210	121	75	209	101	176	2.509
1993	327	253	105	383	8	33	224	102	159				1.594
1994	82	330	55	385	115	215	191	132	209	362	231	209	2.516
1995	454	277	82	922	163	542	687	265	758	620	478	368	5.616
1996	713	2.050	244	1.368	579	851	1.047	700	344	811	662	635	10.004
1997	511	2.236	1.522	1.113	850	710	1.172	626	635	714	877	794	11.760
1998	2.320	2.728	857	2.219	1.296	894	1.004	646	2.000	1.889	855	958	17.666
1999	2.891	4.186	749	3.264	905	1.466	2.864	811	1.913	2.890	1.215	1.571	24.725
2000	2.286	294	4.363	3.326	359	1.254	1.443	536	1.481	1.542	1.036	1.651	19.507
2001	3.346	5.926	662	3.492	505	1.207	2.422	458	2.301	2.194	2.151	465	25.129
2002	4.269	3.228	2.208	840	1.108	2.162	3.300	1.276	2.085	2.133	3.105	3.091	28.805
2003	2.842	839	6.072	5.360	2.104	1.982	3.684	1.668	1.726	2.794	1.618	2.439	33.128
2004	2.741	346	269	2.425	1.074	2.063	3.977	1.714	3.377	3.377	2.566	1.244	25.173
2005	2.156	2.692	1.645	2.121	1.625	773	2.704	1.994	938	2.979	1.779	1.068	22.155
2006	2.896	3.946	544	3.627	1.170	1.605	3.675	1.737	4.735	3.349	2.811	2.490	32.585
2007	2.115	4.057	1.448	5.174	1.097	2.088	4.833	1.617	4.362	4.186	3.852	3.998	38.827
2008	4.198	2.328	2.546	1.969	3.326	1.125	4.554	2.588	2.152	3.306	2.152	2.425	32.824
2009	4.957	4.515	1.145	4.446	2.737	2.633	4.747	2.394	4.047	3.823	2.324	2.133	39.901
2010	4.991	5.052	1.143	2.273	668	2.224	4.086	1.382	2.500	3.451	2.914	3.164	33.848
2011	3.112	1.643	1.347	4.434	1.517	2.755	3.804	2.589	2.116	1.846	2.743	1.218	29.124
2012	3.745	5.136	1.651	3.983	1.441	1.755	4.470	1.583	1.073	3.076	3.369	1.597	32.879
2013	5.660	4.362	2.336	1.592	1.583	1.722	4.923	2.305	2.178	2.729	3.979		33.369
2014	6.120	1871											

Fonte: ICMBio. Organizado por NOGUEIRA, L.S., 2014.

ANEXO B - Imagem digitalizada de uma queijaria certificada de acordo com as normas técnicas indicadas pela EMATER.

PLANTA BAIXA - QUEIJARIA ARTESANAL



Fonte: FERREIRA e MARTINS (2009).

Fonte: EMATER, 2011, p. 16.