

# DIVERSIDADE DAS UNIDADES E DOS PRODUTORES DE DERIVADOS DO LEITE EM NOSSA SENHORA DA GLÓRIA, SEMI-ÁRIDO SERGIPANO<sup>1</sup>

**Cristiane Otto de Sá<sup>2</sup>; José Luiz de Sá<sup>3</sup>; Tânia Maria Brito Ferreira de Oliveira<sup>4</sup>; Dalva Maria da Mota<sup>5</sup>; Carlos Augusto de Miranda Gomide<sup>6</sup>; Irineia Rosa do Nascimento<sup>7</sup>**

<sup>1</sup> Trabalho realizado com recursos da Finep; <sup>2</sup> Méd. Veterinária, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Semi-Árido ([cris@cpatsa.embrapa.br](mailto:cris@cpatsa.embrapa.br)); <sup>3</sup> Méd. Veterinário, Doutor, Pesquisador da Embrapa Semi-Árido ([sa@cpatsa.embrapa.br](mailto:sa@cpatsa.embrapa.br)); <sup>4</sup> Economista doméstica, Pós-Graduanda do curso de agroecossistemas da UFS ([taniabrito\\_aju@hotmail.com](mailto:taniabrito_aju@hotmail.com)); <sup>5</sup> Socióloga, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Meio Norte ([dalva@cpatu.embrapa.br](mailto:dalva@cpatu.embrapa.br)); <sup>6</sup> Eng. Agrônomo, Doutor, Pesquisador da Embrapa Gado de Leite ([cagomide@cnpqgl](mailto:cagomide@cnpqgl)); <sup>7</sup> Zootecnista, Mestre, Bolsista cnpq ([irineia\\_rosa@uol.com.br](mailto:irineia_rosa@uol.com.br))

**RESUMO:** O presente trabalho foi realizado com o objetivo de caracterizar a diversidade dos sistemas familiares de produção de derivados do leite no município de Nossa Senhora da Glória-SE. Para tanto, as unidades de beneficiamento do leite atuantes em Nossa Senhora da Glória no ano de 2006 foram identificadas e georeferenciadas. A caracterização foi realizada através de pesquisa de campo, aplicação de questionário e observação direta nas propriedades. O leite é processado de forma industrial, artesanal e caseiro, sendo identificados três laticínios e 24 queijarias. Quinze produções caseiras foram amostradas para a análise. Embora, as queijarias utilizem mão de obra contratada, predomina a produção familiar de derivados, sendo que, os proprietários das unidades de beneficiamento são majoritariamente produtores rurais. O nível de escolaridade é maior para os produtores com maior volume de produção e maior diversidade dos produtos lácteos. Percebe-se que para as queijarias e produções caseiras, o conhecimento da atividade queijeira é repassado de geração para geração. As famílias dos produtores das queijarias e das produções caseiras contam com outras fontes de renda, sendo citado a bolsa família para as queijarias e a aposentadoria para as fabricações caseiras. Embora a atividade de beneficiamento seja a mais importante, outras atividades formam os sistemas de produção. A agricultura (basicamente milho e feijão) e a suinocultura estão presentes nas queijarias e nas produções caseiras, sendo que, a bovinocultura está presente nos três tipos de unidades. Depois da fabricação de queijo, a suinocultura é a atividade de maior importância para os proprietários das queijarias. Os produtores de derivados do leite, principalmente os das produções caseiras, têm se associado às organizações do município, predominantemente associações, porém, o nível de organização é bastante frágil. Também, são poucos os que recebem alguma assistência técnica. Como entraves para a sustentabilidade da atividade queijeira da região foi citada a concorrência, a clandestinidade e a falta de política de preços, respectivamente, pelos proprietários dos laticínios, das queijarias e das produções caseiras. As unidades de beneficiamento, principalmente as queijarias e as produções caseiras são importantes para o desenvolvimento local, e conseqüentemente, para a reprodução social das unidades familiares de produção.

**Palavras chave:** agricultura familiar, leite, queijo.

## 1. INTRODUÇÃO

Na região semi-árida do Nordeste brasileiro, o sistema familiar mais generalizado do qual depende a maioria dos pequenos produtores está fundamentado na produção agrícola e na pecuária. A agricultura compreende uma policultura constituída basicamente, do cultivo de feijão e milho, aliado a uma pecuária caracterizada, principalmente, pela criação de bovinos, caprinos e ovinos (DUQUÉ; ARAÚJO, 2000; CAVALCANTI, 2000).

No estado de Sergipe o processo de deslocamento da atividade leiteira ocorreu da mesma forma dos demais estados da região Nordeste. Até os anos 50 as bacias leiteiras concentravam-se em volta da capital e se deslocaram nos anos 60 para o centro do estado até a região semi-árida, caracterizada pela forte presença da agricultura familiar (SAUTIER, 2000; CERDAN et al., 2003). Até então, o leite produzido destinava-se basicamente ao auto-consumo (ROCHA, 2004). A partir dos anos 70, iniciou-se gradativamente uma mudança na orientação do rebanho para produção de leite. Emerge, então, no semi-árido do estado, a bacia leiteira do Alto Sertão Sergipano, onde o município de Nossa Senhora da Glória destaca-se em nível de produção e de processamento de leite. Considerado como o centro dessa bacia leiteira, este município exerce uma significativa influência regional. Essa liderança ultrapassa os limites geográficos dos municípios circunvizinhos e outras microrregiões (NASCIMENTO; MENEZES, 2001).

A produção caseira foi a primeira atividade de beneficiamento do leite para obtenção do queijo coalho com a finalidade de aproveitar o excedente (SANTOS, 2002). No entanto, na mesma proporção em que se expandiu a produção familiar de leite, proliferaram-se as pequenas unidades rurais de processamento de derivados do leite, as queijarias ou fabriquetas (denominação usada na região). Através destes estabelecimentos, o leite passou a constituir-se no vetor de inserção dos pequenos produtores no mercado. Apesar da rusticidade das instalações das queijarias, elas recebiam a maior parte do volume de leite escoado pelos produtores familiares. Na década de 90, as mudanças na economia do país e a estabilização da moeda elevaram o número de queijarias, especialmente no período de 1993/97 (NASCIMENTO e MENEZES, 2001). O incremento da fabricação de queijos de modo informal neste período pode ser justificado pela saída da Parmalat do município. Esta saída não desorganizou o sistema local porque o mercado ficou assegurado pelas queijarias. Este fato fortaleceu estes estabelecimentos informais de leite e derivados já existentes e incentivou o surgimento de novos estabelecimentos.

A emergência dos pequenos estabelecimentos informais de leite e derivados apóia-se na existência de um “saber fazer local” para o beneficiamento do leite em queijo. Eles produzem queijos específicos da região: o coalho (leite coalhado e prensado), o requeijão (leite desnatado coalhado e cozido) e a manteiga. Além desses produtos tradicionais, observou-se uma evolução para queijos mais genéricos como o mussarela e o coalho pré-cozido, o que demonstra a capacidade dessas unidades de se adaptarem ao mercado. Outros produtos secundários estão sendo também fabricados sob o pedido específico de um comerciante (ricota, creme de leite, leite cru e manteiga de garrafa) (CERDAN *et al.* 2003).

Espera-se com este estudo caracterizar a diversidade dos sistemas de produção de derivados do leite no município de Nossa Senhora da Glória de forma a fortalecer o entendimento da importância das queijarias para o desenvolvimento local e, conseqüentemente, para a reprodução social das unidades familiares de produção.

## **2. METODOLOGIA**

A metodologia utilizada foi embasada nos trabalhos realizados por Gastal et al. (1993) e no curso de análise diagnóstico de sistemas agrários elaborado pelo INCRA/FAO (1985).

### **2.1. DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO**

Este estudo foi realizado com a intenção de gerar informações que possam subsidiar ações no território do Alto Sertão Sergipano que é formado pelos municípios de Nossa Senhora da Glória, Gararu, Monte Alegre de Sergipe, Porto da Folha, Poço Redondo e Canindé do São Francisco. Este território foi escolhido por ter uma atividade em comum, de relevante importância social e econômica para a região, que é a produção de leite e seus subprodutos. Porém, as ações deste trabalho ficaram restritas ao município de Nossa Senhora

da Glória, por causa da capacidade da equipe técnica e, por atualmente, ser este município reconhecido pelo dinamismo da sua economia que gira em torno da produção e processamento do leite por agricultores familiares.

Nossa Senhora da Glória localiza-se na região noroeste do estado de Sergipe e ocupa uma área de 742Km<sup>2</sup> somando mais de 30 povoados, com uma população de 26.822 habitantes, dos quais 17.069 estão na área urbana e 9.753 na área rural (IBGE, 2006). Caracteriza-se pela forte presença da agricultura familiar e pela pecuária do leite como sua principal atividade econômica. Nossa Senhora da Glória faz parte dos 60% do 1.640.000 km<sup>2</sup> da região Nordeste que corresponde ao semi-árido. O que mais identifica o semi-árido nordestino é a sua inconsistência climática, caracterizada não só pela escassez mas, principalmente pela irregularidade das chuvas no tempo e no espaço, o que dificulta o planejamento e a execução das atividades agropecuárias. No semi-árido observam-se dois períodos chuvosos distintos: o primeiro, em maior proporção, ocorre na região mais seca (sertão), de outubro a abril; e o segundo ocorre na região de clima mais ameno (agreste), de janeiro a junho, com variações. No semi-árido sergipano as chuvas são mais frequentes de abril a agosto (KILL; CORREIA, 2005).

No que se referem aos 2.736 estabelecimentos agrícolas do município, as principais atividades econômicas desenvolvidas são a lavoura, a pecuária e a produção consorciada entre lavoura e pecuária. Com relação à utilização das terras, observa-se que 68,6% delas são ocupadas com pastagens, 18,1% com lavouras temporárias e 3,3% são áreas produtivas não-utilizadas, e as matas representam 8,5% da área do município, correspondendo a 5.823ha de matas naturais e 42ha de matas reflorestadas (IBGE, 1996).

## **2.2. LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DO LEITE**

O município foi analisado de forma global, com o auxílio de estudos anteriormente realizados pelos órgãos de pesquisa e extensão que atuam na região (EMBRAPA, DEAGRO e UFS) e, também, através de observações de campo, caminhadas transversais e entrevistas com produtores rurais, para identificar e localizar as diferentes unidades de beneficiamento do leite atuantes em Nossa Senhora da Glória. Com a utilização do GPS as queijarias foram georeferenciadas.

## **2.3. CARACTERIZAÇÃO DA VARIABILIDADE DOS PRODUTORES E DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE**

A caracterização foi realizada através de pesquisa de campo, com abordagens qualitativa e quantitativa, por meio de aplicação de questionário previamente elaborado e testado, contendo perguntas abertas e fechadas sobre as características socioeconômicas dos produtores de derivados do leite e dos seus sistemas de produção, além da observação direta nas propriedades. Foram entrevistados no período compreendido entre novembro de 2005 e março de 2006, dois proprietários e um gerente das três fábricas de laticínios, 24 proprietários das queijarias em funcionamento nesta ocasião e 15 produtores de queijo caseiro do município de Nossa Senhora da Glória. No caso da produção caseira de queijo, apenas uma amostra de produtores foi entrevistada, sendo escolhida de forma aleatória através de caminhadas transversais e informações junto aos produtores de leite e proprietários das queijarias. Os encontros com os entrevistados aconteceram individualmente nos seus estabelecimentos.

## **3. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

### **3.1. NÚMERO E LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DO LEITE**

O município de Nossa Senhora da Glória apresenta uma organização especial do setor leiteiro por reunir vários agentes da cadeia produtiva, com procedimentos muito diferenciados no processamento do leite (industrial, artesanal, familiar ou caseiro). Neste estudo foram identificados 3 fábricas de laticínios e 24 queijarias (conhecidas na região como fabriquetas)\*, de processamento do leite, além das inúmeras produções caseiras de queijo. A localização das fábricas de laticínios e das queijarias pode ser visualizada na Figura 1. As queijarias atendem praticamente todos os povoados do município de Nossa Senhora da Glória além dos municípios vizinhos, porém observou-se que existe uma maior concentração delas na região central, onde está localizada a sede municipal, região com maior nível tecnológico e pode-se dizer mais dinâmica. As produções caseiras concentram-se na região oeste do município de Nossa Senhora da Glória e ficam mais distantes da sede municipal. É uma região mais interiorizada com predominância da vegetação caatinga e uma maior relação com os municípios vizinhos, Carira e Monte Alegre de Sergipe. Todos os estabelecimentos de leite e derivados estão localizados na zona rural.

De acordo com Nascimento e Menezes (2001), foi na década de 90 que o número de queijarias aumentou, especialmente no período de 1993/97, com as mudanças na economia do país e a estabilização da moeda. Menezes (2001) quantificou através de pesquisa de campo realizada pela EMDAGRO (atual DEAGRO), 30 queijarias no município de Nossa Senhora da Glória no ano 2000. Tem-se observado que as queijarias abrem e fecham de acordo com a disponibilidade de leite e as condições de mercado. De acordo com o levantamento no presente trabalho, as queijarias têm um período de funcionamento médio na região de 9,43 anos, sendo que, uma atua com menos de um ano de funcionamento; 13, entre 1 e 10 anos; 9, entre 11 e 20 anos; e uma, com mais de 20 anos. No caso das fábricas de laticínios, uma delas é mais recente na região, operando com menos de 1 ano, sendo que, todo o leite beneficiado é produzido na propriedade onde funciona o laticínio, de forma agroecológica, sendo certificado como orgânico, e o principal produto comercializado é o iogurte orgânico. No caso dos outros dois laticínios um deles opera na região cerca de 10 anos e, o outro, 20 anos. Quanto às produções caseiras, a média de anos que os produtores de queijo caseiro têm fabricado desta forma é de 16,8 anos, sendo que, um deles produz queijo caseiro a menos de 1 ano; 5, entre 1 e 10 anos; 4, entre 11 e 20 anos; 4, entre 21 e 30 anos; e 1 com mais de 40 anos.

### **3.2. A FAMÍLIA PRODUTORA DE DERIVADOS DO LEITE**

Assim como acontece nos sistemas de produção que tem no leite sua principal atividade, predomina a produção familiar de derivados lácteos. Os proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados de Nossa Senhora da Glória, majoritariamente também são produtores rurais, sendo as queijarias e as produções caseiras situadas nas próprias propriedades produtoras de leite, que por sua vez pertencem também aos proprietários destes estabelecimentos. O local de residência de 54,17% dos proprietários das queijarias e de 80,00% das produções caseiras é a propriedade rural, local onde é desenvolvida a atividade queijeira. Já 66,67% dos proprietários das fábricas de laticínios, residem na zona urbana.

A pesquisa constatou que a média dos componentes familiar de dois proprietários das fábricas de laticínios é de 4,5 pessoas, sendo o porte máximo de 5 pessoas e o mínimo de 4 pessoas por família. Das vinte e quatro queijarias, a média é de 8 pessoas, variando de 2 a 11 pessoas. E das quinze produções caseiras pesquisadas, a média é de 4,73 pessoas, tendo como porte máximo 9 pessoas e mínimo 2 pessoas.

Os três laticínios do município em estudo oferecem 234 empregos. Deste total, 51,28% é de serviços prestados; 46,59% são empregados registrados e apenas 2,13% é de pessoal próprio (mão-de-obra familiar). Observou-se que essa mão-de-obra familiar pertence

---

\* Classificados de acordo com o RIISPOA (1952) e também pelo RISIPOA (1991)

a um laticínio em que a gestão da unidade produtiva e os investimentos são feitos pela família, que de acordo com Duque e Araújo (2002), esta é uma das características da agricultura familiar, ou seja, a gestão da unidade produtiva e os investimentos são realizados por indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou de casamento.

Das vinte e quatro queijarias estudadas, 10 utilizam somente a mão de obra familiar para as atividades de beneficiamento do leite, em 6 delas, além da família, trabalhadores registrados ou não e/ou diaristas são necessários para atender a demanda e, em 8 delas, a família administra, mas não participa diretamente do beneficiamento do leite. A maioria dos trabalhadores não é registrada. Contabilizando os membros da família que atuam na atividade queijeira, mais os trabalhadores registrados ou não, 102 pessoas compõem a mão-de-obra das 24 queijarias, sendo que, a maior parcela desta mão-de-obra utilizada é de origem familiar. Rocha (2004) afirma que as queijarias exercem grande importância no aspecto social, além de manter o produtor na atividade, contribui para a absorção de pequena parcela de mão-de-obra disponível no município. Os proprietários contratam trabalhadores para conduzir a atividade queijeira. São familiares em grande parte, e/ou temporários. Não há formalização de empregos (carteira de trabalho e outros benefícios). Paga-se pelo trabalho semanal entre R\$20,00 e R\$30,00. Nota-se, portanto, que a análise das queijarias ultrapassa as relações puramente econômicas: elas formam o principal sistema de transformação do leite no município e geram renda para os pequenos produtores primários.

No que diz respeito às quinze produções caseiras, a atividade queijeira é desempenhada exclusivamente pelos membros da família, gerando trabalho para vinte e nove pessoas. Lamarch (1998) determinou o estilo de funcionamento dos estabelecimentos agrícolas a partir dos laços específicos entre as lógicas familiares e os fatores de dependência. As lógicas familiares dizem respeito ao papel da família na organização da produção, envolvendo os elementos: terra, trabalho e reprodução familiar. Os fatores de dependência/autonomia envolvem os elementos: dependência tecnológica, financeira e de mercado, utilizado pelo autor como indicadores de medição para as lógicas familiares.

A pequena produção, a administração familiar, a utilização complementar de mão-de-obra assalariada e sem vínculo empregatício, a forte interação entre a produção primária e o processamento artesanal, a geração de renda no campo são características que enquadram estes sistemas ao modelo familiar (FAO/PENUD,1992).

Com relação ao nível de escolaridade, ele ainda é muito baixo para os produtores rurais proprietários das queijarias e para os produtores de queijo caseiro, conforme detalhado na Tabela 1. Nota-se, no entanto, que o nível de escolaridade é maior para os produtores com maior volume de produção e maior diversidade dos produtos lácteos.





Figura 01 – Queijarias georeferenciadas no município de Nossa Senhora da Glória – SE (2006)

**TABELA 1. Nível de escolaridade dos proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados de Nossa Senhora da Glória – SE, em 2006.**

<b>Grau de Instrução</b>	<b>Fábricas de laticínios (%)</b>	<b>Queijarias (%)</b>	<b>Produções caseiras (%)</b>
Analfabeto	-	-	6,67
Assina o nome	-	25,00	26,66
Apenas lê e escreve	-	4,17	20,00
Ensino fundamental	-	66,66	40,00
Ensino médio	33,33	4,17	6,67
Ensino superior	33,33	-	-
Não informado	33,33	-	-

Resultados semelhantes foram encontrados por Nogueira Filho et al. (2006). Em pesquisa realizada no Nordeste por estes autores, 55,8% dos produtores apresentavam baixo nível de escolaridade – sem instrução, apenas alfabetizados e 1º. Grau. Esses autores consideraram que esses resultados representam um entrave potencial à implementação de programas de capacitação e de assistência técnica e gerencial voltados aos produtores de leite da região, aspecto indispensável à melhoria da competitividade do sistema agroindustrial do leite regional.

Os resultados desta pesquisa indicaram que a idade média dos proprietários dos laticínios de Nossa Senhora da Glória é de 51 anos, sendo que, apenas um dos três pesquisados se dedica integralmente a atividade de beneficiamento do leite. Nestes estabelecimentos não foram registradas utilizações de trabalho infantil e idoso. Quanto aos produtores rurais e/ou proprietários das queijarias, a idade média é de 41,29 anos, sendo que, 95,83% são do sexo masculino, sendo responsáveis pela posse e administração do patrimônio familiar. A maioria deles (79,17%) se dedica exclusivamente às atividades da sua propriedade. Os resultados da pesquisa indicaram que 25% desses estabelecimentos utilizam o trabalho infantil e que não houve registro do trabalho idoso. Com relação às produções caseiras, a idade média é de 48,67 anos, sendo que, 93,33% são do sexo masculino, responsáveis pela posse e pela administração do patrimônio familiar. Em 60% dos casos a dedicação do responsável pela administração da propriedade é integral. Nestes estabelecimentos constatou-se a utilização de trabalho infantil (46,67%) e idoso (13,33%).

### **3.3. O SABER LOCAL DA FABRICAÇÃO DE QUEIJOS**

A aprendizagem para o desenvolvimento das atividades de processamento dos produtos lácteos das fábricas de laticínios, das queijarias e das produções caseiras deste município deu-se através de diversos meios como podem ser visualizados na Tabela 2. Vale ressaltar que um fabricante das produções caseiras informou que nunca viu ninguém fazer a atividade de fabricação de queijo.



**TABELA 2. Meios de aprendizagem da atividade de beneficiamento do leite de acordo com o tipo de estabelecimento em Nossa Senhora da Glória/SE, 2006.**

	Laticínios (%)	Queijarias (%)	Produções caseiras (%)
Cursos	66,67	8,33	-
Familiares	-	29,17	86,67
Cursos e familiares	-	8,33	6,67
Cursos e outros	-	8,33	-
Familiares e outros	-	29,17	-
Outros	33,33	16,67	-

Convém esclarecer que no que diz respeito a outros meios de aprendizagem para a execução da atividade de processamento dos produtos lácteos, nas fábricas de laticínios deu-se através de consultoria e nas queijarias através de queijeiros de outras queijarias.

Ficou explícito através dos dados da pesquisa que as formas da aquisição de conhecimentos para o desenvolvimento do processamento dos produtos lácteos desses estabelecimentos são oriundas de diversas fontes. Percebe-se que na maioria das queijarias e das produções caseiras da região o conhecimento para o desenvolvimento da atividade queijeira é repassado de geração em geração, ou seja, através da reprodução do saber. De acordo com Cerdan et al. (2003), a emergência das pequenas unidades de fabricação apóia-se na existência de um “saber fazer local”, para o beneficiamento do leite em queijo. Diante do exposto, pode-se admitir que os estabelecimentos de leite e derivados de Nossa Senhora da Glória formam um sistema de produção que pode ser entendido como um conjunto de combinações de cultura dentro de uma unidade de produção. Guanziroli et.al. (2001) afirmam, que um sistema de produção reflete não apenas as potencialidades e restrições sócio-ambientais e agrônômicas particulares de cada local, mas também a história local e das famílias que o adotam.

### **3.4. SITUAÇÃO LEGAL DE ACESSO AO IMÓVEL RURAL E TAMANHO DA PROPRIEDADE**

A característica marcante dos três proprietários dos laticínios é a propriedade da terra, ou seja, os três proprietários (100%) possuem o laticínio em área própria. No caso das queijarias esta situação não é diferente. A maioria dos vinte e quatro produtores (91,66%) é proprietário do imóvel rural, sendo bastante reduzida (4,17%) a presença de parceiro e de área arrendada (4,17%). Apesar dos produtores terem declarado na entrevista que desenvolvem a atividade em área própria, é possível que alguns não possuam o registro do imóvel em cartório como já foi observado em diagnósticos anteriores realizados nas propriedades rurais da região. O mesmo comentário é válido para as produções caseiras, sendo que, 14 (93,33%) produtores de queijo caseiro declararam ser proprietário do imóvel rural. Existe a presença de um parceiro (6,67%) neste grupo.

O tamanho dos estabelecimentos rurais é variado, com área média de 259,67ta-SE\*, variando de 7ta-SE a 740ta-SE para as fábricas de laticínios. Em seguida, possuindo estabelecimentos menores estão os proprietários das queijarias, entre 3ta-SE e 209ta-SE, sendo a área média de 57,29ta-SE. E por último os produtores de queijo caseiro com áreas variando entre 0,5ta-SE e 200ta-SE, com média de 66,88ta-SE.

\* 1 tarefa (ta) equivale a um terço do hectare (ha)



### 3.5. A RENDA DA UNIDADE PRODUTORA DE DERIVADOS DO LEITE

Além da receita obtida com a fabricação dos produtos lácteos, diversas outras fontes compõem a renda das famílias dos produtores, conforme detalhado na Tabela 3. Assim como encontrado no trabalho realizado por Azevedo et al. (2006), destaca-se, principalmente nas produções caseiras, a contribuição das aposentadorias na composição da renda familiar e, tanto, nas queijarias quanto nas produções caseiras, nota-se que uma porcentagem significativa tem o benefício da bolsa família do programa do governo federal que é composta pelos auxílios bolsa-escola, bolsa renda, vale gás e bolsa alimentação. Com relação a outras fontes de renda, os proprietários das queijarias citaram o transporte de ônibus de estudantes e o comércio.

**TABELA 3- Origem da renda familiar dos proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados e/ou dos produtores rurais de Nossa Senhora da Glória – Se, 2006.**

	Renda familiar (%)		
	Fábrica de laticínios	Queijarias	Produções caseiras
Aposentadoria/pensão	33,33	4,76	26,67
Salário mensalista rural	-	4,76	6,67
Salário diarista rural	-	-	13,33
Salário mensal urbano	-	8,30	6,67
Bolsa família	-	25,0	20,00
Outras fontes de renda	-	37,53	26,27
Não informou	33,33	37,50	-

### 3.6. AS ATIVIDADES DA UNIDADE PRODUTORA DE DERIVADOS DO LEITE

Os resultados indicam que o processamento do leite pasteurizado tipo C e da bebida láctea fermentada foi a atividade econômica mais importante na geração de renda dos produtores das fábricas de laticínios, seguida da bovinocultura e da produção de queijo.

Para os produtores das queijarias, a produção queijeira é a principal atividade econômica na geração de renda, a suinocultura ocupou o segundo lugar, seguida da agricultura, da bovinocultura e por último, outras atividades econômicas como a caprinocultura leiteira e a ovinocultura de corte, que são desenvolvidas por um produtor das queijarias. Além das atividades do setor primário, desenvolvidas na grande parte destes estabelecimentos ocorre a comercialização informal do queijo e do leite por 12,5% e 4,17% dos proprietários respectivamente, e o transporte de estudantes por 4,17% dos proprietários. Portanto os proprietários das queijarias estudadas além de exercer a industrialização informal dos produtos lácteos desenvolvem outras atividades relacionadas ao setor primário e a comercialização informal de queijos.

Quanto aos produtores de queijo caseiro a atividade econômica mais importante na geração de renda é a produção de queijo. Em segundo lugar estão a suinocultura e a bovinocultura, seguida da agricultura e por último outras fontes de renda, como a avicultura (galinhas) presente em 12,5% das propriedades, a caprinocultura em 4,17% e a comercialização do leite também em 4,17% dos estabelecimentos rurais. A Figura 2 mostra as atividades econômicas desenvolvidas nos estabelecimentos rurais dos proprietários dos estabelecimentos de beneficiamento do leite.

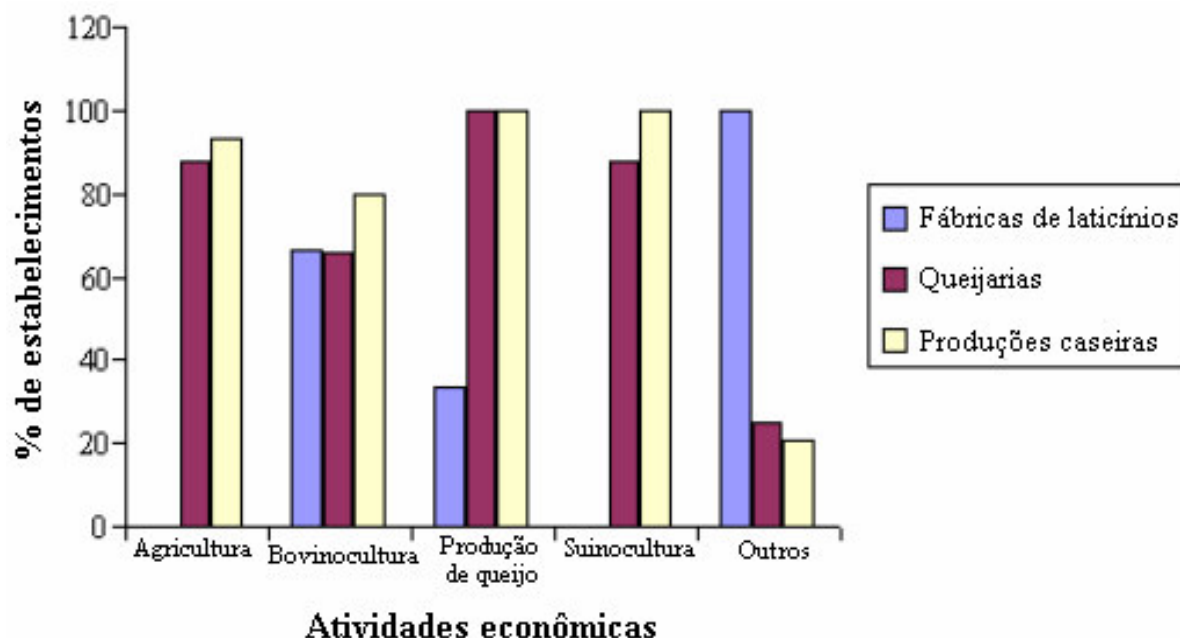


Figura 2 - Atividades econômicas desenvolvidas nos estabelecimentos rurais dos produtores/proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados de Nossa Senhora da Glória/SE, 2006.

Segundo pesquisa realizada na região Nordeste por Nogueira et al. (2006), o leite pasteurizado tipo C é o principal produto lácteo das grandes empresas, estando presente em 76% das unidades industriais, semelhante ao que foi observado neste levantamento em Nossa Senhora da Glória. Com relação às queijarias, resultados similares foram encontrados por Nascimento e Menezes (2001), com 82,4% das queijarias do município de Nossa Senhora da Glória associadas à suinocultura. Esta atividade é uma importante alternativa de renda para estes produtores, tornando-se viável a partir da introdução do soro lácteo resultante do processamento do queijo, utilizado como sub-produto na complementação alimentar dos animais, além de contribuir para a minimização dos impactos ambientais, uma vez que esse sub-produto não é lançado no meio ambiente.

### 3.6. ANIMAIS CRIADOS NAS PROPRIEDADES DE BENEFICIAMENTO DO LEITE

Os resultados revelaram que na data da pesquisa, os três produtores/proprietários das fábricas de laticínios criavam animais em suas propriedades, porém um entrevistado não soube informar o número de animais. A pecuária leiteira foi a que mais se destacou, citada por 66,67% destes proprietários, com um total médio de vacas por propriedade de 40. Em 66,67% dos estabelecimentos foi verificada a presença de eqüinos, em média 3 animais por estabelecimento. Em um estabelecimento (33,33%), existia a criação de aves (30 galinhas) e de outros animais (cães, muars).

No tocante aos produtores das queijarias 95,83% criam animais em suas propriedades, destacando-se a suinocultura em 87,5% dos estabelecimentos com um total de 1922 cabeças e uma média de 91,52 suínos por propriedade. Pode-se considerar que em expressividade média estão as criações de muars em 62,5%, de eqüinos em 58,33%; de aves (galinhas) e vacas de leite em 54,16% dos estabelecimentos rurais. Em média estão presentes, 3 muars, 2 eqüinos, 41,69 galinhas e 9,31 vacas por propriedade. Em menor expressão está a criação de outros animais (cão, gado solteiro, pato e gato) em 29,16%, boi de tração em 20,83%, de ovinos em 16,66%, de touro em 12,5% e por último de caprinos em 8,33% dos estabelecimentos rurais. Nas propriedades que criam esses animais a média é de 2 bois de tração, 16,66 ovinos e 27 caprinos.

Referente aos produtores de queijo caseiro a atividade de maior importância é a suinocultura ocorrendo em 100% dos estabelecimentos rurais com uma média de 9,73 suínos por propriedade, seguido de aves (galinhas) em 93,33% e de vacas leiteiras em 80% dos estabelecimentos rurais com uma média de 10,42 vacas e 18 galinhas por propriedade. Em menor expressão, eqüinos e touros em 46,67%, bois de tração em 40,00%, ovinos e muares em 20,00%, com uma média de 1,57 eqüinos, 2,33 bois de tração, 6,67 ovinos e 1,33 muares por propriedade que possui estes animais.

Embora as queijarias e as produções caseiras de queijo apresentam a atividade queijeira como de maior importância, elas seguem algumas características no sistema produtivo que são semelhantes àquelas encontradas nos sistemas de produção característicos da região do alto sertão sergipano. Paralelo ao beneficiamento do leite os produtores criam bovinos de leite e produzem o seu próprio leite. As galinhas, embora de pouca representatividade econômica para o Estado, são encontradas na maioria das propriedades em Nossa Senhora da Glória e, conseqüentemente nas propriedades que processam o leite. Os suínos fazem de Nossa Senhora da Glória, o maior criatório destes animais no Estado. Este fato é explicado pelo benefício econômico que produtores de leite e queijo da região têm por utilizar o subproduto do processamento do leite, o soro, na alimentação destes animais. Segundo Cerdan e Sautier (2002), a criação de suínos alimentados com soro de leite contribui para a estabilidade econômica dos pequenos estabelecimentos rurais. Os cavalos e muares são utilizados para fazer a coleta e o transporte do leite, na maioria das vezes de responsabilidade das queijarias. Quanto ao rebanho ovino, ele sofreu um decréscimo na década de 80 quando a atividade leiteira se expandiu, porém, tem se observado um retorno da valorização da criação destes animais no semi-árido de Sergipe nestes últimos anos. Enquanto, no agreste do Estado, a ovinocultura tem sua importância na genética e no mercado de matrizes e reprodutores, no semi-árido, os ovinos são criados para complementar a renda dos produtores de leite, sendo considerados uma forma de obter dinheiro rápido, principalmente com a sua venda nas feiras ou para marchantes (pessoas especializadas no abate de animais). As condições de solo e clima prevalentes no semi-árido sergipano são propícias para a exploração da caprinocultura, apesar disso, a criação de caprinos tem pouca expressão em Sergipe. O sistema de produção é extensivo, com a criação de animais sem raça e especialização definidas e com baixos rendimentos e rentabilidade (SAGRI, 2006). Quando comparado com outros Estados do Nordeste, a criação de caprinos em Sergipe é praticamente inexistente. Isto se deve a degradação da caatinga que impossibilitou a criação de forma extensiva e a dificuldade de manter estes animais cercados. Segundo Carvalho Filho (2006), o Estado de Sergipe possui a menor área de caatinga entre os Estados Nordestinos, e os remanescentes deste bioma se encontram profundamente modificados e até degradados por causa do uso como combustível do seu extrato lenhoso (lenha esta que é também utilizada pelos estabelecimentos de leite e derivados no beneficiamento do leite) e, também, pelo uso pastoril secular.

### **3.7. PRODUÇÃO REALIZADA NO ÚLTIMO ANO AGRÍCOLA (2005) E VALOR TOTAL DA PRODUÇÃO**

A informação sobre a produção realizada no último ano agrícola obtida através de questionário não é precisa. Isto se deve a dois fatores principais. Primeiro, os produtores (principalmente das queijarias e produções caseiras) não têm um controle do que entra e sai da propriedade e, segundo, por receio de revelar o seu rendimento. É necessário atingir um nível maior de confiança e, provavelmente, um acompanhamento participativo anual da propriedade para obter com clareza estas informações.

Dos três proprietários das fábricas de laticínios de Nossa Senhora da Glória, dois deles não informaram a produção do ano agrícola de 2005 e um produtor informou que a produção

de seu estabelecimento rural foi voltada para as atividades desenvolvidas com a bovinocultura e que o destino dessa produção atendeu aos mercados dos estados de Sergipe e da Bahia, Quanto aos vinte e quatro proprietários das queijarias, os dados obtidos na pesquisa de campo realizada em 2006, mostraram que a suinocultura se destacou na produção agrícola do ano de 2005, presente em 15 estabelecimentos. Em menor expressão, a cultura do milho e do feijão, em sete e cinco estabelecimentos respectivamente. A criação de outros animais e a bovinocultura, concentradas em poucos estabelecimentos, respectivamente, três e dois. Outras atividades de produção, como caprinocultura, ovinocultura e cultura da palma forrageira estavam restritas apenas a um estabelecimento. Parte dessa produção foi comercializada principalmente em várias cidades do estado de Sergipe a exemplo, Nossa Senhora da Glória, Itabaiana, Estância, Nossa Senhora das Dores, Lagarto, e ainda nos estados da Bahia e de Alagoas. Outra parte foi destinada para o consumo próprio. Esse grupo de estabelecimentos rurais distinguiu-se dos demais pela maior diversidade dos produtos agropecuários neles produzidos. No que se refere aos quinze produtores de queijo caseiro, em seus estabelecimentos a produção agrícola do referido ano, foi oriunda do cultivo do milho concentrado em dez estabelecimentos; seguido da suinocultura, em sete estabelecimentos. Por fim o cultivo do feijão e a bovinocultura em quatro e três estabelecimentos respectivamente. Parte destes produtos foram comercializados principalmente em Nossa Senhora da Glória e depois em Ribeirópolis e a outra parte foi destinada ao consumo da família e do estabelecimento.

### **3.8. PARTICIPAÇÃO NAS ORGANIZAÇÕES, UTILIZAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, E DE FINANCIAMENTO**

As associações foram criadas, essencialmente para captar recursos e/ou para assegurar a defesa de interesses comuns e a gestão de bens coletivos. A estrutura e o funcionamento dessas organizações dependem da legislação federal e da Constituição. São sociedades civis sem fins lucrativos. De acordo com o trabalho realizado por Azevedo (2006) em Nossa Senhora da Glória, 74,5% dos produtores rurais pesquisados participam de associações, cooperativas e/ou sindicato, o que demonstra que os agricultores têm se associado às organizações do município, principalmente, nas entidades do tipo associação. Porém observa-se que o nível de organização é bastante frágil, visto que um percentual considerável de seus sócios não participam dos seus fóruns deliberativos; apenas pagam as mensalidades para não perderem o vínculo com a entidade e deixarem de ser beneficiados pelos projetos implementados pelo Estado.

No presente estudo, apenas um proprietário de laticínio é sócio da associação agroorgânica. Portanto a inter-relação destes proprietários com organizações é relativamente muito pequena, fato este que ocorre também com a mesma intensidade com os órgãos de assistência técnica. Apenas um proprietário recebe assistência técnica de empresas de outras regiões, conforme os resultados da pesquisa. Quanto ao financiamento, nos últimos dois anos, os proprietários dos três laticínios em estudo não utilizaram financiamentos destinados a atividade leiteira.

Já os proprietários das queijarias, 37,50% são sócios de Associações dos Produtores Rurais e 4,17% do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Nossa Senhora da Glória. Das 24 queijarias, 29,17% delas recebem assistência técnica das seguintes empresas: DEAGRO, SEBRAE E EMBRAPA. Das vinte e quatro queijarias, 16,67% dos proprietários contraíram financiamento e, desse percentual, somente 4,17% foi destinado para a atividade de beneficiamento do leite. Segundo uma proprietária, existe uma vontade de melhorar a estrutura da queijaria, porém, o que ela tem de possibilidade para investir não atende as exigências legais, portanto, ela não vai investir em algo que pode ser futuramente fechado, já que a legislação vigente para o beneficiamento do leite não incentiva a produção artesanal.

No tocante as produções caseiras de queijos, registra-se uma expressiva inter-relação com as entidades de classe da região, principalmente com as associações. Cerca de 80,00% dos proprietários são sócios de Associações de Produtores Rurais Locais e 33,33 % do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Nossa Senhora da Glória. No entanto, quanto a assistência técnica, apenas 6,67% recebe assistência do órgão de extensão local. Já os proprietários das produções caseiras, 53,33% fizeram financiamentos, dentre os citados foram o de custeio e o de investimento na infra-estrutura da propriedade.

Quanto aos financiamentos bancários, os produtores rurais e/ou os proprietários das queijarias e produções caseiras declararam que os fatores comuns a todos estes que os levam a não contraírem empréstimos são, os juros altos, não gostam de dever, têm dívida no banco. Além destes fatores foi comentado ainda, pelos proprietários das queijarias: a linha de crédito é difícil, não possui escritura da propriedade, a burocracia é muita e, tem receio do negócio acabar. No entanto, sabe-se que desde a década de 1970 existem linhas de créditos específicas para atender aos produtores rurais, através dos Projetos Sertanejo e Chapéu de Couro.

Este receio com relação ao financiamento tem fundamento. Segundo Azevedo (2006), no início da década de 1980, os agricultores da região que recorreram aos empréstimos bancários para substituição e melhoria do rebanho bovino incentivado pelos programas estatais não conseguiram pagar suas dívidas devido às elevadas taxas de juros cobradas pelas instituições de crédito. Nesse sentido, os agricultores tiveram que se desfazer de parte dos rebanhos a fim de honrarem os seus compromissos.

### **3.9. DIFICULDADES E EXPECTATIVAS DOS PRODUTORES DE DERIVADOS DO LEITE**

Todos os entrevistados dos laticínios responderam que tem problemas quanto ao desenvolvimento das atividades lácteas, pontuando o seguinte: a concorrência entre eles e entre as queijarias, a deficiência de energia elétrica e de água, e a baixa procura dos produtos orgânicos. Quanto as queijarias, os problemas mais citados por 95,83% dos proprietários foram a clandestinidade, seguido da falta de políticas públicas, infra-estrutura precária (água, energia, estradas), exigência da legislação não compatível com as possibilidades da produção familiar, falta de recursos financeiros; e apenas um proprietário afirmou não ter problemas. Já nas produções caseiras, 53% dos fabricantes citaram como o maior problema a falta de políticas de preços durante a comercialização da mercadoria; e 47% dos fabricantes afirmaram não ter nenhum problema. Desde a década de 90 sempre foi grande o debate entre técnicos, agricultores e queijeiros quanto à aplicação das medidas sanitárias propostas pela legislação, o que implicaria, praticamente, no desmantelamento das queijarias e, conseqüentemente, da cadeia produtiva. Passados mais de 10 anos, as condições de beneficiamento do leite continuam da mesma forma e o queijo não tem nenhum problema de mercado. Embora a economia local esteja aquecida, a legislação e a fiscalização cada vez mais fecham o cerco em decorrência das precárias condições de higiene observadas desde a ordenha até o transporte do queijo.

No tocante às expectativas, um dos entrevistados dos laticínios não informou e os outros dois proprietários informaram que pretendem diversificar a produção dos produtos lácteos. Ainda assim, um destes proprietários não aconselharia seu filho a ingressar na atividade laticinista. Com relação aos proprietários das queijarias, eles são majoritariamente produtores familiares e manifestam o desejo de melhorar a estrutura e instalações de suas propriedades. Também desejam ampliar a o criatório de bovinos, suínos e caprinos bem como a área de pastagem, de palma forrageira e de milho. A maioria deles gostaria de transformar sua queijaria, sendo que, alguns desejam construir uma outra, para que possa atender a legislação vigente. Há interesse em ampliar a diversidade dos produtos lácteos e sair da clandestinidade. No tocante aos filhos, eles gostariam que os mesmos estudassem e



continuassem com as atividades desenvolvidas pelos pais. No caso dos produtores caseiros, muitos desejam ampliar a área da propriedade e continuar com a fabricação de queijo coalho em sua residência, mas gostariam que os filhos estudassem para não ter uma vida dura como a dos pais.

## CONCLUSÕES

Os proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados são majoritariamente produtores rurais. Nas queijarias e nas produções caseiras há predominância de mão-de-obra familiar e o conhecimento da atividade queijeira é repassado de geração para geração. O nível de escolaridade é maior para os produtores com maior volume de produção e maior diversidade dos produtos lácteos.

O processamento dos produtos lácteos é a atividade mais importante dos produtores rurais proprietários dos estabelecimentos de leite e derivados; a suinocultura ocupa a segunda posição nas atividades dos proprietários das queijarias e dos produtores de queijo caseiro, somando-se a isto a agricultura (basicamente milho e feijão). A bovinocultura faz parte do sistema produtivo dos três tipos de unidades de beneficiamento de leite.

O programa do governo federal, bolsa família complementa a renda familiar dos proprietários das queijarias e, a aposentadoria, dos produtores de queijo caseiro.

Os produtores de derivados do leite, principalmente os das produções caseiras, têm se associado às organizações do município, porém, o nível de organização é bastante frágil. Também, são poucos os que recebem alguma assistência técnica.

Como entraves para a sustentabilidade da atividade queijeira da região foi citada a concorrência, a clandestinidade e a falta de política de preços, respectivamente, pelos proprietários dos laticínios, das queijarias e das produções caseiras, constatando-se a ausência de políticas públicas que atendam as necessidades específicas destes estabelecimentos.

As unidades de beneficiamento, principalmente as queijarias e as produções caseiras são importantes para o desenvolvimento local, e conseqüentemente, para a reprodução social das unidades familiares de produção.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AZEVEDO, J.F. **Associativismo e agroecossistemas: um estudo em Nossa Senhora da Glória/ SE**. São Cristóvão, 106 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Núcleo de Pós Graduação e Estudos em Recursos Naturais, Universidade Federal de Sergipe, 2006.
- CARVALHO FILHO, O. M. de. **A propósito da produção de leite no Nordeste**: artigo. 19 set. 2006. Disponível em: <http://www.milkpoint.com.br/?actA=7&areaID=50&secaoID=128&noticiaID=3125>. Acesso em: 10 out. 2006.
- CERDAN, C.; CARVALHO, O. M.; SAUTIER, D.; HOLANDA NETO, J.; ANDRADE, N.; BARRETO, L. A pequena produção de leite e o setor queijeiro do estado de Sergipe. In: WORKSHOP DESENVOLVIMENTO DO SETOR QUEIJEIRO NO NORDESTE BRASILEIRO, 1., 1999, Aracaju. **Anais...** Aracaju: UFS; Embrapa Semi-Árido, 2003. 107 p.
- CERDAN, C.; MITERNIQUE, S.; CARVALHO FILHO, O. M.; NETO, J. H. **Valorização do leite no semi-árido**. Aracaju, SE: Embrapa/ EMDAGRO/CIRAD, 1996. 18p.
- CERDAN, C.; SAUTIER, D. Construção e desenvolvimento dos territórios rurais – sistema de produção de queijo em Sergipe. In: Sabourin e Teixeira (org). **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais**. DF: Embrapa, p.21-37, 2002.

- DUQUE, G.; ARAUJO, M. Z. **É viável a produção agrícola familiar no Semi-Árido.** Universidade Federal da Paraíba, 2000. Disponível em: <<http://gipaf.cnptia.embrapa.br/itens/publ/sober2000/araujomz/Paper0711.PDF>>. Acesso em: 10 set. 2006.
- GASTAL, M.L.; ZOBY, J.L.F.; PANIAGO JÚNIOR, E.; MARZIN, J.; XAVIER, J.H.V.; SOUZA, G.L.C. de; PEREIRA, E.A.; KALMS, J.M.; BONNAL, P. **Proposta metodológica de transferência de tecnologia para promover o desenvolvimento.** Planaltina: EMBRAPA – CPAC, 1993. 34p. (EMBRAPA – CPAC. Documentos, 51).
- GUANZIROLI, C. et al. **Agricultura familiar e reforma agrária no século XXI.** Rio de Janeiro: Garamond, 2001.
- FAO /INCRA 1985. Curso análise diagnóstico de sistemas agrários <[www.fao.org/Regional/Lamerica/proyecto/brazil/agrario.pdf](http://www.fao.org/Regional/Lamerica/proyecto/brazil/agrario.pdf)>. Acesso em 30 jun. 2006.
- FAO/PNUD. Principais indicadores sócio-econômicos dos assentamentos de reforma agrária; FAO/PNUD. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Projeto BCA 87/022, Jan, 1992.
- KILL, L.H.P. e CORREIA, R.C. A região semi-árida brasileira. In: KILL, L.H.P. e MENEZES, E.A. **Espécies vegetais exóticas com potencialidades para o semi-árido brasileiro.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. p. 17-35.
- IBGE. **Censo agropecuário 1995-1996.** nº 14. Sergipe.
- IBGE. **Produção da pecuária municipal.** 2004. Disponível em: <[www.zoetecnocampo.com/Documentos/bufalos\\_william/crono\\_dent.htm](http://www.zoetecnocampo.com/Documentos/bufalos_william/crono_dent.htm)>. Acesso em: 23 ago. 2006.
- LAMARCHE, H. **A agricultura familiar: comparação internacional.** Campinas: Unicamp, 1998. 348 p. v. 2.
- MENEZES, S. de S. M.. **As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no Município de Itabí/SE.** São Cristóvão, 170 f. 2001. Dissertação (Mestrado em Geografia Agrária) – Núcleo de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, 2001.
- NASCIMENTO, I. R. do; MENEZES, S. de S. M. **Estudo da cadeia produtiva de leite nos municípios de Itabi e Aquidabã/SE: tecnologia, dinâmica e perspectivas.** São Cristóvão, SE: UFS-DEA; CIRARD; TERA, 2001. 37 p.
- NOGUEIRA FILHO, A.; EVANGELISTA, F. R.; PIMENTEL, J. C. M.; CARVALHO, J. M. M. de; RODRIGUES, M. T. **Sistema agroindustrial do leite no Nordeste.** Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil; Embrapa Agroindústria Tropical, 2006. 159 p.
- ROCHA, A. dos S. **Mercados e estratégias empresariais na agroindústria de leite e laticínios: um estudo comparativo.** 180 f. 2004. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2004.
- SAGRI. Indicadores técnicos do Estado de Sergipe. <[www.sagri.se.gov.br/arquivos/sagri/Indicadores\\_tecnicos.pdf](http://www.sagri.se.gov.br/arquivos/sagri/Indicadores_tecnicos.pdf)>. Acesso em 29 fev. 2006.
- SANTOS, J.A. **Produção artesanal e industrial dos derivados do leite em Nossa Senhora da Glória/SE.** São Cristóvão, 53f 2002. Monografia – Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de Sergipe. Nossa Senhora da Glória, 2002. 53 p.
- SAUTIER, D. Perspectivas para um desenvolvimento sustentável na região semi-árida do Nordeste a partir da implantação de agroindústrias leiteiras. In: ENCONVET, 5., 2000, Aracaju, 2000. **Anais...** Aracaju: CIRAD, 2000.