

# **PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO: ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL DOS PECUARISTAS FAMILIARES DO SUL DO BRASIL SOB A PERSPECTIVA MULTIDISCIPLINAR DO SISTEMA AGROALIMENTAR LOCALIZADO – SIAL**

Larissa Bueno Ambrosini<sup>1</sup>, Eduardo Ernesto Filippi<sup>2</sup> e Lovois de Andrade Miguel<sup>3</sup>

**RESUMO:** Os pecuaristas familiares têm sido objeto de estudo no estado do Rio Grande do Sul. Grupo análogo ao agricultor familiar, vale-se da mão-de-obra familiar e prioriza sua reprodução social, porém está dedicado à criação de bovinos para abate. Pressionados pela redução das áreas e, conseqüentemente da escala, esses pecuaristas lançam mão de estratégias de diversificação, pluriatividade, entre outras, para permanecer na atividade. Entre esses, os pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (CCS) encontraram na produção de um queijo tradicional, Serrano, uma fonte de renda importante. Sua estratégia de reprodução social é analisada sob a perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL). Pecuária familiar. Queijo Serrano.

## **SERRANO CHEESE PRODUCTION: SOCIAL REPRODUCTION STRATEGY OF FAMILY FARMERS FROM THE SOUTH OF BRAZIL UNDER LOCALISED AGRO-FOOD SYSTEM (SYAL) MULTIDISCIPLINARY PERSPECTIVE**

**ABSTRACT:** In the south of Brazil, the family cattle raisers have been object of study in the last years. They are a similar group in relation to the family farmers, which uses the family force labour and gives priority to their social reproduction; nevertheless they dedicate their selves to

---

<sup>1</sup> (Pesquisadora) Département Qualité et Economie Alimentaires, Unité de recherche Typicité des Produits Alimentaires - ENITA Clermont (França); veterinária, mestre em Desenvolvimento Rural, doutoranda em Ciências Econômicas e de Gestão pela Université Clermont I - França.

<sup>2</sup> (Professor) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS; economista, mestre em Economia Rural e doutor em Economia Política pela Université de Versailles – França.

<sup>3</sup> (Professor) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS; agrônomo, mestre e doutor em Agronomia pelo Instituto Nacional Agrônômico - Paris Grignon – França.

beef cattle. These farmers squeezed by the reduction size of farms and reducing scales, search for diversification strategies to hold on in the countryside. One of these is the production of a traditional cheese, named Serrano. The strategy of social reproduction of these farmers is analysed under the Localised Agro-food System perspective.

**KEY WORDS:** Localised Agro-food System (SYAL), Territory, Serrano Cheese.

## 1 INTRODUÇÃO

No atual contexto de transformação do espaço rural, da produção agroalimentar e do consumo de alimentos, surge a perspectiva teórica que instrumentaliza esta análise. A noção de Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL), segundo MUCHNIK (2006), é resultado de uma construção progressiva e contínua por parte de pesquisadores interessados, tanto em compreender tais transformações produtivas como também em instrumentalizar projetos de desenvolvimento diversos daqueles baseados na produção de *commodities*. Em termos teóricos, o SIAL é tido como o encontro de três linhas/correntes de pesquisa; a (i) primeira voltada à investigação sobre o papel de pequenas empresas ou agroindústrias na evolução tanto da agricultura quanto de *filières* agroalimentares em países em desenvolvimento, a (ii) segunda corrente nasce a partir da revisão dos distritos marshallianos, em que a ênfase está na concentração geográfica e na organização em rede de pequenas empresas/indústrias especializadas; e a (iii) terceira é a linha mais recente e se ocupa especialmente de questões ligadas à qualidade dos produtos agroalimentares, certificações de origem, valorização etc. (MUCHNIK et al., 2007).

Na medida em que a aplicação do referencial à realidade brasileira ainda esteja restrita, o objetivo é descrever e compreender a produção de um queijo tradicional, chamado Serrano, produzido no sul do Brasil, valendo-se da abordagem do SIAL enquanto aporte teórico.

A realidade agrícola/agropecuária brasileira dificilmente pode ser descrita em termos gerais. Coexistem no Brasil realidades muito diferentes; considerando as distintas regiões, mas também seus sistemas produtivos, graus de inserção nos mercados, formas de organização social, produtiva, econômica. No que concerne à agricultura familiar, também essa é caracterizada por sua diversidade.

Assim, a partir dos anos 1990, a atividade pecuária<sup>4</sup>, até então relacionada a grandes propriedades patronais, passa a ser investigada em seus aspectos "familiares", em pesquisas que demonstram ser equivocada a visão do senso comum e a realidade, distante do latifúndio. No estado do Rio Grande do Sul, extremo sul do país, alguns trabalhos passam a descrever o que se chama de "pecuarista familiar". Esses seriam produtores análogos aos agricultores familiares em relação à racionalidade econômica, utilização da mão-de-obra

---

<sup>4</sup> Quando se utiliza o termo pecuária no contexto deste estudo, referi-se sempre à atividade de criação de bovinos destinados à produção de carne.

familiar e ênfase em sua reprodução social, entretanto, dedicados à criação de bovinos. A atividade, sendo desenvolvida em extensões de áreas restritas, os pecuaristas familiares lançam mão de outras fontes de renda para preservar seu modo de vida.

Dentre esses, os pecuaristas familiares que habitam os Campos de Cima da Serra, região de altitude no mesmo estado, têm “conseguido” preservar-se na atividade, bem como manter-se em suas propriedades, graças à produção do queijo Serrano, a qual tem se tornado importante, especialmente nas últimas duas décadas, devido à redução da receita provinda da venda de animais. Entretanto, as informações até então disponíveis podem ser consideradas incipientes. Sobre esses criadores, não existia pesquisa detalhada; os aspectos econômicos e sociais que informam sua atividade eram mal conhecidos, em que pese estar-se falando da realidade de mais de 1.000 famílias.

Interessa, pois, compreender a produção do queijo Serrano inserida no contexto histórico de exploração do meio natural do território e investigar em que medida traços identitários compartilhados pelos atores influenciam em suas estratégias de reprodução social. Além disso, por ser uma zona de difícil acesso, em uma região montanhosa cuja infraestrutura de transportes manteve-se rudimentar, foi possível preservar características, e mesmo práticas, que remontam aos tempos de sua ocupação. Logo, pretende-se analisar tanto as práticas agropecuárias quanto a produção do queijo, desenvolvidas a partir de uma cultura constituída, primordialmente em torno da atividade de criação de bovinos para engorda; e não em uma região caracterizada por constituir-se em uma bacia leiteira, de onde decorre uma das singularidades importantes do Queijo Serrano (QS).

Uma das características do aporte SIAL é também sua ‘diversidade’, já que os autores sublinham não se tratar de um ‘modelo’, mas sim de uma maneira de representar os fenômenos estudados. Dessa forma, o conceito foi utilizado como ferramenta teórica para análise, gerando dados que pudessem contribuir para o conhecimento de uma realidade específica.

O trabalho está organizado da seguinte forma: (i) introdução e problemática de pesquisa; (ii) caracterização do território do QS e metodologia; (iii) dimensão histórica do SIAL Queijo Serrano; (iv) dimensão técnico-teórica, baseada na discussão em torno do saber-fazer compartilhado; (v) dimensão institucional, no qual se propõe a conformação do SIAL Queijo Serrano, analisando também as relações entre atores individuais e suas estratégias particulares.

### **1.1 Pecuária familiar no sul do Brasil sob a ótica do SPL/SIAL**

No Brasil, a agricultura familiar se consolidou enquanto objeto de pesquisa acadêmica há pouco mais de dez anos. A partir de então os “pequenos” estabelecimentos rurais passaram a ser estudados, no concernente a aspectos produtivos, econômicos e sociais, de onde políticas específicas, como o Programa

Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF, puderam ser desenhadas, constituindo-se o primeiro programa de financiamento ao segmento da agricultura dita familiar. Sem dúvida que avanços foram obtidos ao ser posta em evidência a natureza social da atividade primária, de certa forma, superando a dicotomia grande/pequeno (ABRAMOVAY, 1998). Entretanto, ainda há grandes lacunas a serem preenchidas e que abrem uma ampla agenda de pesquisas.

Se a agricultura familiar é uma discussão contemporânea na pauta da comunidade científica brasileira, a pecuária familiar é um tema ainda mais recente. As primeiras publicações sobre o assunto datam de apenas cinco anos, e, no caso dos pecuaristas familiares estabelecidos na região dos Campos de Cima das Cerras (CCS), as informações disponíveis podem ser consideradas incipientes. Para esses produtores, a produção de queijo aparecia como uma forma de renda, e, após estudo exploratório, julga-se apropriado utilizar a noção de SIAL para estudar o terreno.

Em termos teóricos, a identificação de SIAL organizado em torno de pequenas propriedades e unidades de produção artesanais requer esforços na coleta e análise de dados, sobretudo em países em desenvolvimento, pois, tal como REQUIER-DESJARDINS, BOUCHER e CERDAN (2003) sustentam, existe uma dinâmica de desenvolvimento de pequenas agroindústrias nesses países. O caso da produção de queijo na região de Nossa Senhora da Glória, em Sergipe (CERDAN; SAUTIER, 2002a, 2002b; ABRAMOVAY, 2003; MUCHNIK; BIENABÉ; CERDAN, 2005), ou da região de Cajamarca, no Peru (BOUCHER; REQUIER-DESJARDINS, 2002; BOUCHER, 2004), são ilustrações profícuas, no sentido de demonstrar o potencial da atividade na geração de externalidades positivas (BILLADOUT, 2002) por meio da produção do queijo, sendo cada sistema muito distinto.

Propõe-se, assim, a aproximação entre o objeto de estudo e as noções mobilizadas pelo referencial teórico, utilizando as três dimensões analíticas situadas à jusante do SIAL, propostas por Muchnik (2006), combinadas com os elementos que fundamentam o SIAL enquanto teoria relacionada à territorialidade, segundo PECQUEUR (1992): o sentimento de pertencimento; a transmissão dos saberes implicitamente entendidos como um patrimônio cultural da comunidade; o efeito permanente e a importância dos atores individuais<sup>5</sup>.

Dessa forma, por meio da (i) dimensão histórica, abordam-se a formação cultural do território e de sua identidade, o sentimento de pertencimento, bem como sua possível influência nos comportamentos de cooperação e concorrência entre os atores; na (ii) dimensão técnico-teórica, centra-se a observação e análise dos saberes e técnicas utilizadas em torno da produção do Queijo Serrano; e no

---

<sup>5</sup> Para uma revisão teórica sobre SPL/SIAL, ver: PECQUEUR, 1992; MUCHNIK, 2002; MUCHNIK, 2006; MUCHNIK et al., 2007; REQUIER-DESJARDINS, BOUCHER, CERDAN, 2003; AMBROSINI, FILIPPI, MIGUEL, 2008.

saber-fazer compartilhado, enquanto na (iii) dimensão institucional, buscam-se analisar as relações entre os atores, e o efeito prolongado, que é visto por meio da mudança do papel desempenhado pelo queijo nos sistemas produtivos como uma estratégia de persistência dos pecuaristas familiares.

## **2 CARACTERIZAÇÃO DA ZONA DE ESTUDO: TERRITÓRIO DO QUEIJO SERRANO**

### **2.1 Delimitação da área de estudo e metodologia**

A primeira etapa da pesquisa foi a delimitação da área de estudo. Inicialmente foi feito um painel socioeconômico da região, por meio de dados secundários. De posse das informações obtidas, principalmente na Emater/RS, identificam-se a importância da produção do queijo nos municípios, a quantidade de famílias envolvidas, a produção total, entre outras variáveis. Posteriormente, mapas de solo, relevo e vegetação e a leitura da paisagem forneceram informações sobre as formas de exploração do meio ambiente, as práticas agrícolas e a distribuição dos sistemas produtivos pelo território.

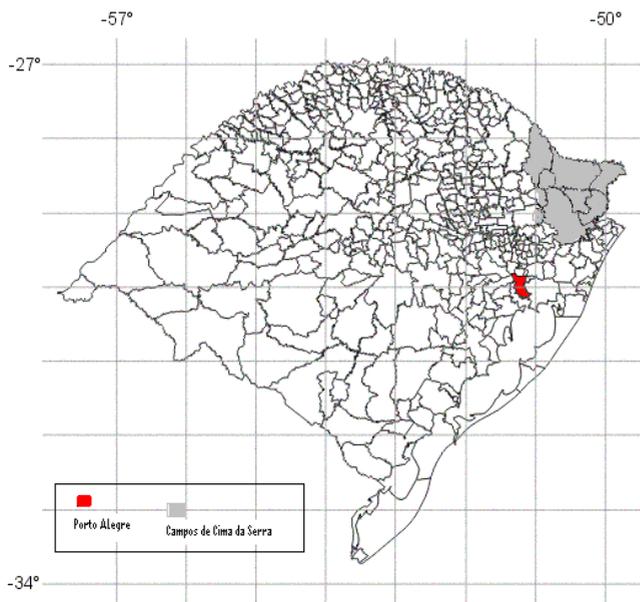
Os CCS situam-se na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul (vide FIGURA 1 – Localização Geográfica dos CCS). A região, ao norte, faz fronteira com o estado de Santa Catarina, tendo então o rio Pelotas como limite norte. Ao Sul encontra-se a região da Serra Gaúcha. A leste, seu limite são os Aparados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

FIGURA 1 – Mapa localização geográfica do RS



Fonte: GUIANET, 2006

FIGURA 2 – Mapa localização geográfica dos CCS



Fonte: FEE, 1998 (adaptado pela autora).

A partir de então, verificam-se que, na porção leste dos CCS, que corresponde à área onde os solos são mais rasos e na qual, por questões de infraestrutura de transporte, os municípios mantiveram-se isolados até pouco tempo, a atividade pecuária ainda é predominante. Ainda, no território delimitado, a produção do QS é relevante, em termos de volume e número de famílias envolvidas, e, dentro do sistema produtivo, é uma fonte de renda importante para a manutenção das famílias.

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

Partindo dos dados secundários, procede-se a uma pesquisa exploratória que permitiu uma primeira aproximação com o objeto de estudo, determinando, inclusive, a modificação do escopo inicial. Entre os produtores, essa etapa foi fundamental para definir uma pré-tipologia dos sistemas produtivos atualmente implementados. A partir dessa pré-tipologia, pode-se determinar o tamanho da amostra. Compôs-se então uma amostra dirigida, com o objetivo de contemplar a diversidade de sistemas vigentes<sup>6</sup>.

Em princípio, havia-se dirigido a pesquisa aos pecuaristas familiares produtores de queijo. Entretanto, por meio da pesquisa exploratória, observou-se que a produção do QS também se constitui em estratégia de reprodução econômica de produtores de 'leite' que passaram a utilizar a denominação QS para valorizar seu produto. Dessa forma, ampliou-se o universo da amostra, e elegeu-se como critério definidor para sua formação 'estabelecimentos familiares, onde a produção de QS representa uma fonte de renda significativa' e que estejam localizados no território CCS. Assim, dados como tamanho da unidade não foram considerados. A pesquisa exploratória também auxiliou na formulação/ajuste do questionário utilizado na pesquisa de campo a partir dos referenciais teóricos, mas condizente com a realidade encontrada.

A pesquisa de campo constituiu-se na aplicação de questionários semiestruturados, buscando-se levantar indicadores econômicos, ambientais e sociais. O questionário foi aplicado a produtores que representam a diversidade

---

<sup>6</sup> A pesquisa de campo foi feita entre julho de 2005 e julho de 2006.

dos sistemas produtivos implementados pelos produtores de QS. Procuram-se investigar elementos que relacionam a produção do QS ao território, por meio da compreensão histórica do produto, seu papel no sistema de produção, a relação dos atores com o produto, as redes formadas no seu entorno, a transmissão do saber-fazer e as motivações para produzi-lo. Para aprofundar o conhecimento sobre a realidade específica, bem como diferenciar os tipos de produtores de QS, investigaram-se a dinâmica da unidade de produção, bem como a história das famílias entrevistadas e as informações referentes aos sistemas produtivos. Obedecendo à pré-tipologia estabelecida durante a pesquisa exploratória, foram efetuadas um total de 12 entrevistas, que serão tratadas como estudo de caso. Dentre os entrevistados, utilizando uma metodologia chamada 'painel de especialistas'<sup>7</sup>, apresentam-se os sistemas predominantes e sua representatividade no território. Entretanto, os dados analisados reportar-se-ão a uma propriedade, a mais representativa do tipo de sistema em questão. Tal definição se deve à ampliação do escopo da pesquisa.

Quanto à dinâmica de comercialização do QS, a pesquisa exploratória forneceu subsídios para identificar os atores envolvidos, o trajeto percorrido pelo QS, no e além do território, até o consumidor. Um dado relevante constatado nessa etapa foi a influência das dinâmicas urbanas na conformação das redes de comercialização do QS, nos quais o tamanho do mercado, a facilidade de acesso, o fluxo turístico e a fiscalização sanitária determinam a relevância dos atores dentro do SIAL.

Essa primeira aproximação nos auxiliou a determinar a importância relativa dos intermediários e, em prescindindo de intermediário, verificar de que forma o QS chega ao consumidor. A partir dessa etapa pode-se, também, elaborar os questionários de pesquisa compondo-os de forma a buscar os elementos que foram operacionalizados na análise teórica, que compreende as redes de comércio inseridas nas dinâmicas sociais do território. As entrevistas foram estratificadas da seguinte forma: intermediários: três, (dois em Bom Jesus e um em São Francisco de Paula); pontos de comércio: foram aplicados questionários em seis estabelecimentos (um em Bom Jesus, dois em São Francisco de Paula e três em Caxias do Sul).

## 2.2 O território do SIAL QS

O território, neste trabalho, é entendido como “[...] *una construcción social, que procede a la vez de um patrimonio ambiental y de um patrimonio cultural* [...]” (LINCK, LÓPEZ, CASABIANCA, 2006, p. 113). Assim, o que constitui

---

<sup>7</sup> O painel de especialistas foi procedido da seguinte forma: depois de analisados os dados, chegou-se à tipologia dos sistemas de produção. As informações foram remetidas à Emater/RS, que apontou a representatividade aproximada, em cada um dos municípios, dos sistemas verificados.

o território de pesquisa, que se denomina 'território do Queijo Serrano', é, além de sua história de ocupação comum, os laços sociais estabelecidos pelo domínio do saber-fazer do QS, e sua relevância para a reprodução econômica das famílias envolvidas, seja na etapa de produção, seja na comercialização.

Dessa forma, como já destacado, localidades não ligadas normativamente à região CCS, mas vinculadas à dinâmica de produção ou comercialização do QS, foram pesquisadas. É o caso da região da Serra, principal mercado consumidor do QS e onde há 'novos' produtores de queijo. A inclusão dessas localidades permitiu ainda a discussão em torno do uso da reputação do QS em sistemas de produção que diferem consideravelmente do tradicional.

Fez-se, então, um recorte em dois tempos, primeiramente, considerando características naturais, formas de artificialização do meio ambiente e um patrimônio produtivo-cultural, que é o QS. Posteriormente, observou-se a relevância da produção de QS no universo atingido e as variações nas dinâmicas de comercialização, para então compor o território abrangido. Ou seja, consideram-se processos materiais e culturais para compor a amostra, em que o QS detém um papel central.

Em termos de caracterização, os dados relativos à clima e relevo são comuns às localidades estudadas, enquanto os dados socioeconômicos dizem respeito à região normativa dos CCS.

A região dos CCS é a porção mais alta do estado do Rio Grande do Sul. Sua altitude varia entre 400 e 1.400 metros acima do nível do mar. Em termos ambientais, é a região mais fria do estado. E, embora toda região seja caracterizada pela formação de pastagens naturais desde uma porção a oeste do Planalto gaúcho, culminando nos campos de altitude, fazendo um corte longitudinal, percebe-se que a profundidade de solo é maior a leste, e, à medida que se avança para oeste, os solos são caracteristicamente mais rasos e com menor quantidade de argila.

Quanto à vegetação, é uma zona de transição entre campos e mata. Das espécies forrageiras nativas, a maioria é de hábitos estivais, resultando em carência de forragem no inverno (MOHRDIECK, 1993).

A região é caracterizada por uma baixa densidade demográfica (dois a 10 hab/Km<sup>2</sup>) e conta com 148.210 habitantes, dos quais, 30% moram na zona rural, enquanto da população de mais de 10 milhões no estado do RS, 20% habitam em zona rural (FEE, 1998).

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

### 3 DIMENSÃO HISTÓRICA DO SIAL QS: VALORES COMPARTILHADOS, COOPERAÇÃO INCIPIENTE SEM CONCORRÊNCIA

#### 3.1 Origem dos pecuaristas familiares nos CCS

Historicamente, a bovinocultura de corte é uma atividade de importância fundamental na formação da economia, cultura e mesmo do território do Rio Grande do Sul. A atividade foi favorecida pelo ecossistema pastoril que caracteriza as regiões da Campanha e CCS. O período de concessão de sesmarias, após o Ciclo do Ouro brasileiro, foi responsável pela constituição de grandes estâncias no Sul do país. Ainda hoje, a atividade pecuária permanece relacionada, no imaginário comum, a extensas propriedades patronais.

Estudos recentes (RIBEIRO, 2003; TORRES, MIGUEL, 2003; LUIZELLI, 2001; GONÇALVES, 2002; RIES, MESSIAS, 2003), entretanto, têm apontado uma porção significativa de empreendimentos familiares relacionados à bovinocultura de corte no estado do Rio Grande do Sul. Nesses estabelecimentos, a mão-de-obra é familiar, e a racionalidade econômica se assemelha àquela do agricultor familiar, qual seja, a prioridade é dada à reprodução social da família. “Para esse grupo social, o importante não é o quanto vende de sua produção, mas o quanto o sistema consegue produzir para subsistir” (TORRES, MIGUEL, 2003).

As origens dos pecuaristas familiares dos CCS, segundo observou-se, são basicamente três. A primeira está no processo de diminuição das áreas, atribuído à sucessão familiar, e também à descapitalização gerada pela desvalorização do preço do boi, sendo o primeiro grupo, portanto, herdeiro de proprietários de grandes áreas. Em segundo, há produtores que trabalhavam como empregados nas estâncias e conseguiram adquirir terra. Por terceiro, mesmo que a maior parte dos imigrantes europeus tenha se estabelecido na Serra, alguns chegaram aos CCS e passaram a dedicar-se à criação de bovinos. Os dois últimos grupos nunca foram proprietários de grandes extensões de terras.

A atividade pecuária ainda é predominante na região, como é possível verificar pelos dados contidos no QUADRO 1.

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

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

Fonte: RIES; MESSIAS, 2003.

No caso da pecuária familiar, a produção de gado obedece a uma baixa escala, o que não é incomum nos CCS (vide estrutura fundiária no QUADRO 2), e o sustento das famílias depende primordialmente da combinação dessa atividade com outras para assegurar a reprodução econômica e social da família. Alguns desdobramentos da atividade: o turismo, que aproveita a infraestrutura das propriedades, valendo-se também das características climáticas da região, sendo o frio um atrativo; e a produção do QS.

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

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

Fonte: IBGE, 1995-1996.

No QUADRO 3 há algumas informações sobre a produção de QS, fornecidas pela Emater/RS, que, cruzadas com os dados do censo do IBGE<sup>8</sup>, demonstram uma parcela significativa de produtores envolvidos na atividade de queijaria em determinados municípios.

<sup>8</sup> Como se trata de um dado de 2005 cruzado com o censo de 1995-96, o percentual não é exato - trata-se de uma indicação aproximada.

QUADRO 3 - Pecuáristas produtores de Queijo Serrano nos CCS

Municípios	Total de propriedades * (N)	Produtores de queijo ** (N)	Prod anual ** (t)	% Pecuáristas Produtores queijo**
	1218	250	183	20,53
Cambará do Sul	588	66	35	11,22
Caxias do Sul	3.930	145	79	3,69
Jaquirana	515	150	45	29,13
São Francisco de Paula	2.188	250	365	11,43
São José dos Ausentes	603	250	75	41,46
	9.042	1.111	782	12,29

\* Fonte: IBGE, 1995-96

\*\* Fonte: EMATER, 2005

Dentre os produtores de QS, o pecuarista familiar é o grupo mais relevante, não só em termos numéricos, mas também em termos históricos e culturais, pois herdou e preserva o ofício de fazer o QS, bem como o modo de vida que se fundou a partir da bovinocultura de corte. A ressalva é válida, pois, na medida em que o queijo se tornou importante fonte de renda, alguns produtores abandonaram a bovinocultura de corte para dedicar-se à bovinocultura leiteira.

### 3.2 Sentimento de pertencimento

Para operacionalizar o que os autores chamam de 'sentimento de pertencimento', procurou-se compreender o significado e a relevância desse elemento na abordagem dos SPL-SIAL, bem como do conceito de territorialidade (PECQUEUR, 1992), que serve de base.

Em termos identitários, o sentimento de pertencer a uma comunidade envolve o compartilhamento de valores sociais e culturais relacionados à história de um território. A partir da revisão dos distritos marshallianos, porém, o pertencimento ao local determina uma propensão à ação coletiva para o bem comum. Ou seja, ele passa a ter um valor funcional para a comunidade no momento em que os indivíduos percebem que as iniciativas de cooperação geram resultados virtuosos para a coletividade, passando essas a prevalecer sobre comportamentos competitivos dentro do território. Mas, para tanto, as relações devem estar alicerçadas sobre outro componente: a confiança. A confiança, a partir das abordagens localistas, surge do compartilhamento de valores e das relações sociais de longo prazo estabelecidas. Assim as atividades econômicas estarão enraizadas ('embeddedness') nas atividades sociais, determinando e favorecendo seus resultados.

A combinação de relações mercantis com relações de cooperação baseadas na confiança requer uma compreensão da atividade econômica

inserida na tessitura social do espaço-território, onde o resgate da identidade cultural permite avaliar os processos de produção e trocas, estando relacionados ao atendimento de necessidades, não individuais, mas comuns; com foco na reprodução social, não no lucro. Mas, além disso, é preciso entender as práticas como uma forma de reprodução econômica constituída historicamente, das quais emergem justificativas de ações que suplantam os 'motivos econômicos' da teoria econômica neoclássica (POLANYI, 1977).

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

### **3.2.1 Valores identitários**

O trabalho a cavalo na lida com o gado criado em liberdade no campo simboliza mais do que uma atividade econômica para grande parte dos produtores. A doma de cavalos, a habilidade em laçar animais e os rodeios são práticas usuais entre os entrevistados. À exceção de um produtor, todos pretendem continuar criando gado e gostariam que seus filhos também o fizessem. A maior parte dos produtores acredita que sua atividade tem ligação com a cultura local e julga importante preservar a tradição da criação de gado e fabricação do QS, e transmiti-la a seus filhos.

Quando se avaliam as motivações ligadas à atividade de criação de bovinos, em um primeiro momento, ela parece, além de um meio de sustento, um modo de vida. A pecuária é motivada por satisfação pessoal, e ou tradição familiar. Em seguida, são apontados: o sustento da família e a segurança que proporciona. A opção em permanecer na atividade, entretanto, não deixa de trazer embutida em si uma racionalidade particular. Vale ressaltar que a 'segurança' a que os produtores se referem é em relação à agricultura, no qual problemas como estiagem podem ser mais devastadores em um ano agrícola. Há ainda uma noção de adequação da pecuária às características do meio natural, reveladas quando os produtores justificam a atividade como única alternativa viável na propriedade por suas condições de solo e relevo.

A ênfase na pecuária transparece também por meio dos principais problemas apontados pelos produtores em relação à sua atividade. A maior parte julga o baixo preço pela venda do boi como o maior problema a ser enfrentado, em seguida: a proibição da queima de campo para fazer o manejo das pastagens ao fim do inverno, e em terceiro lugar aparece a clandestinidade da produção de QS como um entrave, mas não ligado especificamente à sua comercialização, o problema é sentirem-se contraventores (abordam-se as motivações ligadas a cada uma das atividades, pecuária e produção de queijo na seção IV).

Na região vizinha, a Serra, a clandestinidade assume um contorno mais prático, já que a implantação, há oito anos, de um sistema municipal de agroindústrias familiares abre a possibilidade de legalização de algumas queijarias. O problema, então, são aqueles que estão fora do sistema, pois passam a abastecer mercados marginais, e a legalização é uma possibilidade apenas para queijarias instaladas dentro dos limites da cidade serrana de Caxias do Sul, o que exclui todos os produtores artesanais dos CCS.

### **3.2.2 Confiança, mas cooperação incipiente**

A forma como se encontra organizada a produção de QS não é muito diferente da que existia no final dos anos 1700, início dos anos 1800. Ou seja, a produção é individual, acontece em cada uma das propriedades espalhadas pelo território e é feita apenas com o leite produzido na própria unidade.

Apesar de existir uma Associação de Produtores de Leite e Derivados dos CCS, os produtores entrevistados, ou não estão associados, ou não sabem de sua existência. A Associação foi formada em 2001, com o intuito de promover reuniões periódicas, a fim de levantar soluções para os problemas enfrentados na produção e comercialização do QS, entretanto, hoje, encontra-se “desativada”.

Alguns atribuem o hábito de não trabalhar em conjunto ao isolamento que a região experimentou, inclusive entre as propriedades, devido ao tipo de relevo e à infraestrutura de estradas, o que determinaria estruturas quase que autossuficientes.

O contato com instituições de pesquisa, ensino, ou outras entidades privadas ou públicas ou eventuais relações políticas mantidas pelos produtores praticamente não influenciam a atividade de queijaria. Percebe-se que entre os entrevistados não há grandes expectativas quanto a auxílios externos. São pessoas que encontraram uma forma de garantir seu sustento conforme as capacidades apreendidas.

Seria precipitado, porém, concluir que não existem relações de confiança e cooperação entre eles. Dentre as vantagens de estarem localizados nos CCS, foram destacadas: a qualidade das pastagens, da água, do clima, ‘a cultura do Queijo Serrano’ e o contato com a comunidade. Um dos entrevistados sintetiza de forma simples o destacado no início dessa seção, ou seja, o sentimento de pertencimento que pode determinar laços de confiança adquire um valor operacional: ‘as vantagens de ser daqui são muitas. A gente é conhecido, pode pedir ajuda pros vizinhos, a vizinhança é boa. A gente sabe onde vender o queijo, as vacas...’.

Ocorre que a confiança gerada pelos laços sociais não se encontra sob a forma de ações programáticas e conjuntas, o que também não significa que elas sejam completamente inexistentes. Por exemplo, o inverno constitui-se em período de entressafra do queijo, e, em função da diminuição do volume do produto, ocorre uma valorização no preço. O momento de reajustar os preços é

definido por meio do contato entre os produtores, a partir de informação obtida de que em alguma 'praça' já se paga mais pelo produto. Isso ocorre a partir dos meses de março ou abril, e, quando um produtor detém a informação, repassa aos demais que reajustam seus preços em conjunto para os intermediários.

Ser de origem local não determina, em si, resultados. A maioria, entretanto, ressalta que o problema poderá aparecer no momento de vender o queijo, pois ser conhecido na comunidade ainda é um ativo que possuem as famílias. Todavia, à medida que isso se constitui em um facilitador, o oposto parece não ser verdadeiro. Ou seja, não há restrição a novos produtores, tanto assim que nenhum dos produtores considera os demais como concorrentes, inclusive na Serra, onde o queijo da agroindústria pressiona o queijo artesanal para o mercado marginal.

#### **4 DIMENSÃO TÉCNICO-TEÓRICA: SABER-FAZER COMPARTILHADO COMO AMEAÇA AOS PRODUTORES TRADICIONAIS**

Barbosa (1978) descreve o início da produção do QS coincidindo com o início da colonização dos CCS pelos tropeiros. A produção do queijo era uma forma de se aproveitar o leite, que se convertia em produto para autoconsumo. A prática generalizada na região fez com que o domínio das técnicas de produção do QS assumisse função de meio de troca e de reserva. Link, López e Casabianca (2006) atribuem ao valor simbólico que podem adquirir os queijos essa função de 'quase moeda'.

A chegada dos imigrantes europeus na região, a partir de 1870, faz com que os intercâmbios se intensifiquem e o produto se torne conhecido.

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

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

Analisando o QS como um processo, o que o diferencia é a utilização de raças bovinas não especializadas em leite. Os animais, em geral, são cruzamentos

de raças bovinas especializadas na produção de carne, pois o objetivo dos produtores é vender as crias desses animais.

A partir da importância crescente da produção de queijo nas propriedades, questionava-se sobre as alterações sofridas em seu processo de fabricação ao longo do tempo. E, segundo o que se pôde acompanhar, se não há modificações significativas nas queijarias, cujas famílias têm origem nos CCS, a prática foi apreendida pelos imigrantes europeus e seus descendentes. Os 'novos' produtores de queijo utilizam o nome e a reputação do 'Serrano', mas desenvolvem sistemas de criação animal distintos.

Vale salientar que, na Serra, não apenas a presença de imigrantes europeus constitui-se em uma diferença em relação aos outros municípios. Os órgãos legais de fiscalização sanitária são atuantes, e há um programa de incentivo à instalação de agroindústrias familiares, cujo produto recebe um selo do Serviço Municipal de Inspeção (S.I.M.), tendo sua comercialização legalizada dentro dos limites do município. Em termos práticos, a maneira de fazer o queijo é quase idêntica à tradicional nos CCS, entretanto, o processo de criação sofre alterações significativas no que diz respeito à forma de artificialização do meio e à relação com a atividade pecuária. Os animais já não são criados extensivamente, são provenientes de raças leiteiras especializadas, alimentados não mais à base de campo nativo; e a rotina de trabalho é a de um tambo leiteiro.

Apesar de os sistemas serem distintos, o que certamente resulta em produtos diferentes, os proprietários de tambos leiteiros e de agroindústrias da Serra consideram-se produtores de 'Queijo Serrano Tradicional'.

Por outro lado, em função da instalação das agroindústrias e da fiscalização por parte das autoridades sanitárias municipais, os produtores tradicionais de QS acabam tendo dificuldade para vender o queijo. Como o acesso à comercialização é dificultado, a remuneração obtida também é inferior, e muitos produtores acabam 'trocando o queijo' por mercadorias em armazéns de bairro.

Isso vale especialmente para produtores "clandestinos" do município serrano de Caxias do Sul, e também para os intermediários que levam queijo dos municípios dos CCS para comercializar na Serra. Entretanto, alguns pontos de comércio tradicionais não observam a proibição da venda, enquanto outros, após terem o produto apreendido mais de uma vez e tendo pagado multas, acabaram desistindo de vender queijo não inspecionado. Aprofundar-se-ão as questões ligadas à comercialização na sessão seguinte.

## **5 DIMENSÃO INSTITUCIONAL: DO AUTOCONSUMO À VIABILIZAÇÃO DA PECUÁRIA FAMILIAR**

Quanto à sua origem, um SIAL pode ser a expressão de subsistência de economias camponesas ou de projetos de desenvolvimento. Tem-se nos CCS uma situação que não obedece aos parâmetros supracitados. As AIR artesanais de QS seriam classificadas como tradicionais, entretanto, sua origem remota está ligada

ao estabelecimento de propriedades de grandes extensões de terra, com intuito de autoconsumo em uma zona de relativo isolamento.

O principal excedente do sistema sempre foi o boi gordo criado extensivamente sobre pastagens naturais. Até meados dos anos 1950, o queijo teria a mesma importância de outros excedentes como o pinhão e o couro, sendo um produto secundário. Entretanto, a diminuição da área das propriedades, concomitante à persistência do sistema de pecuária extensiva, determinará uma diminuição dos ingressos provenientes da venda de animais.

Assim, o queijo, de produto de autoconsumo, ou renda acessória, passa a desempenhar papel importante na economia interna das unidades. A comercialização do QS pode representar de 10 a 60% dos ingressos nas propriedades, entretanto, seu caráter não-sazonal será mais importante que o montante de renda gerado. Os produtores costumam utilizar o dinheiro da venda do queijo para custear as despesas diárias da casa, por ser uma fonte de renda 'garantida', ao contrário da venda de novilhos, que é sazonal, sendo sua receita utilizada para custear as despesas da propriedade.

Diferentemente da pecuária, a produção de queijo é motivada pela possibilidade de sustento da família, seguida por satisfação pessoal e tradição familiar. Perguntados sobre o que lhes interessa com a produção de queijo, ouviu-se que, em primeiro lugar, manter um certo nível de vida para a família; em segundo, ter um trabalho satisfatório e independente; e, em terceiro lugar, o objetivo seria ganhar dinheiro. Ainda, a qualidade de independência e satisfação do trabalho tem quase que a mesma relevância entre os entrevistados. Isso nos auxilia a compreender o porquê, a despeito do queijo garantir as despesas diárias das famílias, contudo, a bovinocultura de corte raramente é substituída pela pecuária leiteira, e os incrementos para aumentar a produção de leite são tímidos. Os produtores resumem a posição da seguinte forma: "a gente não quer se tornar escravo de vacas".

A fabricação de QS permite a manutenção das famílias no campo e da atividade pecuária na região, possibilitando assim a preservação de um traço da identidade cultural do território.

O caráter permanente do SIAL QS, dentro desta análise, vem da mudança do seu papel dentro dos sistemas de produção, o que também pode ser considerado como o principal processo de inovação dos pecuaristas familiares dos CCS. Ou seja, nesse caso a inovação é uma estratégia empregada pelos atores, sociais e econômicos, que visa à preservação de um sistema de criação tradicional, o qual representa um modo de vida.

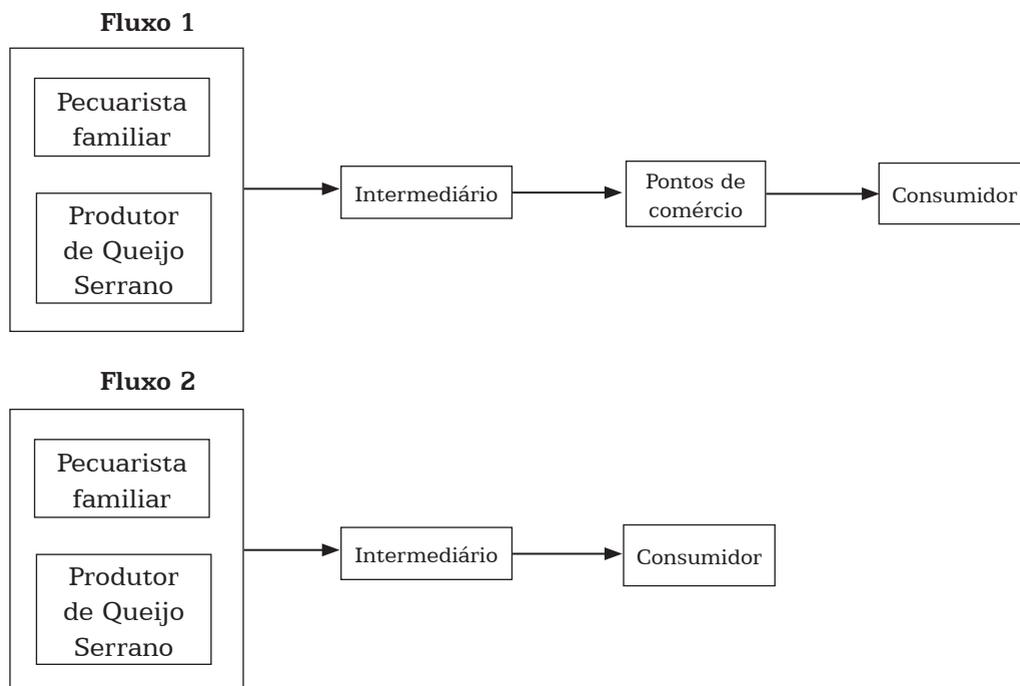
### **5.1 Conformação do SIAL QS**

A conformação de um SIAL passa pela identificação dos atores, bem como de suas relações, as quais serão condicionadas por laços de proximidade e pertencimento a um espaço. A verticalidade diz respeito aos processos envolvidos

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

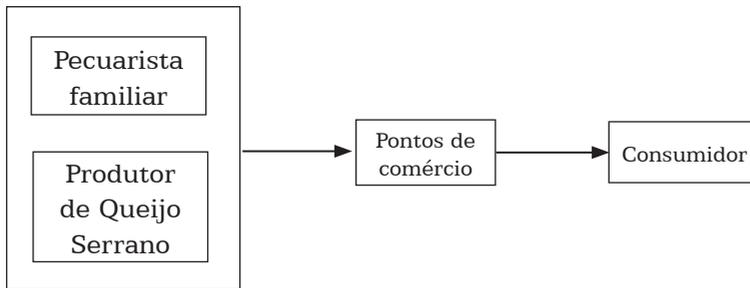
“Esse laços fazem referência, particularmente, às relações produto-terroir, e se estabelecem através dos signos de qualidade ligados à origem, às especificidades dos produtos e a seu conteúdo patrimonial”<sup>9</sup> (BOUCHER, REQUIER-DESJARDINS, 2002, p. 4). O produto, assim, refere-se a ‘valores’ como qualidade e tipicidade, que não se baseiam apenas em características da matéria-prima utilizada ou do processo de produção agrícola, mas também às características culturais e ambientais do território e à forma como a atividade está organizada.

A análise do percurso de um produto até o mercado, e, dos atores envolvidos e sua percepção sobre sua atividade, fornecem os primeiros indícios sobre a organização subjacente à produção. Quanto ao SIAL QS, as figuras que o compõem são basicamente: os produtores rurais, os intermediários, os pontos de comércio e os consumidores. Pode-se representar a verticalidade do SIAL da seguinte forma:

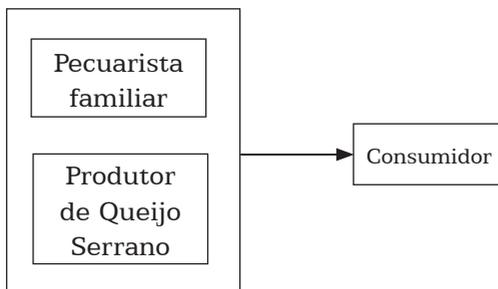


<sup>9</sup> “*Ces liens font notamment référence aux relations produit-terroir et s’établissent par les signes de qualité liés à l’origine, aux spécificités des produits et à leur contenu patrimonial*”.

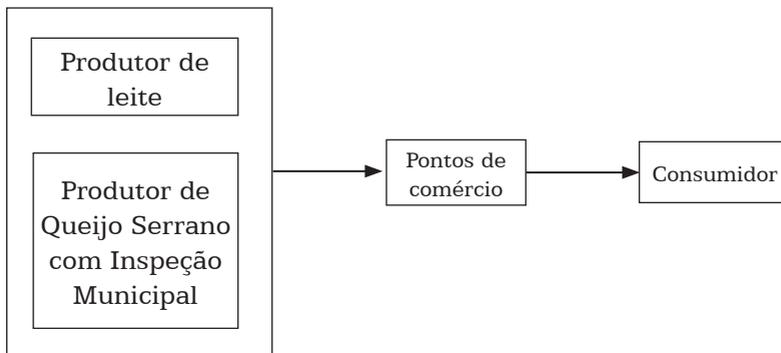
**Fluxo 3**



**Fluxo 4**



**Fluxo 5**



Os criadores de gado são também os queijeiros, ou seja, concentram em si a produção da matéria-prima e seu processamento. O acesso ao mercado, entretanto, acontece diferentemente, conforme a localização geográfica dos produtores, mas, também, segundo relações mantidas e constituídas ao longo do tempo com seu(s) comprador(es).

As dinâmicas urbanas (infraestrutura de acesso, porte, mercado consumidor etc.) também influenciam as formas de inserção do QS no mercado. Observa-se que a forma de comercialização e a natureza das relações sociais estabelecidas em torno do queijo se alteram. À medida que se avança em direção à Serra, os laços sociais ao longo da cadeia tendem a tornar-se menos preponderantes. Quanto

mais distantes dos centros urbanos relativamente importantes, localizados próximos da Serra ou do Litoral, mais dependentes os produtores são da figura do intermediário.

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

O percurso do QS não varia muito entre os intermediários ouvidos. Um deles, de Bom Jesus-BJ, 'desce a serra' distribuindo o QS em pontos de comércio e para consumidores particulares nas localidades de Lageado Grande e Vila Seca, em São Francisco de Paula, e nos municípios de Vacaria, Ipê, Antonio Prado, Flores da Cunha, São Marcos e Caxias do Sul. Os demais têm sua clientela constituída primordialmente em Caxias do Sul, chegando eventualmente a Gramado. Todos os municípios e localidades situam-se na Serra do Rio das Antas, próximas a Caxias do Sul e aos CCS.

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

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

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

Outrossim, o mesmo compromisso existe entre intermediários e produtores. Não se verificou a existência de contratos formais, mas todos afirmam que há um contrato: 'O acordo é de confiança; contrato é a palavra. Com os produtores eu tenho quase que uma obrigação. Precisando ou não de queijo, eu compro, porque o produtor precisa'. Há um acordo tácito entre atravessador e produtor, o atravessador conta com o produtor para compor seu estoque, e o produtor conta com a compra garantida do intermediário. Tal contrato parece funcionar, e entre produtores não se verifica o comportamento 'oportunista' de entregar o queijo para 'qualquer um que ofereça mais (remuneração)'. Os produtores são proprietários de áreas médias e pequenas, mas também capatazes<sup>104</sup> de estância, o que é menos frequente, pois 'Grande [proprietário] já não tem mais em Bom Jesus'.

Na Serra, o intermediário inexistente. Sendo a cidade de Caxias um dos principais centros consumidores do queijo e uma das maiores do estado do RS, os produtores vendem sua produção diretamente aos pontos de comércio. Os preços pagos aos produtores são, assim, mais elevados. Entre as partes, não há qualquer contrato, entretanto, percebe-se que também não existe o mesmo compromisso entre elas.

Percebe-se que a especialização do ponto de vendas é proporcional à capacidade de consumo do centro urbano. No município de Bom Jesus, entrevistou-se proprietário de minimercado citado entre os produtores como uma alternativa para venda de seu queijo. O estabelecimento trabalha com fornecimento direto do produtor de QS e remunera-o da seguinte forma: metade do valor da compra

---

<sup>10</sup> Termo utilizado no Rio Grande do Sul para denominar o empregado de uma fazenda-estância. Segundo a hierarquia dessa denominação, o 'capataz' é o chefe dos 'peões', sendo aquele que se reporta ao proprietário-estancieiro.

de queijo é paga em forma de 'rancho' (com mercadorias a venda no mercado), e a outra metade em dinheiro. O valor mais baixo pago ao produtor é de R\$ 4,00 e o mais alto é R\$ 7,00, no verão e no inverno, respectivamente. Os preços de no mercado venda nos mesmos períodos ficam entre R\$ 4,50 e 8,50. Diz-se, entretanto, que o QS encontrado à venda em Bom Jesus não é de boa qualidade, pois o bom QS 'desce a serra' para ser comercializado pelos atravessadores, que inclusive remuneram melhor e pagam à vista o produtor.

Em São Francisco de Paula, encontra-se QS à venda em comércios de beira de estrada, em casas de artigos coloniais frequentadas especialmente por turistas, em feiras e mercados da cidade. No município também é frequente a venda particular, na qual os produtores entregam o QS diretamente ao consumidor.

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

Investigou-se ainda de que maneira os laços sociais facilitam as transações comerciais. A relação com os fornecedores se apresenta mais duradoura em Bom Jesus e São Francisco de Paula. Neste município, os entrevistados conhecem seus fornecedores das relações na comunidade, entram em contato pedindo queijo quando está em falta, ou, quando há excesso, solicitam ao produtor que guarde a carga da semana para entregar apenas na semana subsequente. Em Bom Jesus ocorre o mesmo, no que concerne às relações sociais, mas a fidelização dos fornecedores, em relação ao ponto comercial visitado, apresenta-se mais frágil. Provavelmente, tal fragilidade decorre do preço pago ao produtor e da forma de remuneração. Alguns produtores do município ouvidos durante a pesquisa relatam já ter entregado queijo no estabelecimento, trocando-o por mercadorias. Contudo, perceberam que era mais vantajoso vender ao intermediário e, com o rendimento, fazer as compras. Além do preço baixo pago ao produtor, segundo entrevistados, as mercadorias do estabelecimento em questão são mais caras em relação a outros estabelecimentos da cidade. Logo, os laços sociais podem, em um primeiro momento, facilitar as transações comerciais, porém somente eles não sustentam sua continuidade.

Já em Caxias do Sul, encontram-se relações de natureza diversa entre pontos de comércio e fornecedores de QS. Todos os entrevistados afirmaram ter apenas negócios com seus fornecedores, sendo o contato estabelecido exclusivamente comercial. No entanto, a confiança parece pautar o 'negócio', mesmo em Caxias do Sul. Ou seja, ao mesmo tempo em que se observou a inexistência de contratos formais de fornecimento em qualquer dos estabelecimentos pesquisados, todos afirmam que há um contrato feito 'na palavra', um compromisso de compra e venda. Isso se torna importante, especialmente no inverno, época em que o volume de QS produzido diminui. A exceção quanto a esse particular ficou por

conta do estabelecimento comercial de Bom Jesus, o qual foi o único a afirmar que o produtor entrega o queijo para quem paga mais.

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

A questão em torno da legalização do QS é avaliada diferentemente em Bom Jesus, São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Em Bom Jesus e São Francisco, o QS é comercializado sem documentação alguma, e os comerciantes acreditam que legalizar o produto seria interessante para todos. Eles salientam, contudo, que essa legalização não poderia ser feita utilizando o mesmo modelo de Caxias do Sul, pois a maioria dos produtores não teria condições financeiras para adequar suas instalações à legislação comum. Os mesmos entrevistados demonstram, ainda, preocupação com possíveis alterações nas características do queijo, decorrente de tal procedimento. Para os estabelecimentos que trabalham com o QS tradicional, a legalização representa a possibilidade de valorização do QS, além da tranquilidade de comercializar o produto sem receio de apreensão. Um dos comerciantes ouvidos conta que não sabe como fará quando a construção do seu novo ponto de vendas estiver concluída. Ele tem interesse em 'fazer mais propaganda do QS', pois haveria muitos moradores de Canela e Gramado (municípios da Serra gaúcha, vizinhos a São Francisco de Paula) que se dirigiram a São Francisco especialmente para comprar QS, já que o preço no município é melhor. Contudo, o entrevistado teme um anúncio de vendas mais proeminente, devido às inspeções sanitárias.

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

O principal problema, como já referido, trata-se do acesso ao "bom mercado". As casas especializadas na venda de queijo, embutidos e outros produtos alimentares especiais seguem, nesse momento, a tendência de não

mais vender queijo sem o selo da Inspeção<sup>11</sup>. Restam ainda casas tradicionais que não abrem mão de vender o queijo proveniente de Bom Jesus, o qual tem uma boa reputação entre a clientela. Entretanto, a produção de outros municípios, e a produção dita tradicional de Caxias tendem a ser pressionadas para mercados marginais.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho partiu da motivação de pesquisar a estratégia de reprodução econômica e social de um grupo que passou a figurar nos estudos acadêmicos a partir dos anos 1990 e que foi denominado 'pecuarista familiar'. Sua prioridade é o sustento da família (em outros termos, sua 'reprodução social'), e a manutenção da atividade, que representa seu modo de vida, de tal forma que acabou se constituindo em grupo análogo àquele da 'agricultura familiar', considerando, todavia, as especificidades decorrentes de sua atividade. Nos CCS, a produção de um queijo tradicional aparecia como uma fonte de renda extra para os pecuaristas familiares. Dessa forma, e a partir da reconstituição da história da bovinocultura, da produção e comercialização de queijo na região, delimitou-se o território de estudo.

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

A mobilização coletiva em torno de sua produção, entretanto, parece muito frágil, o que leva a definir o SIAL QS como um SIAL em sua forma passiva. A ativação do SIAL QS em torno do processo de legalização em suas bases artesanais poderia gerar resultados virtuosos, pois, *a priori*, possibilitaria a valorização do produto e a manutenção dos sistemas pecuários familiares. Tal processo poderia gerar externalidades positivas, na medida em que permitiria a preservação da cultura local, de um ecossistema e de um modo de vida singular, favorecendo outras atividades econômicas, tais como o turismo, para o qual

---

<sup>11</sup> Ressalta-se que o fato de estar inquerindo os entrevistados num momento em que o Serviço de Vigilância Sanitária tem se mostrado atuante pode ter comprometido algumas das informações obtidas no comércio de Caxias do Sul.

importa os atrativos de beleza natural do meio físico, mas, também, o consumo de valores simbólicos do lugar.

No momento de propor uma qualificação/padronização da produção de QS, deve-se, entretanto, proceder a um descritor de técnicas e considerar que o produto representa para os famílias: uma fonte de renda essencial para seu sustento e o risco que o estabelecimento de um caderno de normas implica exclusão de parte dos produtores do processo.

Ainda, a legalização da produção de QS sem uma política de apoio à atividade que os produtores consideram como principal, a pecuária, não parece capaz de fornecer um suporte tal como os pecuaristas familiares necessitam, pois as duas atividades estão inter-relacionadas, no plano ecológico, produtivo e identitário. Ao considerar o QS isoladamente, corre-se o risco de reproduzir a situação de Caxias do Sul, no qual o queijo é produzido a partir de sistemas intensivos e está perdendo suas características originais. Além disso, os pecuaristas familiares dos CCS continuariam desassistidos, talvez ainda produzindo queijo, mas sendo cada vez mais pressionados a comercializar seu produto em mercados marginais.

Por fim, sublinha-se que esta proposta no plano teórico e empírico foi uma operacionalização do SIAL aplicada à uma realidade brasileira. Para tanto, valeu-se das dimensões que o comporiam como quadro analítico. Dado que se trata de uma abordagem de cunho territorial, ou seja, de análise das dinâmicas territoriais que conformam a relação entre o "fazer o queijo serrano" e a reprodução social das famílias envolvidas, abrigam-se os elementos que compõem a noção de territorialidade propostos por Pecqueur (1992), em cada uma das dimensões de análise, para aproximar-se do objeto de estudo. Assim, propôs-se uma forma de operacionalização que auxiliasse a revelar aspectos sociais, econômicos, produtivos, bem como verificar a capacidade analítica dos conceitos frente a uma realidade específica, mesmo tendo presente que os limites de tal divisão serão arbitrários.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 2. ed. São Paulo: Editora da UNICAMP, 1998.

AMBROSINI, L.B. **Sistema agroalimentar do queijo serrano** : estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS, 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

AMBROSINI, L. B.; FILIPPI, E. E.; MIGUEL, L. A. SIAL: análise da produção agroalimentar a partir de um aporte territorialista e multidisciplinar. **Revista IDeAS**, v.2, n.1, p. 6-31, 2008.

BARBOSA, F. D. **Vacaria dos Pinhais**. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: UCS, 1978.

BILLAUDOT, Bernard. Patrimoines productifs, secteur et territoire. **Géographie, Économie, Société**, Paris, v. 4, p. 259-303, 2002.

BOUCHER, F. **Enjeux et Difficultés d'une Stratégie Collective d'activation des Concentrations d'agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, au Pérou**, 2004. Tese (Doutorado em Economia) – Centre d'Economie et Ethique pour l'Environnement et le Développement, Université de Versailles / Saint-Quentin-en-Yvelines, Paris, 2004.

BOUCHER, F.; REQUIER-DESJARDINS, D. La Concentration des Fromageries Rurales de Cajamarca: enjeux et difficultés d'une stratégie collective d'activation liée à la qualité. In: COLLOQUE SYAL, 2002, Montpellier. **Actes...** [s.l.]: GYS SYAL, 2002. CD-ROM

CERDAN, C. ; SAUTIER, D. Construction Territoriale de la Qualité des Produits de l'Élevage dans le Nordeste Brésilien. In: COLLOQUE SYAL, 2002, Montpellier. **Actes...** [s.l.]: GYS SYAL, 2002a. 1 CD-ROM

CERDAN, C.; SAUTIER, D. Construção e desenvolvimento dos territórios rurais: sistemas de produção de queijo em Sergipe. In: SABOURIN, E.; TEIXEIRA, O.A. (Org). **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais**. Brasília: Embrapa, 2002b. p. 131-142.

EMATER/RS. **Envio de informações e dados sobre pecuária familiar nos Campos de Cima da Serra**. Disponível em: <larissabueno@gmail.com>. Acesso em: 15 maio 2005 e 1 out. 2006.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. **Anuário Estatístico do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 1998. 1 CD-ROM.

GUIANET. **Guia Internet Brasil**. 2006. Disponível em: <<http://www.guianet.com.br/guiacidades>>. Acesso em: 1 out. 2006.

GONÇALVES, E. S. **Pecuária familiar no município de Cachoeira do Sul: importância histórica, entraves e potencialidades**. 2003. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário 1995-1996**. 1995-1996. Disponível em: <www.ibge.org.br>. Acesso em: 5 jun. 2005.

LINK, T.; LOPEZ, E.B.; CASABIANCA, F. La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos naturales. In: MACÍAS, A.A et al. (Org.). **Agroindustria rural y territorio: los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**. Toluca: Universidad Autonoma del Estado do Mexico, 2006. p. 103-25.

LUIZELLI, J.C.B. **Pecuária familiar na região de Santiago**: caracterização, origem e situação atual. 2001. Monografia (Curso de Especialização em Desenvolvimento Rural e Agroecologia) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

MOHRDIECK, K.H. Formações campestres do Rio Grande do Sul. In: CAMPO, nativo e melhoramento. Esteio: Federacite IV, 1993. p. 11-23.

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

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

MUCHNIK, J. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL, 2006, Baeza (Jaén). **Comunicaciones...** [s.l.: GYS SYAL], 2006. 1 CD-ROM.

MUCHNIK, J.; et al. Introduction: les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL). **Économies et Sociétés - Série Systèmes Agroalimentaires**, Paris, n. 29, p. 1465-1484, 2007.

PECQUEUR, B. Territoire, territorialité e développement. In: COLLOQUE INDUSTRIE ET TERRITOIRE: LES SYSTEMES PRODUCTIFS LOCALISES, 1992, Grenoble. **Actes...** [s.l.: IREP-D], 1992. p. 71-88.

POLANYI, K. **The livelihood of man**. New York: Academic Press, 1977.

REQUIER-DESJARDINS, D.; BOUCHER, F.; CERDAN, C. Globalization, Competitive advantages and the evolution of production systems: rural food processing and Localized Agri-food Systems in latin american countries.

Entrepreneurship and Regional Development, London, v. 15, n 1, p. 49-67, 2003.

RIBEIRO, C.M. Pecuária familiar na região da Campanha do Rio Grande do Sul: definições e estratégias. **Série Realidade Rural**, Porto Alegre, v. 34, p. 11-45, 2003.

RIBEIRO, C.M.P.J.; POZENATO, J.C. **Fronteiras sem divisas**: aspectos históricos e culturais da UHE Barra Grande. Caxias do Sul: Educs, 2005.

RIES, J.E.; MESSIAS, L.G.P. **Campos de Cima da Serra, caracterização da região e do pecuarista familiar**. Porto Alegre: EMATER, 2003. 1 CD-ROM.

SOUZA, C.F.V.; DALLA ROSA, T.; AYUB, M.A.Z. Changes in the microbiological and physiochemical characteristics of Serrano Cheese During Manufacture and Ripening. **Brazilian Journal of Microbiology**, São Paulo, n. 34. p. 255-261, 2003.

TORRES, J.E.H.; MIGUEL, L.A. A pecuária familiar, uma realidade pouco conhecida: estudo de caso sobre a caracterização e análise sócio-econômica da pecuária familiar no município de Santana do Livramento/RS. **Série Realidade Rural**, Porto Alegre, v. 34, p. 49-77, 2003.