

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

## TERRITÓRIOS QUEIJEIROS:

Tradição e Ressignificação no  
Sistema Agroalimentar  
Localizado do Leite em Alagoas

José Natan Gonçalves da Silva

São Cristóvão/SE  
Fevereiro de 2021



**José Natan Gonçalves da Silva**

**TERRITÓRIOS QUELJEIROS:  
Tradição e Ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite  
em Alagoas**

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sônia de Souza Mendonça Menezes, como requisito à obtenção do título de Doutor em Geografia. Área de concentração: Produção do Espaço Agrário.

São Cristóvão/SE  
Fevereiro de 2021

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

S586t Silva, José Natan Gonçalves da  
Territórios queijeiros : tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas / José Natan Gonçalves da Silva ; orientadora Sônia de Souza Mendonça Menezes. - São Cristóvão, SE, 2021.  
271 f. : il.

Tese (doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2021.

1. Geografia. 2. Territorialidade humana. 3. Comunidades – Desenvolvimento. 4. Queijarias – Alagoas. 5. Queijo – Indústria – Alagoas. 6. Comportamento do consumidor. I. Menezes, Sônia de Souza Mendonça, orient. II. Título.

CDU 911.3:637.3(813.5)



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



**TERRITÓRIOS QUELJEIROS:**

**Tradição e Ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do Leite em Alagoas**

Tese de Doutorado apresentada e aprovada em 26 de fevereiro de 2021 por:

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sônia de Souza Mendonça Menezes

**Orientadora (PPGEO/UFS)**

---

Dr.<sup>a</sup> Claire Marie Thuillier Cerdan

**Membro Externo (Cirad)**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Fabiana Thomé da Cruz

**Membro Externo (EA/UFG)**

---

Prof. Dr. Francisco Fransualdo de Azevedo

**Membro Externo (PPGE/UFRN)**

---

Prof. Dr. José Eloízio da Costa

**Membro Interno (PPGEO/UFS)**

---

José Natan Gonçalves da Silva

**Doutorando (PPGEO/UFS)**

São Cristóvão/SE

Fevereiro de 2021

À minha companheira, Candida, incentivadora em minha trajetória acadêmica. Aos meus pais, Tereza e Gileno, que me apresentaram a educação como fonte de crescimento humano.

## AGRADECIMENTOS

Sou filho do sertão, território onde são travadas lutas históricas pela valorização dos seus atores e pela superação de estigmas relacionados ao atraso e ao descaso. Em contraposição ao discurso excludente e preconceituoso, utilizei-me do que há de mais precioso nos sertanejos: a força, a garra, a persistência, a fé e a alegria. Durante as conquistas e as tribulações, foram neles que busquei inspiração.

É fato que muitos passos adiante resultaram da minha vontade incessante de avançar, de crescer, mas, nada seria possível sem a bênção, a confiança, a torcida e o apoio de muitos amigos e familiares, cujas palavras, gestos e lembranças, em síntese, traduziam: quando precisar, estarei aqui; siga em frente, você consegue! Logo, não há como concluir essa etapa de estudos e pesquisas sem agradecer:

A DEUS, pelo dom da sabedoria e por ser a minha fortaleza, à Maria Santíssima e ao Padre Cícero, por serem minha luz diante dos desafios.

À minha esposa, Candida, pelo companheirismo e por acreditar nos meus projetos. Sem a sua força e apoio, diante das várias vezes que me fiz ausente, o caminho para a conclusão da pesquisa seria mais árduo. Obrigado por sua presença em minha vida.

Aos meus pais, Tereza e Gileno, que foram meus professores na escola da vida. Gratidão por todo amor transmitido e pelas oportunidades que me fizeram crescer em humanidade, cidadania, conhecimento e respeito ao próximo.

Aos meus avós, Josina e Francisco (sempre presentes), e José e Maria dos Prazeres, cujos modos de vida estiverem alicerçados na labuta da terra no sertão sergipano. Seus contos, vivências, saberes e narrativas de superação são fontes de inspiração em minha vida.

À minha sogra, Daci, e ao meu sogro, Amilton, por demonstraram a vontade de ver o meu crescimento, e aos demais familiares e amigos, que sempre se mantiveram na torcida pelo meu sucesso.

À minha orientadora e amiga, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sônia de Souza Mendonça Menezes, por ter conduzido com grande maestria a minha orientação. Desde a graduação, passando pelo mestrado e chegando ao doutorado, você esteve aberta a partilhar seus conhecimentos e suas experiências, condição imprescindível no meu processo formativo. Obrigado por todas as oportunidades, confiança, compromisso, parceria e amizade construída com respeito, solidariedade e apreço.

À coordenação e à equipe administrativa do PPGeo/UFS pelo compromisso e zelo na condução do Programa de Pós-graduação em Geografia, e aos professores, por atuarem de

modo compromissado na exposição dialógica das aulas e por toda dedicação na construção do conhecimento geográfico.

Aos membros da banca examinadora, Dr.<sup>a</sup> Claire Marie Thuillier Cerdan, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Fabiana Thomé da Cruz, Prof. Dr. Francisco Fransualdo de Azevedo e Prof. Dr. José Eloízio da Costa, pela disponibilidade e dedicação na avaliação desta tese de doutorado. Para além de avaliadores, vocês construíram um canal de comunicação suficiente para fortalecer a troca de ideias, experiências e materiais de estudo, que também fundamentaram os resultados desta pesquisa.

Às Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Geralda de Almeida, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Geisa Flores Mendes e Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Denise Cristina Bomtempo, pela disponibilidade no repasse dos materiais de estudo e pelas sugestões na construção da tese.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) órgão viabilizador da pós-graduação no Brasil.

Aos professores do Departamento de Geografia (DGE/UFS) pelo papel exercido na minha formação acadêmica durante o período da graduação. Para além do conhecimento, vocês me fizeram enxergar a importância da universidade pública na transformação da sociedade.

Aos membros do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais (Grupam), por fortalecerem mediante diálogos, análises bibliográficas e produções de textos as discussões em torno da alimentação. Serei sempre grato pela oportunidade de conviver com vocês durante nossas reuniões e encontros acadêmicos.

À Robertta e à Sarah, pela contribuição na análise e revisão dos resumos em línguas estrangeiras, e à Géssica, pelo suporte no uso das tecnologias da informação e computação.

Aos amigos de trabalho e à equipe da Diretoria Regional de Educação 7, principalmente à diretora Elaine Silva Melo Tomé, por sempre me apoiar e possibilitar o desenvolvimento harmônico entre o trabalho e a minha pesquisa.

Aos amigos professores, equipes dirigentes, administrativas, servidores de apoio e estudantes das instituições de ensino: Escola Estadual Bráulio Cavalcante (Pão de Açúcar/AL), Colégio Estadual Professora Clemência Alves da Silva (Povoado Lagoa do Rancho, Porto da Folha/SE), Escola Municipal Antônio Francisco da Silva e Escola Municipal 13 de Maio (ambas em Nossa Senhora da Glória/SE), por serem solícitos e pela torcida durante a condução dos trabalhos associados à construção da tese.

Ao povo querido do povoado Lagoa do Rancho, Porto da Folha/SE, por toda acolhida e por cada palavra que me encorajou a seguir em frente. É nessa comunidade, no sertão sergipano, que encontro o meu lugar, morada do afeto e da reintegração com as minhas origens.

Aos amigos do querido estado de Alagoas, especialmente, Natanael, Dirceu, Miriam, Marcelo, Livia, Luciano, Deninha, José Carlos, Matheus e José Antônio, que sempre foram solidários na execução da pesquisa.

Aos sertanejos e sertanejas dos municípios que perfazem o Território da Bacia Leiteira (TBL), especialmente os mantenedores das fabriquetas, os proprietários dos laticínios, as mulheres produtoras do queijo coalho caseiro, os pequenos criadores de gado, os comerciantes e os consumidores dos derivados de leite. Gratidão pelas inúmeras vezes que, de forma tão acolhedora, me receberam em suas casas e expuseram suas vivências e saberes. Vocês representam a condição material e simbólica do acontecer desta pesquisa. Muito obrigado!

Jessé disse a seu filho Davi: “Pegue para seus irmãos uma medida de grão torrado e estes dez pães e leve-os para seus irmãos no acampamento. Leve também estes dez queijos para o comandante. Veja como está a saúde de seus irmãos e pegue alguma coisa deles como garantia. Saul está com eles e com todos os homens de Israel, fazendo guerra aos filisteus no vale do Terebinto (SAMUEL, 17:17-19).

## RESUMO

A produção de alimentos sempre consistiu em uma temática de interesse da humanidade em função do papel vital que assume na reprodução dos grupos sociais. A centralidade desta tese situa-se nas atividades agroalimentares, que conformam a territorialidade dos atores rurais, potencializa os mercados locais e dispõem de produtos com referenciais nutritivos, simbólicos e identitários para quem produz e consome. O objetivo consiste em analisar o Sistema Agroalimentar Localizado (Sial) do leite em Alagoas e a sua relação com a dinâmica social, econômica e cultural dos espaços apropriados e conformados em territórios. Para a execução dos estudos, foi definido como recorte empírico o Território da Bacia Leiteira (TBL), que historicamente apresenta vocação no desenvolvimento da pecuária e de práticas vinculadas à produção de derivados de leite no sertão alagoano. A metodologia baseou-se em pesquisas teóricas, que foram conduzidas mediante a leitura das abordagens sobre o Sial e das concepções acerca de conceitos-chave, como território, identidade, alimentos tradicionais e consumo. Na sequência foram realizadas análises documentais de dados secundários e informações que versam sobre as dimensões socioeconômicas e agropecuárias, a atuação política do Estado e a legislação sanitária dos produtos de origem animal. Entre 2019 e 2020, os procedimentos metodológicos estiveram orientados, sobretudo, para a efetuação da pesquisa de campo junto aos proprietários das unidades de produção do queijo, comerciantes, consumidores e representantes de associações e cooperativas. Nessa etapa, foram realizadas intervenções exploratórias e entrevistas pautadas na técnica *snowball*, no uso do diário de campo e na realização de registros iconográficos. Os resultados denotam a constituição de um Sial do leite formado por três modalidades de estabelecimentos agroalimentares: queijarias caseiras, fabriquetas de queijo e laticínios. Essas unidades são mantidas, predominantemente, por agricultores de base familiar e pequenos empresários rurais, que interagem com comerciantes integrados em circuitos curtos nas escalas local e regional. Notam-se ainda inter-relações com os consumidores, que se inserem no grupo de segmentos atentos ao consumo de bens alimentícios com referenciais de qualidade atrelados à origem, ao saber-fazer, ao modo de produção artesanal e com aporte identitário. Logo, considera-se que o protagonismo desses atores contribui para a consolidação de práticas agroalimentares tradicionais e inovadas que, embora parcialmente ressignificadas, traduzem, concomitantemente, processos de potencialização econômica e enraizamento cultural.

**Palavras-chave:** Sial; Território; Tradição; Ressignificação; Derivados de leite.

## ABSTRACT

Food production has always consisted thematic in interest of humanity in function to the vital role it assumes in the reproduction of social groups. The centrality of this thesis is situated in agri-food activities, that conform the territoriality of rural actors, potentiates local markets and disposes of products with nutritive references, symbolic and identity for those who produce and consume. The objective consisting of to analyze the Localized Agri-Food System (Sial) of milk in Alagoas and the its relationship with the social, economic and cultural dynamics of the appropriate and conformed spaces in territories. For the execution of the studies was defined as empirical cutout the Territory of the Milk Basin (TBL), which historically features a vocation at the development of livestock and practices bind to the production milk derivatives in the Alagoas backlands. The methodology was based on theoretical research, which were conducted by reading the approaches to Sial and the conceptions about key concepts such as territory, identity, traditional foods and consumption. In sequence documentary analyzes of data secondary and information were carried out, that deal with the the dimensions socioeconomic, and farming, the political performance of the State and the health legislation of products of animal origin. Between 2019 and 2020 the methodological procedures were oriented, above all, to the conducting field research with the owners of the cheese production units, traders, consumers and representatives of associations and cooperatives. In this stage were exploratory interventions and interviews based on snowball technique, in the use of the field diary and the realization of iconographic records. The results denote the constitution of a milk Sial formed by three modalities of agri-food establishments: homemade cheese makers, little factories and dairy. These units are maintained, predominantly, by family based farmers and small rural entrepreneurs, who interact with traders integrated in circuits short at the local and regional scales. There are also interrelationships with consumers, who are part the group of segments attentive to the consumption of food goods with quality referentials linked to their origin, the know-how, to the artisanal production mode with an identity contribution. Soon, it is considered that the protagonism of these actors contributes to the consolidation of agri-food practices traditional and innovateds that, although partially reframeds, translate, concomitantly, processes of economic potentiation and cultural rooting.

**Keywords:** Sial; Territory; Tradition; Resignification; Milk derivatives.

## RESUMEN

La producción de alimentos siempre ha sido un tema de interés para la humanidad por el papel vital que asume en la reproducción de los grupos sociales. La centralidad de esta tesis radica en las actividades agroalimentarias, que configuran la territorialidad de los actores rurales, potencian los mercados locales y ofrecen productos con referencias nutritivas, simbólicas y de identidad para quienes producen y consumen. El objetivo es analizar el Sistema Agroalimentario Localizado (Sial) lácteo en Alagoas y su relación con la dinámica social, económica y cultural de los espacios adecuados y conformados en los territorios. Para la ejecución de los estudios, se definió como un recorte empírico el Território da Bacia Leiteira (TBL), que históricamente tiene vocación en el desarrollo de la ganadería y de prácticas vinculadas a la producción de productos lácteos en el interior de Alagoas. La metodología se basó en una investigación teórica, que se realizó mediante la lectura de los enfoques sobre Sial y las concepciones sobre conceptos clave, como territorio, identidad, alimentos tradicionales y consumo. Posteriormente, se realizaron análisis documentales de datos secundarios e informaciones que abordan las dimensiones socioeconómicas y agropecuarias, el desempeño político del Estado y la legislación sanitaria de los productos de origen animal. Entre 2019 y 2020, los procedimientos metodológicos se orientaron, sobre todo, a realizar investigaciones de campo con los propietarios de las unidades de producción de queso, comerciantes, consumidores y representantes de asociaciones y cooperativas. En esta etapa, se realizaron intervenciones exploratorias y entrevistas basadas en la técnica *snowball*, en el uso del diario de campo y en la realización de registros iconográficos. Los resultados muestran la constitución de un Sial lácteo formado por tres modalidades de establecimientos agroalimentarios: queserías caseras, pequeñas fábricas de quesos y productos lácteos. Estas unidades son mantenidas, predominantemente, por agricultores familiares y pequeños empresarios rurales, quienes interactúan con comerciantes integrados en cortocircuitos a escala local y regional. También existen interrelaciones con los consumidores, que pertenecen al grupo de segmentos que están atentos al consumo de bienes alimenticios con referencias de calidad ligadas a su origen, al saber hacer, a la producción artesanal e identidad. Por tanto, se considera que el protagonismo de estos actores contribuye para la consolidación de prácticas agroalimentarias tradicionales e innovadoras que, aunque parcialmente reformuladas, traducen, simultáneamente, procesos de potenciación económica y enraizamiento cultural.

**Palabras llave:** Sial; Territorio; Tradición; Resignificación; Productos lácteos.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Cerca de pedras, Belo Monte/AL, 2020.....	44
Figura 2 – Atividades integradas ao Sial do leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	90
Figura 3 – Croquis de queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019.....	110
Figura 4 – Distribuição diária das atividades dos criadores de gado e das produtoras de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	112
Figura 5 – Principais utensílios empregados na produção do queijo coalho caseiro, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	115
Figura 6 – Etapas de elaboração do queijo coalho caseiro, Belo Monte/AL, 2020.....	119
Figura 7 – Produtora expõe o queijo coalho curado, Belo Monte/AL, 2019 .....	122
Figura 8 – Apuração do queijo coalho curado, Belo Monte/AL, 2019 .....	122
Figura 9 – Produtos com imersão e tipicidade territorial, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	124
Figura 10 – Queijo macururé, Jacaré dos Homens/AL, 2020 .....	125
Figura 11 – Queijo manteiga (1), raspa do tacho (2) e queijo coalho (3) produzidos em fabriqueta, Batalha/AL, 2020 .....	137
Figura 12 – Manteiga em creme (1) e raspa do tacho (2) produzidas em fabriqueta, Batalha/AL, 2020 .....	137
Figura 13 – Variedades tradicionais e inovadas dos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	139
Figura 14 – Queijo coalho artesanal com condimento (orégano), Batalha/AL, 2020.....	140
Figura 15 – Queijo coalho artesanal com charque, Batalha/AL, 2020.....	140
Figura 16 – Instalações de fabriqueta desativada, Jacaré dos Homens/AL, 2020.....	151
Figura 17 – Coagulação do leite para produção do queijo coalho no Laticínio Confiança, Cacimbinhas/AL, 2020 .....	179
Figura 18 – Salga da coalhada para produção do queijo coalho no Laticínio Juazeiro, Batalha/AL, 2020 .....	179
Figura 19 – Cozimento do queijo manteiga no Laticínio São Félix, Major Isidoro/AL, 2020 .....	180
Figura 20 – Queijo manteiga enformado no Laticínio São Félix, Major Isidoro/AL, 2020... ..	180
Figura 21 – Produtos lácteos do Laticínio Batalha, Batalha/AL, 2019.....	183
Figura 22 – Queijos industrializados do Laticínio Sertão, Monteirópolis/AL, 2019 .....	183
Figura 23 – Campanhas publicitárias dos Laticínios Batalha e Sertão, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019 .....	184
Figura 24 – Produto orgânico fabricado no Laticínio Fazenda Timbaúba, Cacimbinhas/AL, 2020 .....	186
Figura 25 – Produto orgânico fabricado no Laticínio Fazenda Timbaúba, Cacimbinhas/AL, 2020 .....	186
Figura 26 – Queijo coalho sem orifícios, Batalha/AL, 2020.....	211
Figura 27 – Queijo coalho com orifícios, Belo Monte/AL, 2020.....	211
Figura 28 – Queijo coalho artesanal na feira livre, Batalha/AL, 2019.....	221
Figura 29 – Derivados artesanais de leite na feira livre, Pão de Açúcar/AL, 2019.....	221
Figura 30 – Empório de frios, Batalha/AL, 2020 .....	223
Figura 31 – Empório de frios, Monteirópolis/AL, 2020 .....	223
Figura 32 – Queijo coalho nas refeições dos consumidores, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	226
Figura 33 – Carne do sol com queijo coalho na chapa, Maceió/AL, 2020 .....	231
Figura 34 – Bife acebolado com queijo coalho, Maragogi/AL, 2020 .....	231

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Principais referenciais da pesquisa .....	28
Quadro 2 – Dados secundários pesquisados.....	29
Quadro 3 – Indivíduos entrevistados durante as pesquisas, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	30
Quadro 4 – Atividades da pecuária bovina, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	64
Quadro 5 – Principais abordagens do Sial.....	85
Quadro 6 – Principais programas acessados pelos produtores de leite e queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	92
Quadro 7 – Perfil sistêmico das fabriquetas, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 ...	159
Quadro 8 – Produtos processados nos laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	178
Quadro 9 – Espaços de varejo acessíveis pelos consumidores dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	219
Quadro 10 – Exposições agropecuárias e torneios leiteiros, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019 .....	228

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Uso da Terra (hectare), Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017 .....	56
Gráfico 2 – Produção de algodão herbáceo em caroço (toneladas), Alagoas e Território da Bacia Leiteira, 1975-2017 .....	57
Gráfico 3 – Cultivos da lavoura temporária (toneladas), Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017 .....	59
Gráfico 4 – Variação anual da produção de leite nas queijarias caseiras (média/litros), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	106
Gráfico 5 – Variação anual da produção de queijo nas queijarias caseiras (média/kg), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	106
Gráfico 6 – Temáticas reportadas pela mídia sobre as fabriquetas, Alagoas, 2015-2020.....	150
Gráfico 7 – Dinâmica da pecuária suína nas unidades de produção dos derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	157
Gráfico 8 – Preferência dos consumidores em relação ao processo produtivo dos derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	194
Gráfico 9 – Avaliação dos consumidores sobre os derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	199
Gráfico 10 – Avaliação dos consumidores sobre a realização de boas práticas de higiene na elaboração dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020...	201
Gráfico 11 – Avaliação dos consumidores sobre a ocorrência de mal-estar ou doença devido o consumo de derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	201
Gráfico 12 – Conhecimento dos consumidores em relação ao produtor de derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	207
Gráfico 13 – Atitude dos consumidores em comprar os derivados de leite no mesmo produtor e/ou comerciante, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	207
Gráfico 14 – Preferência dos consumidores em relação ao aspecto visual (cor) do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	210
Gráfico 15 – Preferência dos consumidores em relação à textura interna do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	210

Gráfico 16 – Preferência dos consumidores em relação ao teor de sódio do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	212
Gráfico 17 – Demanda mensal dos queijos artesanais pelos consumidores, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	225
Gráfico 18 – Comensalidade semanal dos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	225

## **LISTA DE MAPAS**

Mapa 1 – Localização, Território da Bacia Leiteira/AL, 2020 .....	25
Mapa 2 – Produção da bovinocultura leiteira, Alagoas, 2017.....	52
Mapa 3 – Queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	100
Mapa 4 – Fabriquetas de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	135
Mapa 5 – Distribuição dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	138
Mapa 6 – Destinos dos derivados artesanais de leite entre os municípios do Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	164
Mapa 7 – Destinos dos derivados artesanais de leite em municípios exteriores ao Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	166
Mapa 8 – Unidades de laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2016-2020.....	175

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 – Produção da pecuária bovina, Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017 .....	53
Tabela 2 – Estrutura fundiária, Território da Bacia Leiteira/AL, 2017.....	73
Tabela 3 – Projetos de assentamentos rurais, Território da Bacia Leiteira/AL, 1987-2012.....	75
Tabela 4 – População residente, Território da Bacia Leiteira/AL, 2000-2010.....	78
Tabela 5 – Unidades de produção do queijo coalho caseiro (valores em média), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	102
Tabela 6 – Unidades de fabricação de produtos lácteos, Território da Bacia Leiteira/AL, 2014 .....	134
Tabela 7 – Fabriquetas de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020 .....	136
Tabela 8 – População, Alagoas, 1950-2010 .....	162
Tabela 9 – Destinos dos queijos artesanais elaborados nas fabriquetas e queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	163
Tabela 10 – Laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	173
Tabela 11 – Perfil etário dos consumidores entrevistados e preferência em relação aos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020.....	195

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AAFNs – *Alternative Agro-food Networks*

Adeal – Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas

AIR – Agroindústria Rural

ARPP – Agroindústria Rural de Pequeno Porte

AT-SIAL – Ativação Territorial com Enfoque de Sistemas Agroalimentares Localizados

BNB – Banco do Nordeste do Brasil

Camil – Cooperativa de Agropecuária de Major Izidoro Ltda

Camila – Cooperativa de Agropecuária de Major Izidoro Ltda

CAIs – Complexos Agroindustriais

Capes – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Cirad – Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

CLT – Consolidação das Leis do Trabalho

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Casal – Companhia de Abastecimento d'Água e Saneamento

Ceal – Companhia de Eletricidade de Alagoas

Cemaden – Centro Nacional de Monitoramento e Alertas de Desastres Naturais

Cila – Companhia Industrializadora do Leite de Alagoas

Codeal – Companhia de Desenvolvimento de Alagoas

Consea – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Coopaz – Cooperativa Agropecuária de Produtores de Leite Familiar

Covid-19 – *Coronavirus Disease 2019*

CPLA – Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas

CTA – Companhia Telefônica de Alagoas

DI – Distrito Industrial

DIT – Divisão Internacional do Trabalho

DO – Denominação de Origem

EA – Escola de Agronomia

Emater – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Epeal – Empresa de Pesquisa e Extensão

Faeal – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Alagoas

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura  
FIEA – Federação das Indústrias do Estado do Alagoas  
FPI – Fiscalização Preventiva e Integrada  
Grupam – Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais  
IA – Inseminação artificial  
Ibama – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
IEL – Instituto Euvaldo Lodi  
Ifal – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas  
IG – Indicação Geográfica  
Incra – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária  
INMET – Instituto Nacional de Meteorologia  
IP – Indicação de Procedência  
Mapa – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário  
MPE/AL – Ministério Público Estadual de Alagoas  
MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra  
OMS – Organização Mundial da Saúde  
ONGs – Organizações não governamentais  
ONU – Organização das Nações Unidas  
PA – Projeto de Assentamento  
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos  
PADs – Produtos Alimentares Diferenciados  
PIV – Produção *in vitro*  
PLA – Programa do Leite de Alagoas  
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar  
PNRA – Plano Nacional de Reforma Agrária  
Polocentro – Programa de Desenvolvimento dos Cerrados  
PPGE – Programa de Pós-graduação em Geografia  
PPGEO – Programa de Pós-graduação em Geografia  
Produban – Banco da Produção  
Proinf – Programa de Apoio a Projetos de Infraestrutura e Serviço em Territórios Rurais  
Pronaf – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional  
SDT – Secretaria de Desenvolvimento Territorial  
Seagri – Secretaria de Estado da Agricultura do Estado de Alagoas  
Sebrae – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
SFSC – *Short Food Supply Chain*  
SIE – Serviço de Inspeção Estadual  
SIM – Serviço de Inspeção Municipal  
Senar – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural  
Sial – Sistema Agroalimentar Localizado  
SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal  
SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária  
SNCR – Sistema Nacional de Crédito Rural  
SPL – Sistema Produtivo Local  
SSAN – Soberania e Segurança Alimentar Nutricional  
TBL – Território da Bacia Leiteira  
UBL – Unidade de Beneficiamento de Leite  
UFS – Universidade Federal de Sergipe  
UFRN – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
VAR – Variedades de Alto Rendimento

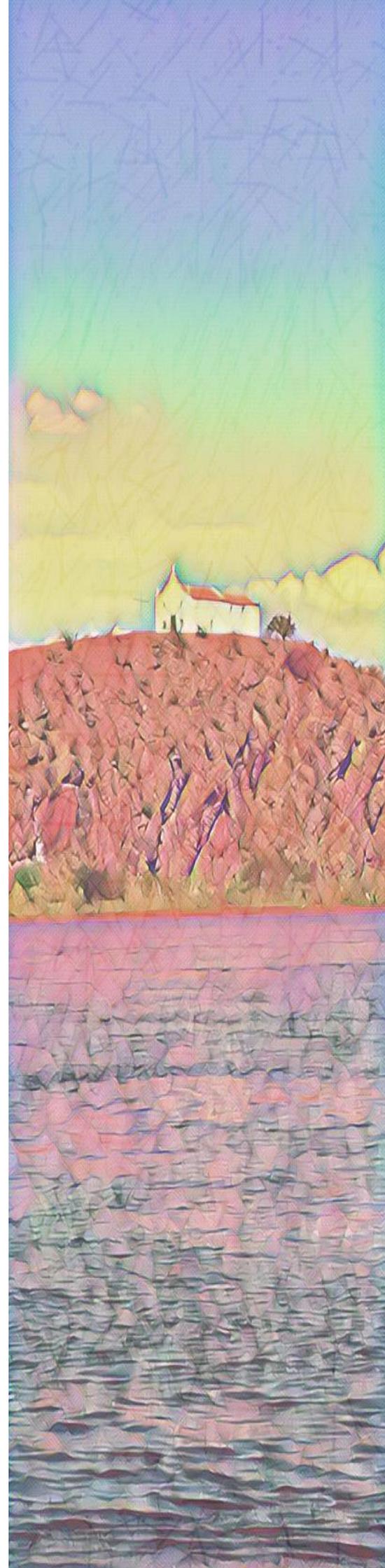
## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	19
<b>2 CAMINHOS DO GADO: a pecuária na formação econômica do sertão alagoano</b> .....	36
<b>2.1 Entre pés-de-serra e caatingas: a configuração da natureza sob o domínio do semiárido</b> .....	38
<b>2.2 Sertão dos currais: a expansão da pecuária e a ocupação do território</b> .....	42
<b>2.3 “Agora, o gado é fidalgo”:</b> especialização produtiva da bovinocultura leiteira.....	50
<b>2.4 “Nasci e me criei nessa terra”:</b> vaqueiros, agricultores e pecuaristas na configuração da estrutura fundiária do território.....	66
<b>3 “QUEIJO NOSSO DE CADA DIA”:</b> a conformação do Sial em Alagoas.....	80
<b>3.1 Sistemas Agroalimentares Localizados:</b> dimensões conceituais e a produção dos derivados de leite .....	82
<b>3.2 Queijarias caseiras:</b> o protagonismo da agricultura familiar na produção artesanal dos queijos.....	99
<b>3.3 “O queijo que minha mãe fazia”:</b> elementos identitários na produção queijeira .....	109
<b>4 FABRIQUETAS DE QUEIJO E LATICÍNIOS: inter-relações entre o saber-fazer, as inovações produtivas e os circuitos de comercialização</b> .....	131
<b>4.1 Fabriquetas de queijos:</b> tradição e inovação na produção dos derivados de leite .....	133
<b>4.2 “A gente trabalha para prosperar e não para ver fechar”:</b> impasses na regulamentação das fabriquetas .....	147
<b>4.3 “No interior, na cidade e na capital você encontra queijo”:</b> circuitos curtos e a distribuição dos derivados de leite .....	160
<b>4.4 “Aqui tem o trabalho e o suor de uma família”:</b> configurações econômicas e sociais na formação dos laticínios.....	168
<b>4.5 As interfaces produtivas das agroindústrias no Sial do leite:</b> reconfigurações dos padrões de processamento dos gêneros alimentícios .....	178
<b>5 SABOR DA QUALIDADE: estreitamento das dimensões sociais e culturais entre a produção e o consumo</b> .....	188

<b>5.1 “Um produto desse é diferenciado”:</b> a preferência dos consumidores pelos derivados de leite artesanais.....	190
<b>5.2 “Gosto do queijo e confio em quem vende”:</b> critérios utilizados pelos consumidores na definição da qualidade dos derivados de leite .....	203
<b>5.3 “Queijo em casa não pode faltar uma semana sequer”:</b> estratégias de comercialização, relações de consumo e comensalidade .....	218
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	233
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	239
<b>APÊNDICES</b> .....	265
<b>Apêndice A – Roteiro de entrevista aplicado nas unidades de produção</b> .....	265
<b>Apêndice B – Roteiro de entrevista aplicado aos consumidores dos derivados de leite</b> .	270

## 1 INTRODUÇÃO

Igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, marco da formação histórica do sertão alagoano, povoado Barra do Ipanema, Belo Monte/AL, 2019.



## 1 INTRODUÇÃO

No Território da Bacia Leiteira (TBL) a produção, a comercialização e o consumo de derivados de leite refletem as interfaces de atividades econômicas, sociais e culturalmente territorializadas. A expressão “*eu nasci e me criei fazendo queijo*”, recorrente nas narrativas dos produtores e produtoras desse alimento, demonstra que mesmo as atividades que ensaiam processos de ressignificação produtiva assentam-se em saberes e experiências tradicionais mantidas e propagadas por diferentes gerações familiares ao longo do tempo.

As discussões que marcam o referencial da tese estão alinhadas às abordagens dos Sistemas Agroalimentares Localizados (Sial). Nas concepções de Muchnik e Sautier (1998), Cerdan e Sautier (2003) e Muchnik, Cañada e Salcido (2008), eles se caracterizam pela formação de sistemas territoriais de alimentos dinamizados por uma proximidade geográfica e são fortalecidos pelas redes de sociabilidade e pela confiança organizacional entre os atores envolvidos. O que a princípio revela-se como potencialidades econômicas localizadas, define-se ainda como práticas alicerçadas na cultura agroalimentar que, por sua vez, contribuem no enraizamento dos grupos sociais.

Para Requier-Desjardins (2013), é a relação das atividades agroalimentares com o território que traduz a constituição do Sial. Conforme observado no TBL, essas práticas dispõem de um arcabouço de saberes, técnicas tradicionais e formas de organização específicas, geralmente regimentadas por conteúdos sociais difundidos no território. As redes de sociabilidade, que aproximam os atores, também viabilizam a transferência de novos conteúdos técnicos e processos de inovação, que ressignificam as relações produtivas e sociais. Por essa razão, as atividades agroalimentares tornaram-se gradativamente diversificadas, apresentando paralelamente métodos artesanais e industriais de manipulação dos alimentos, embasados na tradição, mas também na reinvenção das práticas.

As discussões sobre o Sial baseiam-se em experiências constatadas na América Latina sobre a produção de alimentos (MUCHNIK; BIÉNEBE; CERDAN, 2005; REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006; MENEZES, 2015). Elas refletem dinâmicas, que se explicam à luz da realidade conflitiva e contraditória dos processos que marcam o desenvolvimento das atividades econômicas e sociais dos países latino-americanos. Pode-se afirmar que o Sial se insere no pensamento da escola decolonial, que, na perspectiva de Porto-Gonçalves (2005), baseia-se em conhecimentos locais e regionais, formulados sobre uma episteme contra-hegemônica europeia. Para o autor, não se trata de abolir a tradição do conhecimento europeu, mas, de se situar na dimensão dialógica com esse pensamento, de modo

que seja superado o eurocentrismo, cujo legado não explica a diversidade da conjuntura social, econômica, política e cultural dos grupos latino-americanos.

Assim, confirma-se a tese/hipótese levantada de que o Sial do TBL apresenta uma economia territorializada, pautada na elaboração artesanal e industrial de derivados de leite, cuja manutenção deve-se aos agricultores(as) familiares e pequenos empreendedores rurais. Esses atores, embora estabeleçam intercâmbios com outras atividades produtivas, utilizam-se de tradições, experiências e conhecimentos locais, que atribuem significados às suas práticas e contribuem na preservação do aporte identitário associado aos alimentos.

Em função da estreita relação entre as abordagens do Sial e do território, essa categoria irá fundamentar as discussões que se sucedem na construção da tese. Apesar de não trabalhar as concepções sobre aglomerações de empresas e sistemas produtivos, Raffestin (1993) contribui no debate sobre território ao conceituá-lo como o espaço apropriado por atores sintagmáticos, que se territorializam mediante ações concretas e abstratas que estão situadas na dimensão das representações sociais e simbólicas. As ações protagonizadas por esses indivíduos e que desencadeiam a formação do Sial apresentam intencionalidades que se traduzem na projeção do território sob a lógica da reprodução social, econômica e cultural.

Na perspectiva de Saquet (2009; 2010), a construção do território dá-se mediante processualidades situadas na interseção entre tempos históricos e coexistentes (multiescalares), que denotam o desenvolvimento de forças econômicas, sociais e culturais, refletidas nas territorialidades reproduzidas em diferentes temporalidades. O Sial, dinamizado pela difusão de inovações e especializações produtivas, também está ancorado em práticas e saberes propagados em diversos tempos históricos, que reforçam a necessidade de análise dos sistemas agroalimentares por meio das multidimensionalidades que perfazem o território.

No tocante aos mercados agroalimentares difundidos pela agricultura familiar, Maluf (2004) elenca três componentes atrelados à questão territorial. O primeiro corresponde à agregação de valor aos produtos, assentada na construção de uma identidade agroalimentar. O segundo está associado à aproximação das relações de produção e consumo dos alimentos, cujos benefícios nas transações comerciais são identificados na qualidade e confiabilidade conferida aos produtos pelos consumidores circunscritos no recorte territorial. O terceiro aspecto, evidenciado por Maluf (2004, p.306), aponta que a “abordagem espacial-territorial amplia as possibilidades de aproveitamento de eventuais vantagens de aglomeração (*clustering*)”, com ganhos na dimensão da escala, na geração e difusão de inovações e na apropriação de competências, recursos e habilidades territorialmente difundidas.

Boucher (2006) considera que a centralidade atribuída a essa categoria nos estudos sobre o Sial decorre da predileção pelo território quando se debate nas ciências sociais, econômica e geográfica o tema “desenvolvimento”. As noções de desenvolvimento territorial baseiam-se na potencialização econômica, social e cultural das atividades locais (BENKO; PECQUEUR, 2001). Conforme reportado pelos autores, essa tendência está associada à mudança na guinada das políticas de planejamento, que passaram a inserir as relações de proximidade como elementos de interpretação dos territórios. Até os anos de 1980, o poder central estava limitado aos grupos hegemônicos, que controlavam as políticas – geralmente pautadas em uma perspectiva econômica. Todavia, posteriormente essas políticas também passaram a ser delegadas às coletividades locais. Para Benko e Pecqueur (2001), considerar os fatores territorialmente localizados nas dinâmicas econômicas tornou-se uma medida evidente e necessária.

Cazella et al. (2020) destacam que nos estudos sobre desenvolvimento empregava-se a concepção de espaço como um suporte de localização das atividades econômicas. Conforme os autores, essa ideia foi substituída pela noção de território, que considera as experiências empíricas, a cultura e as formas endógenas de organização elementos territoriais com potencial de desenvolvimento.

Na concepção de Boucher (2006), a noção de território também apresenta ligação com a identidade, considerada um referencial que proporciona o enraizamento dos atores mediante representações simbólicas e sociais. Muchnik (2006) menciona que a identidade configura um aporte de qualificação e de valorização dos alimentos que influencia na demanda pelos produtos. Logo, no TBL a relação simbólica dos produtores e consumidores com os derivados de leite dá-se pelo fortalecimento da identidade alimentar alicerçada no território. Na concepção de Haesbaert (1999), esse processo está vinculado à construção de identidades territoriais, que, para Almeida (2019), são materializadas mediante relações de pertencimento dos atores sociais com o território de vivência e que se projetam em seu imaginário. A autora reforça que, para a definição da identidade, são eleitos símbolos, paisagens, objetos e práticas, que atribuem significado na construção do ser social. Ao estabelecer um paralelo dessa discussão com os atores pertencentes ao TBL, verifica-se que a dinâmica rural, a criação de gado e as atividades queijeiras são elementos inseridos em um conjunto de representações sociais e culturais que constroem a identidade do ser sertanejo.

As vivências no sertão de Alagoas decorrentes das relações estabelecidas com alunos, pais, moradores locais e professores permitiram identificar a relevância das práticas queijeiras na construção da identidade territorial dos sertanejos pertencentes ao TBL. O que fundamenta

a produção dos derivados do leite no território e qual a relação desses alimentos na formação da identidade desses indivíduos foram algumas das inquietações, que contribuíram na escolha do objeto de pesquisa desta tese. Embora as interações pessoais difundidas no cotidiano viabilizassem a obtenção de algumas respostas para as indagações levantadas, somente a pesquisa possibilitou a superação do senso comum e a construção de contribuições ao conhecimento científico em torno do Sial do leite em Alagoas.

Desse modo, durante a pesquisa foram levantadas as seguintes questões: 1) em que medida a dinâmica produtiva dos derivados do leite no sertão das Alagoas podem ser analisadas nas abordagens do Sial? 2) as modificações intrínsecas às tendências de especialização da pecuária bovina contribuíram no crescimento das atividades de beneficiamento dos alimentos lácteos? 3) as relações de sociabilidade, proximidade e reciprocidade contribuem na difusão de saberes, experiências, inovações e na confiança organizacional entre os atores responsáveis pela dinamização do Sial? 4) o que fundamenta o aumento da demanda dos derivados de leite referenciados no TBL diante do avanço das redes de distribuição e comercialização de alimentos industrializados e semielaborados? 5) de que modo a identidade e os referenciais culturais imbricados no território atuam na qualificação dos alimentos?

A busca por respostas a esses questionamentos permitiu constatar a configuração do Sial do leite, cujas atividades de manipulação dos alimentos estão subdivididas em três categorias: aquelas desenvolvidas 1) nas queijarias caseiras; 2) nas fabriquetas de queijo; e 3) nos laticínios. Esta última apresenta um padrão de produção industrial, enquanto as duas primeiras são caracterizadas por práticas artesanais. Nesses estabelecimentos, a produção de alimentos está atrelada à vocação do território para a bovinocultura leiteira, cujos animais nas últimas décadas passaram por processos de modificações genéticas e nutricionais. O compartilhamento de conhecimentos e saberes em torno da elaboração dos derivados de leite é estimulada por interações sociais difundidas no território. A busca pelos alimentos elaborados no TBL justifica-se pela confiabilidade na qualidade dos gêneros artesanais e na emergência de consumidores adversos ao consumo massivo de artigos da indústria convencional. Soma-se a esses fatores a legitimidade de uma identidade territorial em torno da comensalidade – sobretudo de queijos tradicionais –, o que contribuiu na consolidação de circuitos locais e regionais de produção, comercialização e consumo desses bens alimentícios.

Esta tese possui como objetivo geral analisar a configuração do Sial do leite no TBL e sua relação com a dinâmica social, econômica e cultural do espaço apropriado e conformado em território. Em consonância com esse direcionamento foram traçados os seguintes objetivos específicos: verificar a dinâmica da pecuária no processo de ocupação do semiárido alagoano e

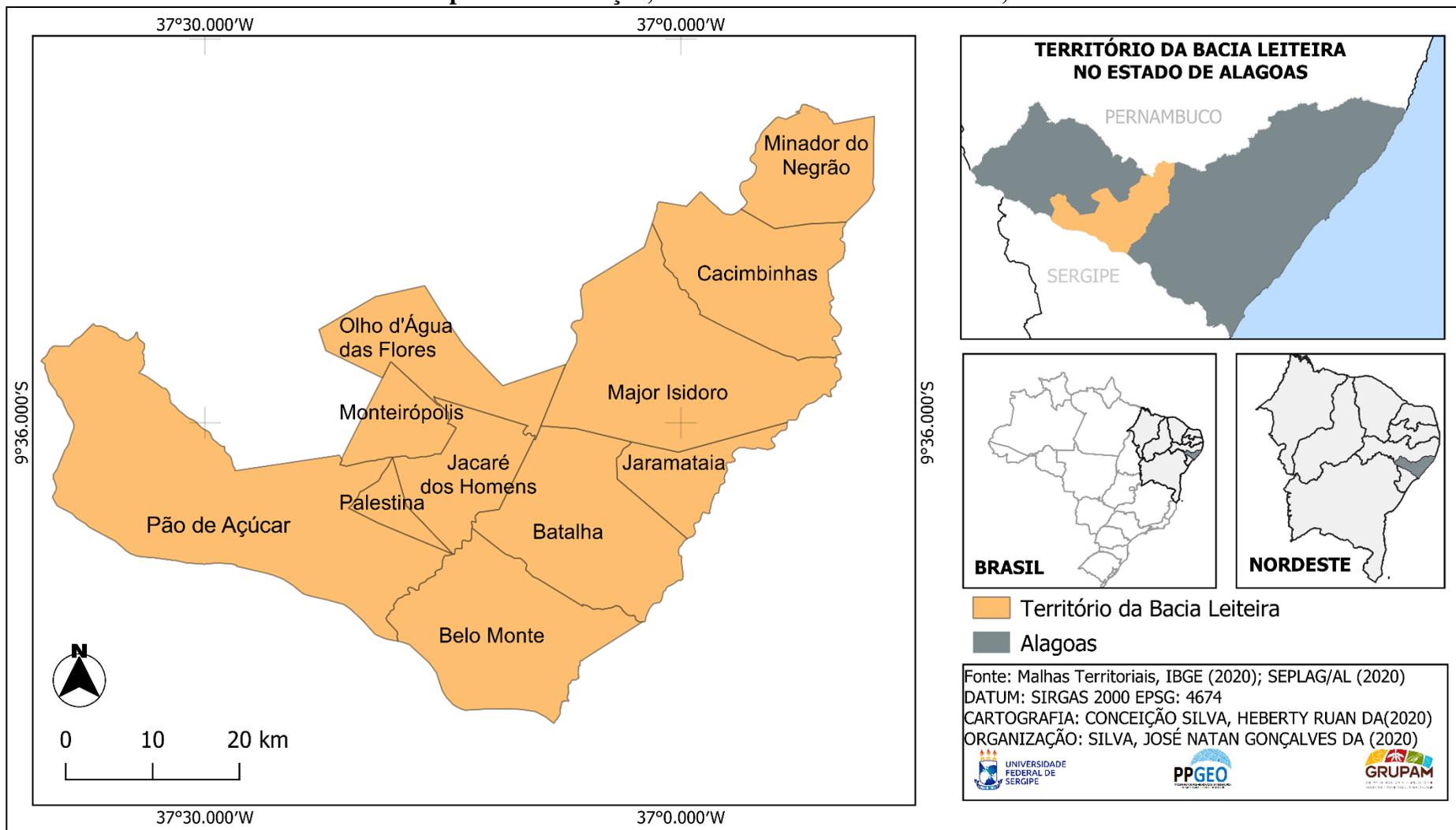
as interfaces da especialização produtiva na reestruturação da bovinocultura leiteira do TBL; averiguar a relação da identidade e da tradição na persistência das atividades agroalimentares desenvolvidas nas unidades de produção familiar; investigar a dinâmica de inserção dos derivados artesanais e industrializados de leite nos circuitos curtos de produção e comercialização de alimentos; e avaliar os critérios de qualidade adotados pelos consumidores na demanda pelos produtos referenciados no Sial do leite de Alagoas.

Para alcançar os objetivos da pesquisa, foi definido como recorte geográfico o Território da Bacia Leiteira. O termo “Bacia Leiteira” foi utilizado institucionalmente, a priori, em um estudo regional do Banco do Nordeste do Brasil (BNB), realizado no final da década de 1960, que contemplou um agrupamento de 10 municípios: Major Isidoro, Batalha, Pão de Açúcar, Belo Monte, Jaramataia, Jacaré dos Homens, Cacimbinhas, Monteirópolis, Olho d’Água das Flores e Palestina (VASCONCELOS JÚNIOR, 2017). O critério utilizado na delimitação dessa região considerou o potencial que esses municípios apresentavam na produção leiteira do semiárido alagoano. Nessa mesma década, a FIEA (2018), em estudo sobre a trajetória da indústria em Alagoas, destacou que foi instalada em Major Isidoro a Companhia Industrializadora de Leite em Alagoas (Cila), após pesquisas de viabilidade econômica realizadas pela Companhia de Desenvolvimento de Alagoas (Codeal). Essa ação é considerada um marco histórico no processo de agroindustrialização do leite da Bacia Leiteira.

No final da década de 1990, a definição dos limites da Bacia Leiteira pelo BNB foi ampliada, passando a incorporar também os municípios de Igaci, Dois Riachos, Estrela de Alagoas, Minador do Negrão, Olivença, Palmeira dos Índios, Santana do Ipanema e São José da Tapera. Dentre os 10 municípios que compunham a outra delimitação, somente Palestina foi excluído. Tal fato decorreu da reduzida participação desse município na produção da pecuária bovina. Conforme Vasconcelos Júnior (2017), essa nova delimitação é chamada de Polo da Bacia Leiteira e resultou do Programa Polos de Desenvolvimento do Nordeste, criado pelo BNB. Em ambas as regionalizações, observa-se a centralidade econômica na definição das estratégias, que visavam potencializar a competitividade das atividades produtivas, no caso específico, a bovinocultura leiteira.

Com o avanço das políticas de desenvolvimento territorial no país, no governo Lula (2003-2010), foi criado em 2006 o Território da Bacia Leiteira (BRASIL, 2011b), recorte geográfico desta pesquisa, que, comparado ao Polo da Bacia Leiteira, foi reduzido para um quantitativo de 11 municípios (Mapa 1).

**Mapa 1 – Localização, Território da Bacia Leiteira/AL, 2020**



Diferentemente das delimitações anteriores, direcionadas a atender, principalmente, os interesses da agroindústria convencional e dos pecuaristas locais, o TBL, criado pelo extinto MDA, apresenta uma perspectiva de valorização e potencialização dos recursos econômicos, sociais, culturais e ambientais, sem, conquanto, desprezar a participação das organizações civis e dos movimentos sociais na articulação e implementação das políticas públicas (BRASIL, 2011b). A visão multidimensional do território alinha-se à proposta de leitura do Sial do leite, que considera as externalidades locais e a atuação participativa dos atores sociais como elementos fundamentais no fomento e na territorialização das atividades agroalimentares.

Embora as intervenções voltadas para esses territórios tenham sido fragilizadas no governo de Michel Temer (2016-2018) – e de modo mais incisivo na gestão de Bolsonaro –, vale ressaltar que elas ainda influenciam na configuração social, econômica e produtiva do TBL. Dentre os municípios pesquisados, somente em Minador do Negrão não foram identificadas unidades de elaboração artesanal ou industrial de derivados de leite. Este, por sua vez, permaneceu inserido no recorte empírico por apresentar uma pecuária integrada ao Sial no fornecimento da matéria-prima às unidades de produção agroalimentar situadas em outros municípios do território. Além disso, foram constatados entre seus habitantes a demanda e o consumo desses alimentos.

O TBL está inserido no Polígono das Secas, classificação utilizada pelo Ministério do Desenvolvimento Regional (antigo Ministério da Integração Nacional) para se referir aos municípios do semiárido brasileiro, que apresentam problemas econômicos, sociais e ambientais influenciados pelas estiagens prolongadas e pela escassez pluvial e hídrica. Verifica-se ainda que, com exceção de Minador do Negrão e Cacimbinhas – situados na regionalização tradicional no Agreste alagoano –, os demais municípios estão localizados no Sertão de Alagoas.

Andrade (2011[1968], p. 6-7) menciona que entre a Zona da Mata e os Sertões nordestinos “firma-se uma zona de transição, com trechos quase tão úmidos como a Mata e outros tão secos como o Sertão, alterando-se constantemente e a pequena distância, que o povo chamou de Agreste”. Embora inseridos nos limites do Agreste, Minador do Negrão e Cacimbinhas estão situados em domínios geográficos cuja fisionomia da paisagem confunde-se com os sertões secos. Do mesmo modo, os homens e mulheres do campo desses municípios enfrentam os desafios da convivência com o semiárido e desempenham, principalmente, atividades atreladas à pecuária. Assim como observado nos demais municípios do TBL, essas experiências influenciam que os entrevistados residentes em Minador do Negrão e Cacimbinhas

identifiquem-se como sertanejos(as), nomenclatura identitária que também será utilizada nesta pesquisa para remeter a esses atores sociais.

A definição desse recorte empírico na execução da pesquisa considerou também a vocação histórica e econômica do território no desenvolvimento da pecuária, dinâmica já apontada por Andrade (2011[1968]). Os municípios que integram o TBL, sobretudo Major Isidoro, Batalha e Jacaré dos Homens, são reportados por Vasconcelos Júnior (2017) pelas iniciativas e experiências bem-sucedidas no processamento de derivados de leite no estado de Alagoas. Esse cenário constitui um indicativo do pioneirismo da Bacia Leiteira na formação de um sistema agroalimentar que, ao longo do tempo, assumiu importância na vida social e cultural dos territórios rurais e citadinos do semiárido alagoano.

As constatações supracitadas somente foram confirmadas em função do encadeamento e efetuação da metodologia. Esse procedimento é fundamental na condução da pesquisa científica, especialmente diante da complexidade que permeia a relação entre o objeto de estudo e as abordagens teóricas.

Os caminhos metodológicos apresentaram perfis qualitativos, que estavam embasados, a princípio, na pesquisa teórica. Essa etapa foi desenvolvida por meio do levantamento e da revisão de referenciais bibliográficos acerca de teorias e conceitos pertinentes com as temáticas abordadas. Os estudos foram realizados individualmente e de modo coletivo em encontros de diálogos oportunizados por grupos de pesquisa e encontros acadêmicos.

Foram utilizados como aporte teórico livros, dissertações, teses, periódicos e anais de eventos. A análise dos referenciais ocorreu por meio de fichamentos e resumos, que auxiliaram a sistematização de ideias, pensamentos, conceitos e a interpretação da realidade empírica, resultante do envolvimento com a práxis no trabalho.

Conforme mencionado por Abreu (2006), a relação entre teoria e pesquisa deve ser vislumbrada como terreno fértil e de permanente diálogo, constituindo em termos que se retroalimentam na produção do conhecimento. Para a autora, trata-se de um caminho que não pode ser trilhado em verdades descortinadas de forma antecipada. Pelo contrário, deve contribuir na construção da tradição do pensamento mediante a confirmação e a refutação de hipóteses, que podem, inclusive, romper com o referencial teórico previamente escolhido. O Quadro 1 apresenta a relação dos principais conceitos empregados na construção teórica da tese.

**Quadro 1 – Principais referenciais da pesquisa**

<b>Categorias, conceitos e abordagens teóricas</b>	<b>Autores</b>
Território	Raffestin (1993); Haesbaert (2001; 2005); Saquet (2006; 2009; 2010; 2014); Pires (2007); Saquet e Sposito (2008); Costa (2019)
DI, <i>Clusters</i> , SPL e Sial	Marshall (1996[1890]; 1920); Becattini (1979); Lévesque, Klein e Fontan (1998); Muchnik e Sautier (1998); Requier-Desjardins (1999; 2013; 2017); Boucher e Casasola (2005); Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006); Boucher (1998; 2006); Muchnik, Cañada e Salcido (2008); Menezes (2009); Boucher e Reyes-González (2014); Salcido (2013; 2017)
Agroindústria familiar	Boucher (1998); Requier-Desjardins (1999; 2005); Mior (2003); Boucher e Requier-Desjardins (2005); Boucher e Casasola (2005); Silveira e Heinz (2005); Prezzoto (2005); Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006); Cruz (2020)
Alimentação e consumo	Goodman (2003); Menasche (2003); Portilho (2003); Marsden (2004); Prezzoto (2005); Silveira e Heinz (2005); Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005); Muchnik (2006; 2010); Menezes (2009); Niederle (2011); Niederle e Aguiar (2012); Cruz (2012; 2020); Tibério e Cristóvão (2012); Niederle et al. (2016); Denardin (2016); Santos, Cruz e Menezes (2016); Champredonde (2016); Niederle e Schneider (2016); Portilho e Ferreira (2019)
Produção de queijo	Menezes (2001; 2009; 2015); Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005); Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006); Krone (2009); Cruz (2012 2020); Cruz e Menasche (2014); Santos, Cruz e Menezes (2016); Menezes e Cruz (2017)
Identidade	Bassand (1992); Giddens (1991; 2002); Penna (1992); Haesbaert (1999); Castells (1996); Hall (2006); Muchnik (2006); Almeida (2009; 2019)
Formação territorial do sertão nordestino e alagoano	Abreu (1963[1907]); Prado Júnior (2011[1942]; 1961[1945]); Furtado (1961[1959]); Andrade (2011[1968]; 1988); Sodré (1982[1974]); Ferrari (1990); Moreira (2014)

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Esses referenciais estão atrelados a uma pesquisa bibliográfica, que considera a multiplicidade do pensamento como condição necessária à riqueza da produção do conhecimento. Em consonância com o pensamento de Abreu (2006), as discussões teóricas desta pesquisa buscam despir-se da roupagem arbitrária e romper com os limites disciplinares. Portanto, baseiam-se em referenciais que abordam as temáticas propostas na Geografia e em outras áreas do conhecimento, como a Sociologia, Economia, História e Antropologia.

Concomitantemente às análises teóricas, também foram realizados levantamentos de dados secundários disponíveis em órgãos públicos e instituições de pesquisa (fontes digitais e

impressas), que apresentam informações sobre o perfil socioeconômico, fundiário e agropecuário dos municípios que compõem o TBL.

Além disso, foram analisadas em documentos legais a atuação do Estado nas políticas de fomento às atividades agropecuárias e agroalimentares, bem como a coleta de informações relativas à legislação sanitária sobre a produção e comercialização de alimentos de origem animal, especialmente aqueles atrelados ao beneficiamento de produtos lácteos. No Quadro 2 estão elencados os principais tipos de dados e indicadores obtidos, além das respectivas instituições e publicações utilizadas nas pesquisas documentais.

**Quadro 2 – Dados secundários pesquisados**

<b>Dimensão</b>	<b>Dados Coletados</b>	<b>Instituições e publicações</b>
Socioeconômica	População residente; Distribuição espacial da população.	Censos demográficos do IBGE
Produtiva e fundiária	Agricultura e pecuária bovina; Estrutura fundiária; Uso da terra; Projetos de Assentamentos Rurais.	Censos agropecuários do IBGE e dados sobre a criação de assentamentos rurais do Incra
Atuação do Estado	Pronaf; Programa Garantia Safra; PLA/PAA; Proinf.	Perfis dos programas disponíveis no MDA (extinto) e no Mapa
Legislação	Regulamentação da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; Regulamentação da produção e comercialização de queijos artesanais.	Documentos publicados pelo Governo Federal e pelo Estado de Alagoas

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Os dados secundários reforçaram algumas evidências constatadas nas pesquisas teóricas e de campo. Entretanto, eles também foram analisados de forma contestatória, sobretudo quando os números apresentavam informações distorcidas e não condizentes com a realidade.

Durante os anos de 2019 e 2020, a metodologia esteve centrada nas pesquisas de campo. Essa etapa possibilitou o confronto entre a teoria e a empiria, bem como a interpretação dos conceitos mediante a inter-relação com a dimensão prática. Em consonância com essa abordagem, Gil (1999) assevera a importância dos estudos de campo em função das oportunidades de aprofundamento sobre o fenômeno investigado.

No ano de 2020, o planejamento incluía a realização de atividades de campo a partir do mês de março. Todavia, em função da emergência e avanço da pandemia da covid-19, estas foram temporariamente suspensas. Na interrupção das pesquisas, consideraram-se as publicações legais de âmbito federal e do estado de Alagoas sobre as medidas de enfrentamento

da covid-19<sup>1</sup>, bem como a Portaria n.º 241, de 17 de março de 2020, da Universidade Federal de Sergipe, que suspendeu as atividades acadêmicas presenciais diante do cenário de emergência da saúde pública (UFS, 2020). As tomadas de decisões tiveram ainda como observância as declarações da Organização Mundial da Saúde (OMS) que em 11 de março de 2020 classificou como pandemia a disseminação da covid-19 (ONU, 2020).

As pesquisas de campo foram retomadas entre os meses de setembro e dezembro de 2020, após a publicação do Decreto Estadual n.º 71.467, de 29 de setembro de 2020, que flexibilizou o funcionamento das atividades essenciais e não essenciais em todo o estado de Alagoas, diante do cenário de redução do número de novos casos e mortes pela covid-19. Seguindo as orientações sanitárias de enfrentamento ao novo coronavírus, foram realizadas as seguintes medidas preventivas: uso de máscara, higienização das mãos e das ferramentas de pesquisa com álcool-gel 70, e distanciamento de 1,5 metros em relação aos entrevistados. Embora esse contexto tenha implicado a necessidade de replanejamento metodológico, a retomada das pesquisas permitiu a realização de novas análises das atividades do Sial diante da configuração da pandemia.

A definição da amostra durante os anos de 2019 e 2020 descortinou-se pelo uso da técnica *snowball* ou “bola de neve” (VINUTO, 2014). Conforme demonstrado pela autora, nesse procedimento metodológico, o número de entrevistas é limitado à saturação de informações repassadas pelos indivíduos. Assim, a amostra foi concluída à medida que os novos nomes indicados não trouxeram novas informações ao quadro de análise. Nesse procedimento foram utilizados informantes-chaves, que indicaram pessoas situadas em uma população geral e com perfil necessário à execução da pesquisa. Em seguida, as pessoas indicadas apontaram novos contatos por meio da sua rede de sociabilidade que, posteriormente, formaram o quadro de amostragem de interesse do pesquisador (Quadro 3).

**Quadro 3 – Indivíduos entrevistados durante as pesquisas, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Atores alvos da pesquisa</b>	<b>Número de informantes</b>
Produtores(as) de queijos caseiros	51
Proprietários de fabriquetas de queijo	22
Proprietários e gerentes de laticínios	15
Atravessadores e comerciantes	18
Consumidores dos derivados de leite	117
Representantes de associações e cooperativas	2

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

<sup>1</sup> A priori considerou-se a Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, e o Decreto Estadual n.º 69.501, de 13 de março de 2020.

Os produtores do queijo caseiro, bem como os proprietários das fabriquetas e dos laticínios, foram entrevistados, predominantemente, nas unidades de produção. Essas intervenções viabilizaram o conhecimento da organização e dinâmicas de realização das atividades. Nos espaços de manipulação dos alimentos, sobretudo dos laticínios, foram utilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), sob recomendações dos proprietários.

Na amostragem realizada junto aos consumidores, foi definido que, para cada unidade de produção identificada, seria entrevistado, no mínimo, um consumidor. Contudo, constatou-se que o quantitativo de informantes superou o que foi estipulado a princípio. Tal fato se deveu à busca por informações complementares que atendessem ao universo subjetivo de questões acerca da demanda e do consumo dos derivados de leite no TBL. Em relação aos atravessadores e comerciantes, foram realizadas intervenções de campo centralizadas em questionamentos subjetivos sobre as formas de aquisição dos alimentos, as redes de distribuição e comercialização, as perspectivas de desenvolvimento das atividades e as relações com produtores e consumidores. Os entrevistados protagonistas das atividades de comercialização, distribuição e consumo dos derivados de leite foram abordados nos territórios rurais, durante as relações de troca estabelecidas diretamente com os produtores, mas também nos espaços citadinos, onde são realizadas as feiras livres e onde está concentrado o maior número de estabelecimentos de varejo.

Com relação aos atores inseridos nas atividades correlatas à produção do queijo caseiro, verificou-se durante as entrevistas a construção de uma autodeclaração que os identifica como agricultores familiares. Neves (2005; 2007) reporta que, a partir do final da década de 1990, a agricultura familiar emerge como categoria de análise diante do reconhecimento da sua importância na produção de alimentos, na geração de trabalho e na constituição do tecido social rural. Na política institucionalizada do Brasil, essa categoria incorpora diversos segmentos: agricultores, pastores, extrativistas, pescadores, silvicultores, ribeirinhos e remanescentes de quilombos. Em concordância com a autora, considera-se nesta pesquisa que, embora existam contradições no agrupamento desses atores diante das diferentes identidades e formas de existência social, é preciso ponderar a importância da categoria em relação ao reconhecimento das operações básicas protagonizadas por esses segmentos, bem como no que diz respeito ao fortalecimento de uma agenda de políticas públicas de intervenção social e econômica.

No que diz respeito às atividades que os produtores de queijo desenvolvem nas unidades de produção, o termo “agricultor” pode soar relativamente estranho, haja vista que, nos estabelecimentos rurais, a pecuária bovina e a elaboração do queijo são práticas que se

sobrepõem à agricultura (cultivo de espécies vegetais). Todavia, os agricultores familiares tendem a resistir ao termo “pecuarista”, mesmo que precedido e posposto, respectivamente, pelos complementos “pequeno” e “familiar”.

Tal fato se explica pela condição diversificada da agricultura familiar, cujos membros mantenedores da unidade de produção podem desenvolver diferentes atividades associadas à pecuária, manejo agrícola, extrativismo e produção agroalimentar. Verifica-se, ainda, que muitos produtores de queijo são descendentes de famílias que, mesmo sendo criadoras de gado, também trabalhavam na lavra da terra própria e/ou na de outrem. Também é relevante o argumento que associa o termo “pecuarista” ao fazendeiro, grande proprietário de terras e detentor de expressivo rebanho bovino, que se enquadra no segmento da agropecuária patronal.

Nos Campos de Cima da Serra/RS, segundo Cruz (2012, p.83), na extensão rural é comum o uso do termo “pecuarista familiar” em complementaridade com a agricultura familiar “para se referir particularmente àquela produção organizada pela família em torno de atividades relacionadas à pecuária de corte, em extensões relativamente pequenas de terra”. Contudo, a autora considera que essa nomenclatura não é veementemente incorporada pelos interlocutores produtores do queijo serrano. O uso técnico da denominação “pecuarista familiar” em detrimento das nomenclaturas de autoidentificação dos produtores de queijo – nas menções de Cruz (2012), “agricultor”, “produtor”, “trabalhador rural” e, ainda no caso das mulheres, “doméstica” – pode corromper uma identidade socialmente construída pelos atores sociais. No que tange aos produtores de queijo do TBL, nota-se que a sua integração às políticas de crédito agrícola e a participação na construção das políticas de desenvolvimento territorial, por meio da atuação dos movimentos sociais e das associações, influenciaram na definição de uma identidade associada à agricultura familiar.

No processo de identificação dos atores inseridos no recorte empírico da amostragem (Quadro 3), foram utilizados instrumentos e técnicas que contribuíram na construção qualitativa das intervenções de campo. Anteriormente ao contato com os atores-alvo das entrevistas, foram realizadas pesquisas exploratórias, que consistiram em uma sondagem sobre as atividades vinculadas ao Sial, às formas de organização dos atores, à apropriação dos territórios e às estratégias de reprodução social desempenhadas pelos futuros informantes no TBL. Tomando como base as perspectivas de Gil (1999), durante os procedimentos exploratórios não foram utilizadas técnicas de amostragem sistematizadas. Todavia, notou-se que a pesquisa proporcionou uma visão geral, de modo aproximado, acerca das dinâmicas e fatos investigados.

Na sequência, foram efetuadas a aplicação dos roteiros de entrevista com base em quesitos semiestruturados junto aos diferentes grupos-alvo da pesquisa. Por apresentar

perguntas abertas que, não raro viabilizaram o prolongamento do diálogo, em algumas entrevistas fez-se uso do gravador de voz, cujas escutas possibilitaram a transcrição e análise das falas dos entrevistados. Na redação do texto, e em alguns subtítulos, são escritas em itálico (além das palavras estrangeiras não reconhecidas pelo Vocabulário Ortográfico da Língua Estrangeira) narrativas dos entrevistados, que denotam suas percepções e saberes sobre as atividades agroalimentares. Para evitar a exposição dos informantes, suas falas são identificadas com nomes fictícios.

Para Gil (1999), a entrevista é uma forma de interação social centrada na formulação e direcionamento de perguntas ao entrevistado com o objetivo de coletar informações de interesse da investigação. Na abordagem de Fraser e Godin (2004), ela valoriza o uso das palavras e das narrativas, que são permeadas por símbolos imbricados nas relações humanas.

Duarte (2004) considera essa técnica fundamental no mapeamento de práticas, valores e sistemas classificatórios de universos sociais específicos, mais ou menos bem delimitados, cujos conflitos e contradições não estejam claramente explicitados. Nesse sentido, Fraser e Godin (2004) mencionam que a entrevista na pesquisa qualitativa, ao trabalhar a fala dos atores sociais, possibilita compreender a realidade humana acessível por meio de discursos, sendo apropriada para investigações com o objetivo de conhecer como as pessoas percebem o mundo.

Com base nas considerações de Gil (1999), durante as pesquisas de campo foram efetivadas entrevistas por pautas, que se caracterizam por apresentar certa estruturação de pontos de interesse do investigador. Apesar de possuir perguntas diretas, o autor ressalta que o entrevistado pode falar livremente enquanto se refere às pautas da pesquisa. A espontaneidade do processo permitiu aos entrevistados sentirem-se à vontade para responder às indagações levantadas. Em diversas ocasiões, as intervenções de campo foram dinamizadas pela observação e análise das práticas de interesse da pesquisa, contexto que permitiu a aproximação com os fatos sociais, culturais e econômicos imbricados nas atividades da agropecuária e da produção dos derivados de leite.

Além dos questionamentos semiestruturados, foi utilizado o diário de campo, que, conforme mencionado por Lopes et al. (2002), tem como objetivo a descrição densa do objeto estudado. Durante as pesquisas de campo, o instrumento foi apropriado para o registro de dados e observações que, posteriormente, foram alvos de investigações mais detalhadas, resultantes do confronto com as informações coletadas nas entrevistas, no levantamento documental e na pesquisa teórica.

Lima (2002, p.143) reporta que o diário de campo “pode ser compreendido, em primeira instância, como um instrumento pessoal de coleta de dados da pesquisa”. Tal afirmativa deve-

se ao fato de o conteúdo dessa ferramenta remeter à percepção do autor acerca do objeto. Desse modo, a interpretação dos signos, abreviações, desenhos, frases ou fragmentos de uma conversa apresentam sentidos alinhados às concepções e percepções do pesquisador.

Nessas ocasiões também foram realizados registros iconográficos de objetos, ações, práticas e costumes intrínsecos ao cotidiano e ao contexto das atividades queijeiras desempenhadas pelos entrevistados. Para Lopes (2012), as fotografias constituem imagens visuais importantes na apreensão da realidade e, por consequência, na exploração criteriosa dos conteúdos geográficos.

Concomitantemente ao procedimento de escolhas e análises das fotografias, foram utilizadas técnicas de conversão das informações teóricas, secundárias e de campo em tabelas, quadros, gráficos e esquemas, que auxiliaram na ilustração e interpretação das práticas investigadas. Foram também elaborados mapas temáticos sobre a dinâmica e espacialização das atividades produtivas que caracterizam o Sial. Na distribuição das unidades de produção por município, especialmente em relação aos estabelecimentos informais, foram adotados critérios para não identificar a localização exata georreferenciada, a fim de evitar denúncias ou autuações de órgãos de fiscalização.

Ao passo que foram realizadas as correlações e interpretações das abordagens, a tese foi processualmente construída em cinco capítulos. Para além deste primeiro, que consiste na introdução, a tese segue estruturada com um segundo capítulo relativo às discussões sobre o processo de formação econômica do TBL. Na ocasião, é reforçado o impacto da natureza na configuração do semiárido alagoano, a importância da pecuária no seu processo histórico de povoamento, os estímulos à especialização produtiva da bovinocultura leiteira e o papel exercido pelos diferentes atores sociais na ocupação do território.

No terceiro capítulo, são fundamentadas as abordagens sobre o Sial e a sua relação com as atividades agroalimentares do leite difundidas no TBL. Nesse capítulo são apresentados os resultados das pesquisas nas queijarias caseiras, onde são realizadas as práticas de elaboração artesanal do queijo macururé e, principalmente, do queijo coalho por segmentos da agricultura familiar. Faz-se, ainda, uma relação dessas atividades com a demarcação de símbolos e elementos que contribuem para a definição da identidade das produtoras de queijos.

No quarto capítulo efetua-se o debate sobre as dimensões da arte e das inovações nas práticas desenvolvidas nas fabriquetas de queijo e nos laticínios. Para tanto, realiza-se a caracterização desses estabelecimentos, considerando as abordagens sobre tradição, ressignificação e reinvenção das atividades. Posteriormente, aborda-se sobre os impactos das regulamentações sanitárias na desterritorialização e reterritorialização dessas unidades de

produção, o alcance escalar dos alimentos lácteos nos circuitos curtos de comercialização, bem como a dinâmica dos laticínios<sup>2</sup> mantidos por grupos familiares e empresários do setor alimentício.

No quinto capítulo é realizado o estreitamento das dimensões sociais e culturais situadas entre a produção e o consumo dos derivados de leite. Consideram-se nessas discussões a percepção dos consumidores sobre suas escolhas alimentares, os referenciais utilizados na definição da qualidade dos alimentos artesanais, os principais perfis dos consumidores do Sial e a constituição de signos em torno da comensalidade dos queijos tradicionais.

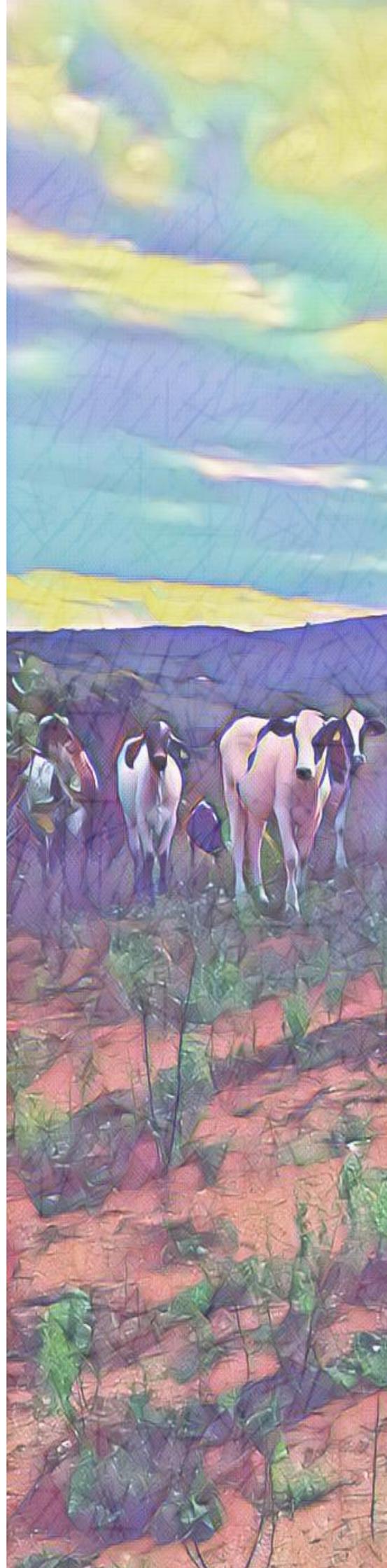
Logo após são traçadas as considerações finais da pesquisa, que se baseiam em propostas voltadas para o fortalecimento das atividades produtivas do Sial. Tais abordagens fundamentam-se em uma perspectiva de autonomia e emancipação dos atores sociais responsáveis pela manutenção da pecuária leiteira de pequeno porte e pelo processamento dos alimentos derivados do leite.

---

<sup>2</sup> O termo laticínio é utilizado para se referir à unidade de beneficiamento de derivados de leite, que apresenta processo de produção industrial.

## **2 CAMINHOS DO GADO: a pecuária na formação econômica do sertão alagoano**

Pecuária extensiva e mestiçagem do gado bovino leiteiro,  
Olho d'Água das Flores/AL, 2019.



## 2 CAMINHOS DO GADO: a pecuária na formação econômica do sertão alagoano

A configuração territorial do sertão de Alagoas está alicerçada no processo espaço-temporal de formação econômica e social do Nordeste brasileiro, que nas terras semiáridas deu-se, principalmente, pelo estabelecimento da pecuária. Nas discussões acerca das economias fundadoras do Brasil, Prado Júnior (1942) é enfático ao afirmar que nos sertões nordestinos formou-se a primeira, mais extensa e importante zona criatória da colônia.

Embora o domínio da região no fornecimento de bovinos e carnes já cedesse espaço aos mercados concorrentes do centro-sul no início do século XIX, a bovinocultura continuou a desempenhar relevância em sua dinâmica econômica. Tal fato reforça o pensamento de Andrade (2011[1968], p.198), para quem “a pecuária é hoje, como foi no passado, a grande riqueza do Sertão”. A consolidação dessa atividade permitiu a constituição de grupos sociais, cuja cultura, identidade, economia, rotina e o modo de conceber a vida ocorrem aliados ao ciclo das práticas criatórias.

Esse cenário é traduzido no TBL, que assume, no estado de Alagoas, papel relevante no desenvolvimento da bovinocultura e na formação do Sial do leite. Para decifrar os caminhos que conduziram a consolidação da pecuária no território, este capítulo subdivide-se em quatro subcapítulos: no primeiro, refere-se à configuração do espaço natural do sertão alagoano, cuja exploração contribuiu na consolidação das práticas pecuaristas; no segundo, analisam-se as atividades criatórias no processo geo-histórico de ocupação do território; no terceiro, volta-se para os avanços na especialização produtiva do leite; e no quarto, discute-se a formação da estrutura fundiária e a constituição de um tecido social vinculado à agropecuária.

As abordagens subsequentes iniciam sobre o domínio do semiárido alagoano, a base material do território utilizada desde os primórdios da colonização no processo de exploração da pecuária nos sertões de Alagoas. Conforme será detalhado posteriormente, o gado introduzido nessas terras perpassou pela adaptação ao meio natural, que incluía a desenvoltura das práticas regimentadas pelos ciclos das chuvas e das estiagens, o uso da vegetação natural na dieta alimentar e a ocupação privilegiada das fazendas nos olhos d'água<sup>3</sup>, pés-de-serra<sup>4</sup> ipueiras<sup>5</sup> e nas margens dos cursos fluviais.

---

<sup>3</sup> Fonte ou mina de água associada, geralmente, ao afloramento do lençol freático.

<sup>4</sup> Áreas planas e úmidas situadas no sopé das serras.

<sup>5</sup> Áreas relativamente baixas do relevo, que propiciam o acúmulo temporário de águas rasas durante o período chuvoso.

## 2.1 Entre pés-de-serra e caatingas: a configuração da natureza sob o domínio do semiárido

A transformação do sertão de Alagoas foi impulsionada pelo estabelecimento da pecuária no processo de colonização do Brasil, que desarticulou a organização sociocultural dos indígenas, povos que detinham o domínio do território. A discussão realizada por Abreu (1963[1907], p.146) retrata a presença de numerosas tribos nos sertões do São Francisco, predominantemente, “pertencente ao tronco Cariri, algumas Caribas como as Pimenteiras, e até tupis como os Amoipiras”.

Esses povos já usufruíam dos elementos que compõem a natureza dos sertões do Nordeste e experimentavam um modo de vida relativamente sedentário. Prado Júnior (1961[1945]) também ressalta que parte da agricultura de autoconsumo desenvolvida no início da colonização baseava-se em experiências da domesticação de vegetais já utilizadas pelos índios. Nesse período predominava o cultivo da mandioca e a elaboração dos seus derivados, bem como o plantio do milho (ABREU, 1963[1907]). Somando a essas atividades, ainda executavam a caça de animais silvestres, a pesca no Opará<sup>6</sup>, nas várzeas, ipueiras e riachos salobres, além da coleta do mel e de frutos da caatinga (umbu, maracujá-do-mato, ouricuri, juá e frutas das cactáceas).

Esse modo de vida, que influenciou os hábitos e os costumes das futuras populações sertanejas, recorda as discussões realizadas por La Blache (2008[1943]) a respeito do gênero de vida, embora ele não tenha mensurado em seus estudos o sertão de Alagoas. O autor considera o homem e os elementos que compõem a Terra como termos indissociáveis, “uma região influi nos seus habitantes; e o homem por sua vez, com suas obras, com um poder cada vez maior sobre a natureza, modifica a fisionomia da Terra” (LA BLACHE, 2008[1943], p.20). Apesar do aprimoramento das tecnologias ter aumentado as possibilidades de controle da natureza pelo homem, o gênero de vida dos grupos sociais que habitam o sertão reporta, em determinadas ocasiões, à interdependência entre homem e meio na configuração do espaço geográfico.

As serras do sertão alagoano, algumas delas potencialmente avaliadas pela elevada capacidade de infiltração diante da porosidade e do estado de fissuras das rochas, possibilitaram no tempo geológico a formação de minadouros, brejos e afloramentos de água subterrânea, que foram utilizados pelos povos primitivos e colonizadores para o plantio de pequenas lavouras e atividades pastoris nas regiões que ficaram conhecidas como pés-de-serra e olhos d'água,

---

<sup>6</sup> O rio São Francisco foi anteriormente denominado pelas populações indígenas de Opará, que significa rio-mar.

toponímia utilizada no interior nordestino e que Prado Júnior (1961[1945], p.68) traduz como a “tração do líquido evidente”.

A composição do relevo do semiárido alagoano assemelha-se às características geomorfológicas observadas no sertão nordestino. Conforme Andrade (2011[1968]), predomina o pediplano sertanejo modelado no escudo cristalino e interrompido pelas chapadas de calcário e pelas serras cristalinas. Assim como em Pernambuco, Sergipe e Bahia, o autor menciona que, em Alagoas, devido ao nível do rio São Francisco, o pediplano é erodido, apresentando certa uniformidade em toda sua extensão.

Com base em Ab’Sáber (2003, p.90, parêntese nosso), verificou-se ainda que o sertão alagoano dispõe de “áreas de granitos recortados por diáclases múltiplas [onde] criam-se conjuntos locais de ‘campos de matações’ ou ‘mares de pedras’”. Nesses ambientes, os solos são rasos em decorrência dos afloramentos rochosos, denominados pelos habitantes locais de lajes ou lajedos. Ab’Sáber (2003) também menciona a formação de morrotes do tipo *inselbergs*, formados por quartzito e massas homogêneas de granitos, encontrados isoladamente no pediplano sertanejo. Trata-se de formas de relevo residuais que resistiram aos processos de desnudação mecânica do solo, responsáveis pela formação das superfícies aplainadas.

Andrade (2011[1968], p.45) ressalta que “em Alagoas, o Agreste contorna a Borborema pelo sul, penetrando profundamente para o interior, já que só encontra superfícies aplainadas, com altitudes que se elevam de 150 até 300 e 400 metros, interrompidas por um relevo residual esparso”. Na concepção do autor, os ventos que sobem do Vale do São Francisco e as regiões aplainadas vizinhas dispersam massas de umidade, que atingem serras situadas no interior e contribuem para a formação de microclimas úmidos entremeados ao semiárido. Abreu (1963[1907]) menciona que nas baixadas úmidas dessas serras é formada uma mata relativamente densa, que no domínio dos sertões será observada somente nas bordas de rios caudalosos, como o rio São Francisco.

As dinâmicas climáticas predominantes no território assemelham-se às identificadas por Conti e Furlan (2008) quando estes se referem ao domínio do semiárido nordestino, que apresenta temperaturas elevadas no decorrer do ano, cujas médias térmicas intercalam-se entre 25° e 29° C, com amplitude térmica anual inferior a 5° C. A média pluviométrica anual situa-se entre 268 e 800 mm e apresenta uma distribuição irregular das chuvas, concentradas no outono-inverno. O período seco, aspecto marcante do clima semiárido, perdura por entre seis e sete meses.

De acordo com Castro (1984, p.177), “são as chuvas incertas, com um regime pluviométrico de uma irregularidade espetacular, que tornaram o clima nordestino um fator de

degradação da vida do homem nesta região”, especialmente quando é associado a esse fator o descaso social ao qual está relegada a população sertaneja. Desse modo, a seca também constitui um dos sustentáculos da política eleitoral, em função da sujeição e da dependência do homem do campo às práticas assistenciais (fornecimento de água e bens de consumo) na medida em que se prolongam as crises climáticas.

A formação de “currais eleitorais”, por vezes associadas pelas frequentes estiagens que acometem o sertão nordestino, é abordada por Azevedo (2007) em seu estudo sobre a dinâmica cultural e política do Seridó Potiguar. O autor utiliza-se da expressão “indústria da seca” para nomear “um conjunto de relações sociais, políticas e econômicas baseadas no clientelismo, assistencialismo e paternalismo público” (AZEVEDO, 2007, p.115) imbricado no contexto político nacional e que, no Nordeste do Brasil, é traduzido no restabelecimento e reinvenção do poder originário das oligarquias, que marcam a emergência do neocoronelismo.

Os cenários do Nordeste apresentados em diferentes temporalidades por Castro (1984) e Azevedo (2007) também se reproduzem no sertão de Alagoas. Observa-se que os estigmas da fome, da pobreza e da miséria, geralmente lastreados em meio à ocorrência das secas, revigoram-se ancorados nas velhas relações do assistencialismo e do clientelismo. Sem recursos suficientes para a convivência com o semiárido, o sertanejo é sujeitado aos favores políticos.

Como reflexo dos fatores climáticos, observa-se no interior dos municípios a formação de rios intermitentes com leitos largos e pequena profundidade, onde a água corrente é detectada durante poucos dias do ano, quando ocorrem chuvas torrenciais no verão. Esses cursos fluviais, denominados pela população local de riachos, são afluentes do rio São Francisco, que banha as terras localizadas ao sul do TBL e consiste no único rio perene que corta o sertão nordestino. Diante da preciosidade que a ocorrência da água representa para o território semiárido, Prado Júnior (1961[1945]) enfatiza que o São Francisco, assim como os cursos fluviais do Piauí e do alto Maranhão, desempenhou papel relevante no adensamento populacional dos sertões e no desenvolvimento econômico da pecuária (ver subcapítulo seguinte).

Decorrente da dinâmica do clima semiárido, a drenagem dos canais fluviais apresenta uma tipologia predominantemente retilínea em virtude do embasamento geológico, seguindo a zona de fraturamento da rocha. As margens de alguns riachos e trechos do rio São Francisco apresentam processos erosivos em decorrência da retirada da mata ciliar para o estabelecimento das pastagens e das lavouras. Esses impactos, somados à diminuição da vazão dos cursos fluviais, são os principais responsáveis pelo assoreamento do rio.

Conforme Ab’Sáber (2003), as águas dos cursos fluviais que nascem no semiárido nordestino possuem uma trajetória comum, ou seja, sua desembocadura dar-se-á no oceano

Atlântico. Esse fato contribui para a inexistência excessiva de salinização no sertão, apesar da presença de manchas de solos ligeiramente salinizados e riachos designados “salgados”. Os cursos fluviais existentes no interior do território apresentam considerável teor de sais, principalmente no período seco, em que ocorre a concentração do pequeno volume hídrico em poços rochosos naturais. Sobre essa abordagem, a literatura referente ao povoamento dos sertões (ABREU, 1963[1907]; PRADO JÚNIOR, 2011[1942]) reforça a importância dos afloramentos de sal ao longo do rio São Francisco, cujo mineral era utilizado na alimentação do gado, nos chamados “lambedouros”, bem como era potencialmente explorado e comercializado nas regiões das minas.

Com exceção do rio São Francisco, os demais cursos fluviais, geralmente intermitentes, refletem a condição climática do domínio das caatingas, cujo perfil fitogeográfico é considerado o “melhor termômetro para delimitar o Nordeste seco” (AB’SÁBER, 2003, p.83). As escassas e irregulares precipitações anuais e o baixo volume de umidade, conforme Conti e Furlan (2008), possibilitaram a formação no semiárido nordestino de matas secas, abertas e decíduais, com plantas arbóreas, arbustivas e cactáceas adaptadas às características fisiológicas do clima semiárido.

As ocorrências de grandes aguaceiros no verão condicionam a formação de uma vegetação densa, cujo porte varia de acordo com as condições climáticas e edáficas locais (ANDRADE, 2011[1968]). Por sua vez, a chegada da estação seca é ligeiramente identificada nas modificações naturais da caatinga: o solo seco logo é coberto por uma camada de folhas que caem das árvores, adaptação ao clima que condiciona a redução da evapotranspiração da vegetação. A redução da biomassa vegetal com a perda da folhagem deixa as árvores mais esparsas e facilita a entrada da luminosidade emitida pelo sol. A clarificação do ambiente torna-se mais nítida com o aspecto acinzentado dos caules e dos galhos das plantas com o prolongamento da estiagem. Tais características justificam a denominação do bioma caatinga, que em tupi significa “mata branca”.

Para Andrade (2011[1968]), a interação mútua desses fatores com a ocupação e apropriação humana do espaço contribuiu para a constituição das atuais paisagens naturais, sociais e culturais do semiárido. É visível o desordenado processo de antropização do ambiente físico-natural, refletido especialmente na devastação da caatinga, fenômeno resultante do processo histórico de estabelecimento da pecuária extensiva, de desenvolvimento de culturas como a do milho, do feijão e da mandioca, e da extração de madeira para a produção de lenha e carvão vegetal. Esses fatores foram apontados por Andrade (2011[1968]) e Conti e Furlan (2008) como as principais causas de desmatamento desse bioma em escala regional.

Apesar do elevado processo de degradação da caatinga, algumas áreas de vegetação permanecem preservadas ou pouco alteradas. Um dos fatores que contribuem para sua conservação é a resistência das vaquejadas de pega de boi no mato, manifestação cultural associada ao ciclo do gado no sertão nordestino. Menezes e Almeida (2008) reportam que a caatinga é para o sertanejo um espaço “mítico” carregado de significados. É na mata que ele brinca nas pegadas de boi no mato, assim como encontra “as sementes, as cascas, as raízes para os chás e lambedores e lenha para o dia-a-dia” (MENEZES; ALMEIDA, 2008, p.186). A manutenção da vegetação consiste em uma forma de preservar elementos identitários atrelados à cultura sertaneja.

Logo, é evidente que os recursos naturais do sertão: as serras úmidas, a caatinga e os cursos fluviais foram fundamentais na formação do território e no desenvolvimento da pecuária extensiva, que estava vinculada ao processo de povoamento das terras situadas no sertão alagoano e que, por sua vez, confunde-se com o projeto de colonização do Brasil. Os desdobramentos do povoamento e da formação do território do sertão alagoano com foco no TBL serão apresentados nas discussões subsequentes.

## **2.2 Sertão dos currais:** a expansão da pecuária e a ocupação do território

A expansão do povoamento no sertão nordestino resultou do estabelecimento da pecuária extensiva, inicialmente com a penetração de colonos portugueses. Tal processo originou-se na segunda metade do século XVI, quando teve início sua ocupação por meio do sistema de doações de sesmarias. As terras onde está situado o estado de Alagoas pertenceram, inicialmente, à Capitania de Pernambuco e, para Ferrari (1990), o seu processo de ocupação assemelha-se ao observado aos demais estados do Nordeste do Brasil, cuja penetração dos eixos de colonização partiu, predominantemente, do litoral para o interior. Foi no agreste e no sertão que a pecuária foi desenvolvida como uma extensão da atividade canavieira, dominante na Zona da Mata. A criação de gado atendia à necessidade de animais utilizados no trabalho executado na lavoura e no engenho, bem como na alimentação da população<sup>7</sup>.

Acerca desse processo, Abreu (1963[1907]) já havia enfatizado que a criação de gado no Brasil colonial desenvolveu-se, inicialmente, nas cercanias da cidade de Salvador, estendendo-se até a margem direita do rio São Francisco. Em movimento semelhante, acelerou-

---

<sup>7</sup> Abreu (1963[1907]) menciona que na colônia a carne é agregada naturalmente na dieta alimentar. Para Prado Júnior (2011[1942]; 1961[1945]), tal fato se deve à relevância que a atividade da pecuária assume na dinâmica econômica colonial. Em concordância com o exposto, Furtado (1961[1959]) também complementa que a carne se configurava o único artigo de consumo de importância suprimido internamente.

se o avanço da pecuária, partindo de Pernambuco e atingindo a margem esquerda do referido curso fluvial, nas imediações das terras que pertencem hoje ao estado de Alagoas. Enquanto a Bahia dominava os sertões de dentro, Pernambuco ocupava os sertões de fora.

E pôsto que sejam muitos os currais da parte da Bahia chegam a muito maior número os de Pernambuco, cujo sertão se estende pela costa, desde a cidade de Olinda até o rio de São Francisco, oitenta léguas; e continuando da barra do rio de São Francisco até a barra do rio Iguaçu, contam-se duzentas léguas (ABREU, 1963[1907], p.150).

Segundo Abreu (1963[1907]), passava de 800 mil o número de cabeças de boi criadas na capitania pernambucana. O estabelecimento das fazendas seguia inicialmente as margens do rio São Francisco e contribuiu, mais adiante, para o surgimento de povoações situadas na beira do curso fluvial ou ligeiramente ao interior. Ferrari (1990) destaca que, em decorrência da expansão da pecuária, surgiram no agreste e no sertão alagoano os primeiros núcleos de povoamento relativamente adensados. Trata-se dos currais de Pão de Açúcar e Penedo, que iniciaram as funções de entrepostos coureiros, respectivamente, em 1611 e 1614.

Diniz (2013), ao analisar a dinâmica das fazendas de gado nos sertões das Ribeiras do Norte, retrata que a Carta Geral do Brasil, chamada de Nova Lusitânia, expõe que o território da Capitania de Pernambuco consistia, praticamente, em um espaço vazio, especialmente no tocante as áreas condizentes ao sertão. Todavia, a autora adverte que informações oriundas de outros documentos apontavam que se tratava de um vazio bastante relativizado por dinâmicas intensas, que incluíam a emergência de núcleos populacionais precários, mas uma quantidade relevante de ribeiras, fazendas, capelas, vilas, fogos e habitantes por freguesia, que revelavam o universo complexo de estabelecimento da pecuária no período colonial.

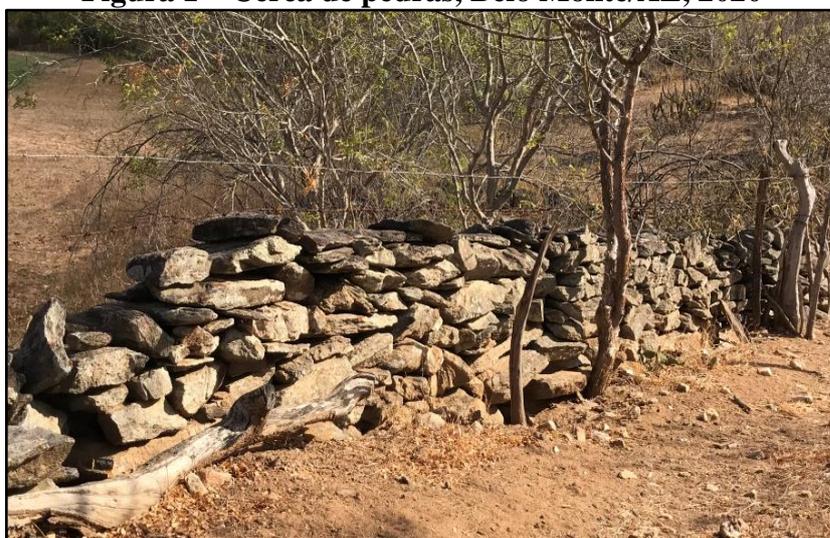
Embora enfrentasse condições desvantajosas diante da ausência regular de chuvas, do domínio intermitente dos rios, da dispersão territorial que alcançou as fazendas e dos longos trajetos que perfaziam as vacarias até o mercado consumidor<sup>8</sup>, Prado Júnior (2011[1942]; 1961[1945]) reporta para o avanço rápido das fazendas de gado nos sertões do Nordeste. Mesmo com ocupação relativamente rala e entremeada por vácuos demográficos, o desenvolvimento da pecuária foi impulsionado pela demanda exercida pelos centros de irradiação da Bahia e de Pernambuco, situados na Zona da Mata.

---

<sup>8</sup> Prado Júnior (2011[1942]) destaca que o gado do sertão apresentava porte relativamente musculoso e magro diante das circunstâncias extensivas da criação e do longo trajeto que os animais faziam dos locais de procriação até o mercado consumidor no litoral, sem que antes do abate houvesse preocupação quanto ao repouso preliminar e alimentação especial.

Para Andrade (1988, p.62), o sertão nordestino era considerado de “boa qualidade para a pecuária ultra-extensiva em campo aberto”, colonizado com o propósito de fornecimento de mantimentos alimentares e de animais (bovinos e equinos) para a promissora zona da mata canavieira. A relevância da pecuária na ocupação dessas terras reflete na paisagem do sertão de Alagoas, especialmente em municípios às margens do rio São Francisco, que ainda mantêm marcas das antigas fazendas, a exemplo dos currais de pedras (Figura 1) utilizados no cercamento do gado durante o processo de colonização.

**Figura 1 – Cerca de pedras, Belo Monte/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Andrade (2011[1968]) considera que, em contraposição ao domínio da cana-de-açúcar no litoral, foi no sertão que a pecuária avançou, dominando os sertões alagoanos, sobretudo nas terras situadas no vale do rio São Francisco e nas bordas do Planalto da Borborema. A escassez de chuvas – característica do clima semiárido – e o domínio de cursos fluviais intermitentes condicionaram a valorização das terras localizadas às margens do rio São Francisco, fato que viabilizou o prodigioso desenvolvimento das fazendas de gado.

Abreu (1963[1907]), Prado Júnior (2011[1942]; 1961[1945]), Furtado (1961[1959]) e Moreira (2014) concordam que, dentre outros fatores, a criação de gado nos sertões foi potencializada pela própria estrutura econômica necessária ao seu desenvolvimento, que praticamente abolia capitais fixo e circulante, “multiplicando-se sem interstício” (ABREU, 1963[1907], p.145). Independentemente das condições da demanda, Furtado (1961[1959]) assevera que a economia criatória era induzida à permanente expansão, tendo em vista que, de modo diferente do que acontecia com a economia açucareira, aquela “não dependia de gastos

monetários no processo de reposição do capital e de expansão da capacidade produtiva” (FURTADO, 1961[1959], p.77-78).

Ao passo que na zona da mata o cultivo da cana e a produção do açúcar demandavam a importação de mão-de-obra – no caso expresso, a escravizada – e equipamentos necessários à ampliação da capacidade produtiva do monocultivo e dos engenhos, na pecuária o capital apresentava um movimento de reposição automático, sem que houvesse gastos monetários significativos. Abreu (1963[1907]) considera que o alastramento das fazendas de gado se explica pelo aumento do consumo – exercido pelas zonas canavieiras e das minas, recém-exploradas no Brasil Central – e pela facilidade no estabelecimento de uma fazenda:

Levantada uma casa coberta pela maior parte de palha [...], feitos uns toscos currais e introduzidos os gados (“formar os castos”, como se dizia), estão povoadas três léguas de terra e formada uma fazenda. Dez ou doze homens constituem o pessoal necessário (ABREU, 1963[1907], p. 200-201).

Em consonância com a discussão levantada por Abreu (1963[1907]), Moreira (2014, p.72) concorda que eram reduzidos os investimentos para instalação de uma fazenda, “geralmente centrado em currais, vivendas, vaqueiros e auxiliares”, cuja força de trabalho restringia a um pequeno número de homens, geralmente livres ou semi-livres. Moreira (2014) também retrata que contribuiu para o desenvolvimento da pecuária a regularidade na relação com o mercado interno e o baixo investimento de capital, que tornam a criação de gado e o comércio de boi e carne um processo intenso no interior da colônia. Apesar da economia colonial ser marcada por uma dimensão reduzida do mercado interno, são gestados na pecuária do sertão elementos de uma estrutura que, mais adiante, Sodré (1982[1974]) denomina de economia dependente. Com base na concepção do autor, nota-se que, diferente da renda da economia colonial – cujo melhor exemplo é a economia açucareira –, a renda obtida da pecuária conservava-se no interior da colônia. Embora sofresse flutuações, com fases de maior ou menor acumulação, a criação de gado era mantida, tendo em vista que não estava controlada diretamente pelas oscilações do mercado externo.

Para Azevedo (2007), o desenvolvimento da pecuária no sertão estava alicerçado no modelo extensivo e desempenhou importantes eixos de expansão por apresentar baixos custos e capacidade de reprodução baseada na multiplicação dos animais e na demanda. Por não depender diretamente de condições produtivas exógenas, a criação de gado tornou-se mais resistente às crises cíclicas do complexo econômico nordestino, especialmente quando comparada às atividades canavieiras.

A demanda por gado e carne era fomentada pelas diferentes zonas econômicas do país. Em fases de decadência do ciclo da cana-de-açúcar no Nordeste, a atividade criatória foi impulsionada pelo surto extrativista de metais preciosos nos sertões das minas. Abreu (1963[1907]) afirma, inclusive, que dado o efeito expansionista da pecuária, foi possível a descoberta das minas. Direccionam-se também para as áreas, sobretudo Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, o gado vacum e cavalariço, a farinha e o sal da terra, todos originários da bacia do São Francisco, haja vista que tais bens, a princípio, não eram produzidos nos sertões de São Paulo e do Rio de Janeiro.

Paralelamente à venda de carne e gado no litoral, o couro também se destacou como um produto economicamente rentável (FURTADO, 1961[1959]). Trata-se de um período denominado por Abreu (1963[1907]) de civilização<sup>9</sup> do couro, que traduziu a importância desse subproduto da pecuária na economia e no cotidiano dos sertanejos:

De couro era a porta das cabanas, o rude leito aplicado ao chão duro, e mais tarde a cama para os partos; de couro tôdas as cordas, a borracha para carregar água, o mocó ou alforje para levar comida, a peia mala para guardar roupa, a mochila para milhar cavalo, a peia para prendê-lo em viagem, as bainhas de faca, as brucacas e surrões, a roupa de entrar no mato, os banguês para curtume ou para apurar sal; para os açudes, o material de atêrro era levado em couros puxados por juntas de bois que calcavam a terra com seu pêso; em couro pisava-se tabaco para o nariz (ABREU, 1963[1907], p.147).

O couro compreendia uma matéria-prima utilizada praticamente em tudo: nos utensílios domésticos, mobília, vestimentas, ferramentas e adereços dos animais. Contrapondo-se à carne e ao gado em espécie, que figurou como produtos de circulação do mercado interno (MOREIRA, 2014), o couro foi incorporado às transações comerciais externas. Conforme identificado por Prado Júnior (2011[1942]), o produto figurou nos dados de exportações de

---

<sup>9</sup>As abordagens realizadas por Abreu (1963[1907]) consistem em importantes referenciais de compreensão da configuração histórica dos sertões durante a colônia e o império. Suas discussões são relevantes neste debate por apontar a importância da pecuária na expansão do povoamento dos sertões, bem como por reconhecer o papel exercido pelos vaqueiros na constituição de uma sociedade fundamentada nas práticas criatórias. Por sua vez, deve-se ponderar que sua leitura se embasa, sobretudo, nos testemunhos e narrativas dos colonizadores. Conforme Falcon (1999), embora Capistrano de Abreu reconheça que os estudos dos testemunhos deveriam combinar uma análise crítica dos documentos da história do Brasil e a compreensão densa da realidade dos sertões, sua noção civilizatória estava alinhada à perspectiva da colonização portuguesa, sustentando, inclusive, que a atuação dos donatários foi fundamental na “conquista” dos sertões. Falcon (1999) complementa que o historiador reproduziu uma retórica de que a formação das sesmarias tornou possível o refluxo da barbárie mediante o avanço da civilização. Oliveira (2006) também destaca que essas análises estão sustentadas na construção de uma história pautada no Estado Colonial e Imperial, bem como na manutenção da sociedade senhorial. Para a autora, aqueles que se apresentavam como construtores da Colônia e, mais adiante, do Império, eram concebidos como agentes organizadores das “desordens e barbáries”. Essas são concepções contestadas nesta pesquisa, que considera a exploração colonial e imperial no Brasil ultrajante e predatória. Para tanto, reconhece-se neste estudo a importância que os povos indígenas, os negros escravizados, os quilombolas, os vaqueiros e os lavradores assumiram na resistência ao domínio do latifúndio e na organização da vida social dos sertões.

portos da colônia, desde o Maranhão até a Bahia, em proporções relevantes de couros salgados e curtidos. Furtado (1961[1959]) também corrobora que, em relação aos criadores das fazendas distantes dos mercados, a venda do gado nem sempre se apresentava como uma atividade rentável, sobretudo diante dos custos com o transporte dos animais e a perda do peso corpóreo das reses diante do longo trajeto que faziam. Nessas circunstâncias, os prejuízos, não raro, eram amenizados pela renda monetária obtida com a comercialização do couro.

A multiplicação das fazendas nos sertões em oposição à reduzida atividade criatória em outras áreas da colônia também se deve à forma de pagamento estabelecida entre o grande proprietário de terras e o vaqueiro, que era quem, de fato, dirigia o estabelecimento. Prado Júnior (2011[1942]) descreve que esse sistema não se traduz na remuneração monetária, mas, no repasse de um quarto das crias do gado ao vaqueiro. Esse pagamento é efetuado no transcorrer de cinco anos, sendo acumuladas no período as cotas de crias que lhes pertencem. Essa dinâmica assemelha-se à lógica do agregado, identificado por Krone (2009) nos Campos de Cima da Serra. Na concepção do autor, esse tipo social, juntamente com os membros da sua família, trabalhava na fazenda e, como consequência, adquiriam o direito da moradia e do cultivo da terra sob condições estabelecidas pelo proprietário.

A configuração social e cultural dessas terras traduzidas no poder do fazendeiro e na emergência do vaqueiro como um desbravador e um visionário criador de gado denota o apogeu do sertão nordestino no desenvolvimento da pecuária no Brasil Colônia e a importância que essa atividade assume em diferentes temporalidades. Entretanto, Prado Júnior (2011[1942]) menciona que o movimento ascendente da pecuária no Nordeste tem o seu ciclo mantido até o final do século XVIII. Nesse período o gado criado em Minas Gerais já suplantava o fluxo de carne seca proveniente dos sertões do Nordeste para os centros mineradores. Determinadas regiões das Minas Gerais, marcadas pela pluviosidade razoável e bem distribuída, bem como por rios volumosos e perenes, ramificados por densas redes de cursos d'água, apresentavam um conjunto de fatores naturais favoráveis ao desenvolvimento da pecuária. Essas condições opõem-se às características edafoclimáticas dos sertões nordestinos, especialmente no tocante à intermitência dos rios, à irregularidade das chuvas e à ocorrência das secas.

O papel exercido pela pecuária no sertão do Nordeste será ainda fragilizado pela emergência do Rio Grande do Sul como principal polo abastecedor de carne. Prado Júnior (2011[1942]) retrata que a desarticulada pecuária do gado semibravio, caçado e criado sob a lei da natureza nos pampas gaúchos, gradualmente é substituída por uma economia criatória organizada, que resultará no beneficiamento e na comercialização da carne mediante a formação das charqueadas, já no final do século XVIII. O charque direcionado para os centros

consumidores da mineração e, inclusive, das zonas agrícolas do litoral norte coincidirá com a redução da participação do Nordeste no mercado de carne e a conseqüente decadência dessa atividade nessa região. Esse cenário também é reflexo das prolongadas secas, que dizimaram, no século XIX, os rebanhos bovinos do Ceará e do Rio Grande do Norte, importantes províncias produtoras de carne seca.

Diante das limitações ao desenvolvimento das atividades criatórias no sertão, a sua manutenção resguardar-se-á na organização do espaço agrário sertanejo, que remonta à diversidade produtiva da policultura. No sertão produzia-se carne, couro, gado em espécie, leite e queijo nas invernadas, mas também feijão, mandioca, milho e, inclusive, cana. Abreu (1963[1907], p.211) traduz com realismo o cenário de um tempo que figurava as “três épocas alegres do ano sertanejo: a do milho verde, a da farinha e a da moagem”.

Assim como a pecuária, a policultura agrícola constituiu uma atividade acessória<sup>10</sup> fundamental na manutenção do funcionamento das economias de exportação (PRADO JÚNIOR, 1961[1945]; FURTADO, 1961[1959]). A dinâmica inerente ao espaço agrário que compreende o sertão nordestino, na perspectiva de Moreira (2014), resultava de uma estrutura social eminentemente interna, que possibilitava a coexistência da criação e da pequena lavoura.

Foi a integração da produção agrícola à atividade criatória que reavivou a economia sertaneja diante da fragilidade da pecuária no final do século XVIII. Assim como em outros estados do Nordeste, nenhuma atividade produtiva havia assumido importância superior ao binômio gado-algodão no sertão e agreste alagoano (FERRARI, 1990). Os inventos mecânicos, inseridos no contexto da I Revolução Industrial, compeliram no século XVIII a produção em larga escala nas indústrias de tecidos, cenário que, para Abreu (1963[1907]), impulsionou o consumo da pluma do algodão e a necessidade de ampliação do plantio da oleaginosa, que passou a ocupar grandes extensões de terras e cujo prodigioso desenvolvimento econômico difundiu, relativamente, um bem-estar social e econômico nos sertões.

Para Andrade (2011[1968]), apesar de configurar-se a principal atividade econômica dos domínios dos sertões, em determinados ciclos a pecuária estava associada ao algodão. A expansão dessa lavoura foi proporcionada por fatores externos em razão da abertura dos portos e da Guerra de Secessão, que fragilizou a produção do algodão nos Estados Unidos (FERRARI, 1990; MENEZES, 2009).

---

<sup>10</sup> Prado Júnior (1961[1945]) reconhece a importância da pecuária na formação econômica e na colonização e ocupação de novos territórios. Todavia, adverte que, apesar disso, ela consistiu em uma atividade secundária e acessória, haja vista que esteve subordinada aos grandes complexos econômicos do Brasil. Furtado (1961[1959]) também destaca que a atividade criatória esteve, predominantemente, ligada à demanda exercida pelas zonas de irradiação econômica.

Nesse período, além da semente, utilizava-se a rama da planta na nutrição dos bovinos durante as estiagens. No romance social *O Quinze*, Rachel de Queiroz remonta à seca de 1915 que assolou o sertão nordestino e o Ceará, ambiente de inspiração da autora. Na obra é retratada a importância da rama do algodão na alimentação dos animais: “era raro e alarmante, em março, ainda se tratar de gado. Vicente pensava sombriamente no que seria de tanta rês, se de fato não viesse o inverno. A rama já não dava nem para um mês” (QUEIROZ, 1993[1930], p.11).

No final do século XVIII e durante o século XIX, a produção algodoeira no agreste e sertão alagoanos contribuiu no fortalecimento tanto da “pequena propriedade que permitiu às classes mais pobres condições de subsistência e venda do excedente, [quanto das] grandes propriedades que empregavam parceiros e moradores – onde se combinavam o gado, a policultura de alimentos e o algodão como produto comercial” (FERRARI, 1990, p.10, parêntese nosso). O algodão, além de configurar um produto comerciável e passível de geração de renda, viabilizou a manutenção da atividade pecuarista.

Diferente da zona de domínio da cana-de-açúcar, a cultura algodoeira não se estruturou mediante uma sociedade hierarquicamente rígida e eminentemente excludente. De fato, houve o fortalecimento da grande propriedade diante das vantagens na cadeia produtiva, uma vez que, além da vultosa rentabilidade comercial do produto, não raro, o latifundiário também consistia em proprietário das fábricas descaroçadoras do algodão e no atravessador responsável pela compra e venda do algodão dos pequenos produtores. Todavia, essa atividade também incentivou a expansão da pequena unidade de produção.

Avesso à monocultura, Ferrari (1990) destaca que os produtores de base familiar plantavam o algodão herbáceo, de ciclo curto, juntamente com a criação em pequena escala de gado e com o cultivo de produtos da lavoura familiar camponesa: milho, feijão, fava e mandioca. O plantio de alimentos voltados, prioritariamente, para o autoconsumo, associado a um produto comercializável, o algodão, viabilizou o adensamento populacional no agreste e sertão, ao passo que também elevou a condição de vida dos pequenos agricultores, quando comparada às condições de trabalho e vida na zona da mata.

Menezes (2009) menciona que no Nordeste brasileiro a cultura do algodão entra em franco declínio na década de 1970 em decorrência da propagação de pragas, sobretudo o bicudo (*Anthono-musgandis*), e da desvantagem na concorrência com o estado de São Paulo, onde foram empregadas tecnologias que elevaram a produtividade e reduziram os custos com a atividade. De modo semelhante ao contexto observado pela autora no estado de Sergipe, em Alagoas a defasagem da cultura algodoeira no sertão coincide com a retomada da pecuária,

agora associada à adoção de especializações na bovinocultura e à produção de leite e derivados, bens alimentícios que passam a sobressair como produtos de mercado.

### **2.3 “Agora, o gado é fidalgo”:** especialização produtiva da bovinocultura leiteira

Até meados do século XX, a pecuária desenvolvida no sertão do Nordeste baseou-se na criação do gado “pé-duro” ou “crioulo”. Eram boiadas que “não se prendia ao descampado; internava-se pelas catingas e amontava” (ABREU, 1961[1907], p.209), criando-se soltas, na maior parte do tempo. Conforme Andrade (2011[1968]), consistiam em reses adaptadas às condições climáticas do semiárido que durante o estio<sup>11</sup>, por ocasião da ausência de pastos, eram deslocadas para os “pés-de-serra” – onde as pastagens eram mais abundantes – ou entremeadas à caatinga, bioma que lhes fornecia como alimento diversas espécies vegetais dos estratos herbáceo, arbustivo e arbóreo.

Salvo as condições dos pastos, adjetivados por Abreu (1961[1907]) e Andrade (2011[1968]) como suculentos, mimosos, agrestes e de boa qualidade, eram irrisórias as condições naturais e os investimentos propícios ao aprimoramento produtivo da bovinocultura. As atividades pastoris limitavam-se às experiências e saberes rotineiros dos colonos e vaqueiros no manejo dos animais. No preparo dos campos herbáceos, Prado Júnior (2011[1942]) evidencia o uso de reduzidas técnicas voltadas à melhoria dos pastos. Na ocasião, restringia-se, na maior parte das vezes, à prática da coivara nas capoeiras e nas pastagens, geralmente antes das chuvas, a fim de possibilitar a germinação e o crescimento da forragem viçosa e tenra. Furtado (1961[1959]) destaca que o caráter extensivo da pecuária, associado à dispersão da população, consolidou uma divisão do trabalho relativamente incipiente, quando comparado à organização produtiva da zona da mata canavieira. Tal fato restringiu as possibilidades de melhoramento das técnicas artesanais de produção, até então, difundidas no sertão.

Mesmo considerando a configuração de um cenário de domínio do gado crioulo e do manejo extensivo no sertão nordestino, Andrade (2011[1968]) reporta que, na segunda metade do século XX, alguns estabelecimentos ensaiavam o processo de melhoramento genético dos rebanhos bovinos mediante a introdução de reprodutores zebus das raças Gir e Nelore, originários da Índia. Fato semelhante é observado por Woortmann e Woortmann (1997), que, por meio de pesquisas desenvolvidas no sertão e agreste sergipanos, retratam o processo de mestiçagem do gado “pé-duro” com a inserção de bovinos zebus. O gado “zebuado”, apesar de

---

<sup>11</sup> Designação utilizada para se referir à estiagem e à ausência de chuvas que caracterizam o verão seco.

produzir mais carne que o “pé-duro”, era menos resistente às condições climáticas e não estava adaptado ao consumo da vegetação nativa.

Assim como identificado nos Cariris Velhos da Paraíba e no Sertão Baixo de Pernambuco, Andrade (2011[1968]) destaca que algumas áreas do sertão de Alagoas apresentaram significativo desenvolvimento da pecuária, reconfigurando as estruturas de exploração dominantes por três séculos. Na ocasião, além de Palmeira dos Índios, situado no agreste alagoano, o autor evidencia a importância dos municípios sertanejos de Major Isidoro, Batalha, Jacaré dos Homens e Pão de Açúcar na pecuária de leite, decorrente da introdução de gado holandês, inicialmente trazidos do norte de Minas Gerais e do sul da Bahia.

Ao tratar sobre a organização das atividades produtivas no sertão alagoano, Ferrari (1990) considera que a região reportada por Andrade (2011[1968]), liderada, especialmente, pelo município de Batalha, apresentou a partir da década de 1960 uma nova configuração do espaço agrário em decorrência da ampliação e melhoria dos rebanhos. Gradativamente a criação extensiva na caatinga cedeu espaço para a pecuária semiconfinada em pastagens e coqueiras, onde ocorre a alimentação à base de ração e forragem processada. Embora nesse cenário ainda persistisse a pecuária de corte, o impulsionamento das atividades está vinculado à produção de leite, fato que justifica a especialização na criação de gado leiteiro, resultante do cruzamento de reprodutores da raça holandesa e turina com matrizes de vacas indianas.

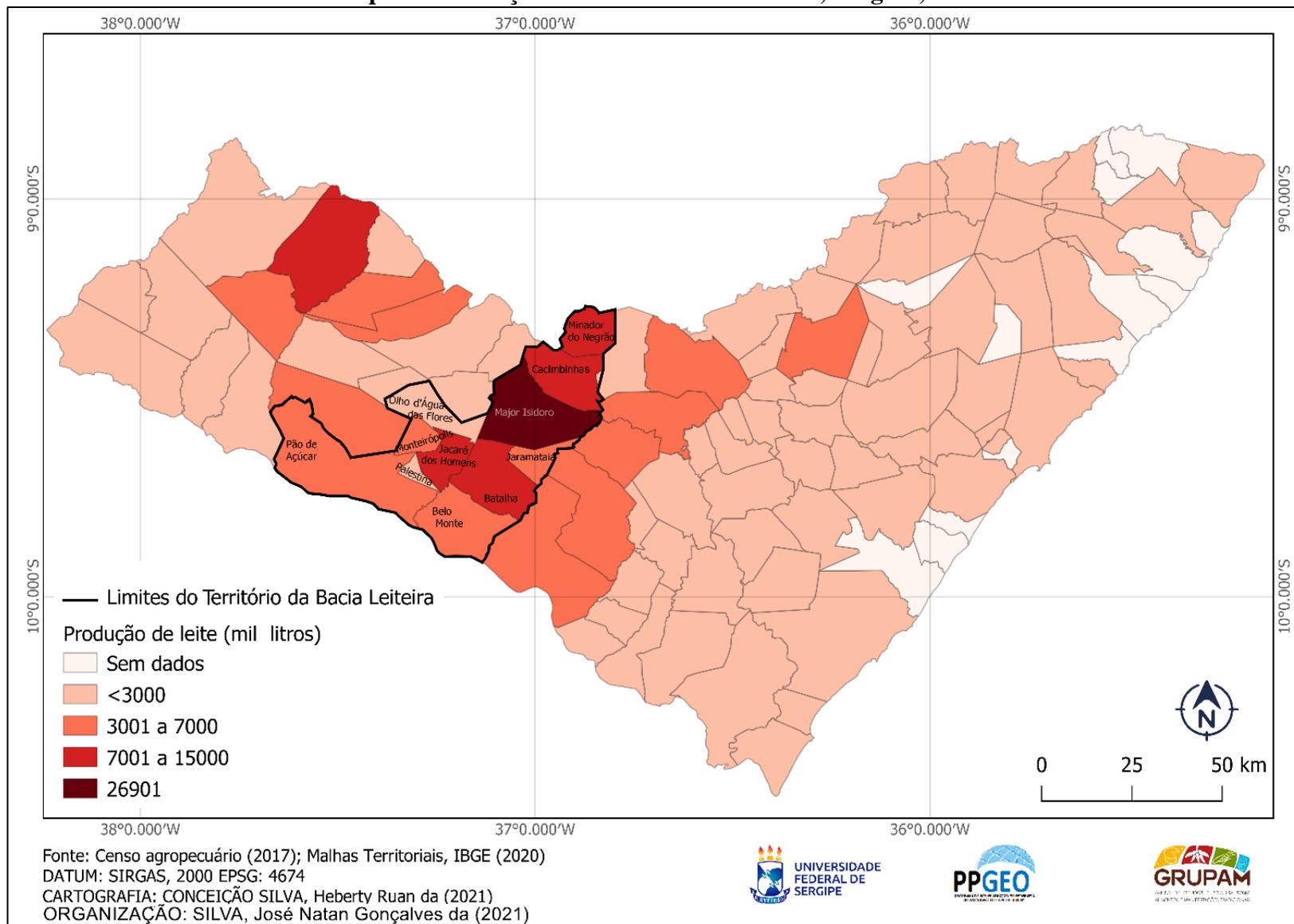
Menezes (2009), ao analisar a produção da pecuária leiteira no sertão de Sergipe, observa que, na década de 1940, o município de Batalha, em Alagoas, já despontava como importante produtor de leite e derivados no Nordeste. Para a autora, a partir da década de 1980, o crescimento do número de vacas ordenhadas no sertão sergipano e, por consequência, o aumento da produtividade de leite decorreu, sobretudo, do melhoramento genético dos bovinos, realizado por meio da inserção de matrizes holandesas oriundas do município de Batalha. Posteriormente, as crias das reses “são repassadas pelos agricultores na sua rede de sociabilidade, havendo uma mestiçagem com os animais zebuínos” (MENEZES, 2009, p.69). No TBL é recorrente entre os agricultores atribuírem às suas reses a denominação de “mestiças holandesas”.

Alagoas ocupa a sétima posição na produção de leite (173.965 mil litros) entre os estados da região Nordeste, segundo o censo agropecuário realizado em 2017 (IBGE, 2017). O Mapa 2 demonstra que, dentre os municípios que perfazem o estado, aqueles situados no TBL são os que mais se destacam na pecuária bovina leiteira<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> O Mapa 2 demonstra que além dos municípios que perfazem o TBL, outros situados no sertão e agreste alagoanos destacam-se na produção de leite. Isso denota que a configuração do Sial transcende os limites empíricos do TBL.

**Mapa 2 – Produção da bovinocultura leiteira, Alagoas, 2017**



O desdobramento das forças produtivas no sertão alagoano vinculado à pecuária é resultado do paradigma difundido no Estado nacional acerca da modernização da agricultura (SILVA, 1998; 1999a; MATOS; PESSÔA, 2011). No tocante ao espaço agrário do sertão alagoano, Ferrari (1990) retrata que essa nova orientação está alinhada à modernização da pecuária, processo que, em certa medida, é controlado por grandes proprietários de terra, mas que também foi incorporado por segmentos da agricultura familiar. Conforme apontado pela autora, essa nova estrutura produtiva esteve inicialmente alicerçada na atuação conjugada do Banco do Brasil, como agente financeiro, e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), atualmente denominada Instituto de Inovação para o Desenvolvimento Rural Sustentável de Alagoas, vinculada ao governo do estado e atuante no fornecimento de sementes e de assistência técnica ao rebanho.

Conforme dados dos censos agropecuários realizados pelo IBGE, o TBL apresentou crescimento no número de vacas ordenhadas no intervalo entre 2006 e 2017<sup>13</sup>, cenário que influenciou a elevação da produção de leite no mesmo período. Esse contexto é identificado, sobretudo, no município de Major Isidoro, que desponta como principal produtor de leite e derivados no território (Tabela 1).

**Tabela 1 – Produção da pecuária bovina, Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017**

Município/Território	Bovinos (cabeças)			Vacas ordenhadas (cabeças)		Produção de leite (mil litros)		
	1995	2006	2017	2006	2017	1995	2006	2017
<b>Major Isidoro</b>	24.590	23.828	22.198	7.831	14.392	17.211	21.893	26.901
<b>Pão de Açúcar</b>	19.916	18.300	15.036	4.184	2.761	7.098	7.045	4.646
<b>Cacimbinhas</b>	16.085	14.133	13.704	3.482	3.551	5.564	5.794	8.655
<b>Batalha</b>	18.596	13.326	10.976	4.308	6.067	18.821	12.276	12.708
<b>Minador do Negrão</b>	12.847	11.097	9.458	2.824	2.647	4.323	6.935	7.896
<b>Jacaré dos Homens</b>	11.081	6.822	8.759	2.428	2.157	9.140	4.627	7.283
<b>Olho d'Água das Flores</b>	8.153	8.315	7.547	1.830	1.672	2.426	2.791	2.798
<b>Belo Monte</b>	11.145	10.339	5.771	1.891	1.284	4.678	4.064	3.746
<b>Jaramataia</b>	5.272	5.795	4.103	1.934	1.522	4.228	5.049	4.174
<b>Monteirópolis</b>	5.951	5.604	3.846	1.473	1.057	2.609	3.323	3.336
<b>Palestina</b>	1.895	1.770	1.920	484	467	837	550	1.231
<b>Bacia Leiteira</b>	135.531	119.329	103.318	32.669	37.577	76.935	74.347	83.374

Fonte: IBGE – Censo agropecuário, 1995-2017.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Embora haja o aumento no número de vacas ordenhadas e na produção de leite, observou-se entre os anos de 1995, 2006 e 2017 uma redução no quantitativo geral de bovinos.

<sup>13</sup> O censo agropecuário do IBGE em 1995 não realizou levantamento do número de vacas ordenhadas.

Esses resultados reforçam mudanças nos padrões das atividades vinculadas à pecuária: a criação de grandes rebanhos de bovinos para corte gradualmente vem sendo substituída por manadas menores de vacas ordenhadas, cujo melhoramento genético potencializa o desenvolvimento da bovinocultura leiteira especializada.

Durante as pesquisas de campo também foi constatado que a redução do cômputo geral de bovinos também decorre do estímulo à comercialização do gado novilho (15 a 18 meses de idade) em função dos impactos causados pelas estiagens prolongadas. Indicadores da precipitação anual, disponibilizados pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Alagoas, retratam que a década de 2010 consistiu em um período de déficit pluviométrico no semiárido alagoano, resultando em secas prolongadas. No ano de 2016, dados coletados na estação meteorológica de Pão de Açúcar pelo Instituto Nacional de Meteorologia (INMET) indicaram precipitações anuais de apenas 366,8 mm. No ano seguinte, o mesmo instituto indicou precipitações de 614,9 mm no município. Ainda em 2017, o Centro Nacional de Monitoramento e Alertas de Desastres Naturais (Cemaden) divulgou dados pluviométricos de Olho d'Água das Flores e Major Isidoro, que apresentaram, respectivamente, 812,2 mm e 380,2 mm de precipitações anuais. Apesar de Olho d'Água das Flores apresentar, em 2017, excepcionalidade climática<sup>14</sup> em relação aos demais municípios monitorados, observa-se que no TBL as isoietas não ultrapassaram 700 mm. Em algumas áreas, inclusive, as precipitações estão abaixo de 500 mm (BARROS et al., 2012).

No tocante aos impactos dos excessos climáticos sobre a produção leiteira no Nordeste, Silva et al. (2010) apontam que a pecuária pode ser afetada por fatores indiretos, associados à redução da disponibilidade e aumento dos preços dos suplementos alimentares, especialmente os grãos. Nota-se ainda a proliferação de pragas, doenças, bem como a diminuição da qualidade dos pastos e dos cultivos forrageiros. De forma direta, as estiagens intensificam o estresse térmico dos animais, implicando alterações metabólicas e comportamentais, que se traduzem na redução do consumo alimentar, reprodução, gestação e lactação. Em casos extremos, o aumento da temperatura, a redução da umidade e a escassez dos alimentos levam à desnutrição e à mortalidade em massa dos rebanhos.

Santana e Santos (2020) mencionam que no semiárido nordestino as atividades da agropecuária foram impactadas entre 2011 e 2017 em função das estiagens. Por sua vez, no TBL os efeitos do clima na redução da produção da bovinocultura leiteira são observados sobremaneira nos municípios que apresentam diminuta agregação de tecnologias no

---

<sup>14</sup> No semiárido nordestino, as chuvas são irregulares e mal distribuídas. Algumas áreas podem apresentar escassez acentuada de precipitações, enquanto outras concentram aguaceiros em curtos períodos.

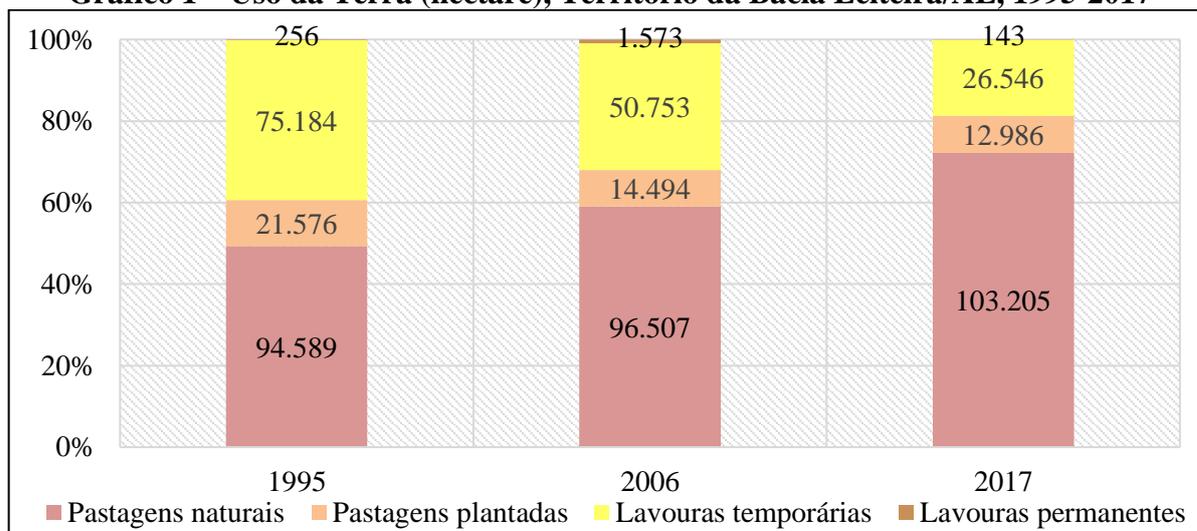
desenvolvimento da pecuária. Em Pão de Açúcar, Belo Monte e Jaramataia, a redução na produção de leite entre 2006 e 2017 (Tabela 1) está relacionada ao domínio de rebanhos rústicos, que dependem significativamente das pastagens plantadas e naturais na sua alimentação. Em contrapartida, em Major Isidoro, Cacimbinhas, Minador do Negrão e Jacaré dos Homens, verificaram-se padrões de produção alterados, que incluem modificações genéticas dos animais e incremento de rações na sua dieta nutricional. Essas mudanças implicam o aumento da capacidade de fornecimento de leite pelas vacas ordenhadas, reduzindo os impactos das estiagens sobre a bovinocultura. Tal fato é evidenciado no município de Major Isidoro, que, embora tenha apresentado baixos índices de precipitações anuais em 2017 (380,2 mm), demonstrou, no mesmo ano, crescimento da produção de leite, quando comparado aos dados do censo agropecuário de 2006.

Embora a seca configure um dos percalços ao desenvolvimento da bovinocultura leiteira, os estímulos ao melhoramento genético contribuíram para o desenvolvimento da pecuária. Para além do processo natural de cruzamento inter-racial dos animais já mencionados por Andrade (2011[1968]), Ferrari (1990) e Menezes (2009), a partir da década de 2000 foram significativos os investimentos em inseminação artificial.

O processo de melhoramento produtivo dos animais também se deu em função do balanceamento e da suplementação nutricional com o incremento de diversos produtos. Andrade (1988) relata que, durante o período chuvoso no sertão nordestino, após as primeiras precipitações regulares, o gado era alimentado com a pastagem natural. Ferrari (1990) corrobora que, no sertão de Alagoas, o processo de melhoria do rebanho bovino está atrelado ao cercamento das propriedades e à introdução de pastagens cultivadas.

No tocante ao uso da terra no TBL (Gráfico 1), observa-se o predomínio das pastagens em detrimento das lavouras. Essa configuração reflete-se nos dados dos censos agropecuários de 1995, 2006 e 2007, que, conforme o IBGE, denotam a prevalência dos pastos naturais. Andrade (2011[1968]) já havia mencionado que a qualidade das pastagens naturais no sertão alagoano está associada, parcialmente, aos fatores edafoclimáticos. Na concepção do autor, essas pastagens consistem em ambientes mais úmidos, em relação às terras secas dos estados de Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará e Bahia.

**Gráfico 1 – Uso da Terra (hectare), Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017**



Fonte: IBGE – Censo Agropecuário, 1995-2017.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Por dispor de melhores condições ao desenvolvimento da pecuária, quando comparado às outras áreas semiáridas nordestinas, o sertão alagoano é cognominado de “o filé do Nordeste” (ANDRADE, 2011[1968], p.45). Deve-se, por sua vez, ponderar que, nas pesquisas de campo, constatou-se o domínio das pastagens plantadas em detrimento dos pastos naturais, fato que contrapõe os dados apresentados pelo IBGE. Essa contradição é influenciada pela variabilidade da composição das pastagens em função do clima. No período seco, os campos são dominados por uma vegetação herbácea rala, encontrada no bioma da caatinga e resistente às estiagens. Todavia, com as primeiras chuvas, as pastagens são tomadas por espécies de capim cultivadas que foram introduzidas no território: pangola (*Digitaria decumbens*), elefante (*Pennisetum purpureum*), sempre-verde (*Panicum maximum*) e buffel (*Cenchrus ciliaris*). Esta última é considerada por Ferreira et al. (2009) a forrageira herbácea mais produtiva e resistente às estiagens, configurando-se importante na composição nutricional da bovinocultura.

O desenvolvimento da cultura da palma forrageira (*Opuntia fícus indica*) também é apontado por Andrade (2011[1968]) como um dos elementos fundamentais no melhoramento da produtividade dos bovinos no sertão de Alagoas. Dados do censo agropecuário de 2017 apontam a palma como o principal cultivo do TBL, que atingiu 195.884 toneladas e representou 55,75% da produção da lavoura temporária. Esse quantitativo é equivalente a 64,26% da produção da forrageira cactácea no estado de Alagoas.

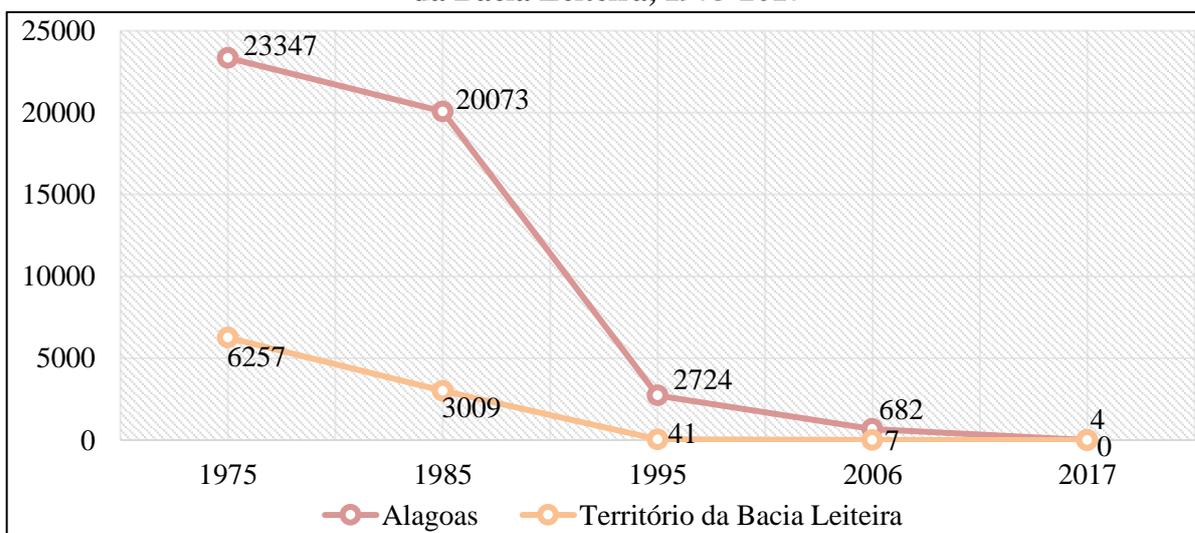
Adaptado às condições edafoclimáticas do semiárido, a forrageira cactácea é considerada pelos agricultores o “ouro verde do sertão”, por constituir importante componente nutricional dos animais. O incremento dessa atividade ocorre mediante o aumento de áreas

plantadas, adoção de melhores práticas agrícolas e melhoramento genético do vegetal. Diante disso, esse cultivo tem se destacado pela viabilidade produtiva em pequenos e médios estabelecimentos agropecuários que se dedicam à produção de leite. Ferreira et al. (2009), ao analisarem as estratégias de suplementação de vacas leiteiras no semiárido nordestino, também destacam que a palma consiste em um recurso alimentar fundamental para os rebanhos de bovinos. Inicialmente utilizada em circunstâncias emergenciais, por ocasião das prolongadas estiagens e ocorrência da seca, gradativamente foi inserida por todo o ano nas dietas dos animais, em função do seu potencial energético.

No território que compreende a Bacia Leiteira, o plantio da palma forrageira esteve inicialmente associado ao cultivo do algodão (*Gossypium hirsutum*), ou seja, a cada três safras anuais da oleaginosa, realizava-se o corte da cactácea (FERRARI, 1990). A referida autora considera que o plantio consorciado de pastagens ou da palma com o algodão permitiu, a priori, a permanência desse cultivo, especialmente porque era com a lavoura de algodão que se pagava o plantio das pastagens e da palmácea.

Conforme observado no Gráfico 2, a produção do algodão nos municípios que compõem o TBL representava 26,80% da quantidade produzida em Alagoas no ano de 1975. Seguindo uma tendência estadual, a produção da oleaginosa entra em franco declínio do ano de 1975 a 2017. No último censo agropecuário, realizado pelo IBGE em 2017, a atividade foi extinta dos municípios do TBL e reduziu-se ao quantitativo de apenas quatro toneladas no estado.

**Gráfico 2 – Produção de algodão herbáceo em caroço (toneladas), Alagoas e Território da Bacia Leiteira, 1975-2017**



Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal, 1975-1985; Censo Agropecuário, 1995-2017.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Apesar do avanço dos cultivos de pastagens, da palma e, mais recentemente, do milho terem contribuído para a extinção dos algodoais nos municípios pesquisados, a alimentação das vacas no período das secas ainda é realizada com o uso do caroço do algodão. Trata-se de uma prática antiga que remete à cultura da oleaginosa difundida no sertão nordestino até meados da segunda metade do século XX. Na ausência do cultivo do algodão no TBL, os agricultores retomam experiências de seus antepassados nos cuidados com o gado e demandam o caroço em estabelecimentos locais que realizam a comercialização de insumos agropecuários.

Paralelamente ao uso desses suplementos, foram incrementadas, significativamente, as rações à base de milho forrageiro. Conforme reportado por Menezes (2009), a produção das rações no Nordeste foi incentivada inicialmente por técnicos agropecuários provenientes de órgãos públicos e instituições bancárias (Banco do Brasil e BNB) junto a associações de pequenos produtores rurais, além de médios e grandes proprietários de terra que aderiram a financiamentos agropecuários. Posteriormente, a técnica foi transferida aos demais agricultores por meio das redes de sociabilidade.

A elaboração da ração é realizada com o uso de ceifadeiras de forragem, que trituram o cereal juntamente com o caule e a folhagem da planta. Após o processamento, o produto é empilhado em uma valeta construída no solo e, posteriormente, isolado com lonas plásticas para impedir o contato com o ambiente externo e com a água da chuva. Quando bem armazenada, a ração pode ser utilizada por mais de um ano. A diferença entre o silo e o rolão consiste no fato do primeiro ser produzido com o milharal verde, “vivo”, enquanto o segundo é elaborado com a planta e o grão secos. A palha, o farelo e o xerém de milho ou mesmo o grão *in natura* sempre estiveram inseridos na composição alimentar dos bovinos. Já a silagem configura uma técnica incentivada pela extensão rural da Embrapa, Emater e das instituições de financiamento agropecuário. O procedimento é uma alternativa que reduz os entraves dos agricultores diante da escassa disponibilidade de alimento para os bovinos durante as constantes estiagens.

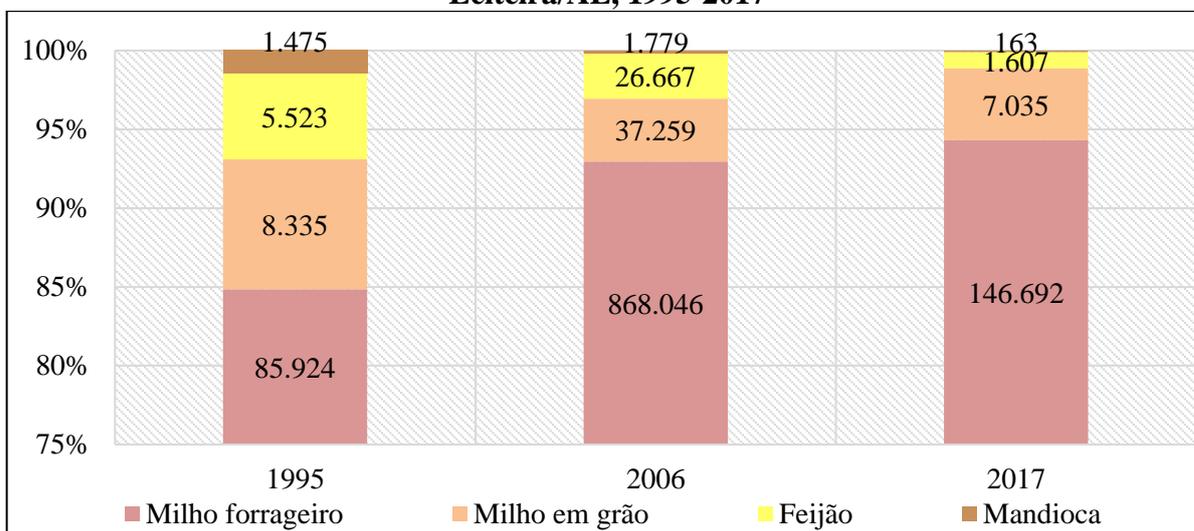
Apesar da importância da atividade para o crescimento da pecuária bovina, Menezes (2013) enfatiza que a difusão da técnica e a modernização do campo, geralmente alinhadas ao monocultivo, renunciaram a tendência de homogeneização da agricultura, fato evidenciado com a produção do milho forrageiro no sertão de Alagoas. Para tanto, observa-se que diversos produtos agrícolas perderam suas características específicas e passaram a ser considerados commodities. Esse conjunto de processos também atinge os agricultores familiares, especialmente os segmentos integrados aos mercados convencionais.

O milho, considerado um alimento com valor de uso, voltado, predominantemente para o autoconsumo das famílias rurais no sertão alagoano (FERRARI, 1990) e presente em diversas

combinações nutricionais (milho cozido, canjica, pamonha, fubá, bolo, mungunzá e cuscuz), adquiriu também valoração econômica orientada à elaboração de silagem para o desenvolvimento da bovinocultura leiteira.

Tal fato é constatado nos dados expostos no Gráfico 3, que ilustram a redução da quantidade produzida do feijão e da mandioca. Esses alimentos, tradicionalmente inseridos na dieta alimentar dos agricultores familiares, foram gradativamente reduzidos em função do avanço do monocultivo do milho. Esse cenário também não garante a participação do “milho da roça” e de seus derivados na mesa do lavrador, tendo em vista, que a produção do grão está voltada, principalmente, ao abastecimento da alimentação dos rebanhos de bovinos. Tassi e Bezerra (2020) são enfáticas ao mencionarem que o acesso à terra não possibilita, necessariamente, a reprodução social e cultural dos agricultores familiares. A ausência de políticas públicas adequadas à estrutura da pequena unidade de produção e que se contraponham ao modelo do agronegócio, inviabiliza a autonomia da agricultura familiar, reduz sua participação na produção de alimentos, desestabiliza a sua organização social e cultural e, conseqüentemente, compromete a garantia da sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN)<sup>15</sup>.

**Gráfico 3 – Cultivos da lavoura temporária (toneladas), Território da Bacia Leiteira/AL, 1995-2017**



Fonte: IBGE – Censo Agropecuário, 1995-2017.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

<sup>15</sup> A noção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) proposta inicialmente pela Consea (2004) já incorporava discussões sobre os processos sociais, econômicos, ambientais e culturais imbricados no alimento. Em sua concepção, a SAN “é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis” (CONSEA, 2004, p.4).

Apesar da redução da produção de milho, entre os censos agropecuários de 2006 e 2017, devido à ocorrência de estiagens prolongadas (SANTANA; SANTOS, 2020) e ao aumento da área produzida das pastagens (rever Gráfico 1), os dados levantados pelo IBGE denotam o crescimento percentual da participação da lavoura de milho dentre os cultivos supracitados. O milho forrageiro correspondeu a 94,34% da quantidade produzida dos cultivos no ano censitário de 2017, dados que podem chegar a 98,86% quando somados à estatística do milho em grão. Em contrapartida, o feijão e a mandioca ficaram restritos, respectivamente, a 1,03% e 0,11% da produção. Nessa conjuntura, o alimento/produto sobrepõe-se à lógica do alimento resultante de processos, que incorporam conteúdos sociais, culturais, bem como compromissos nutricionais e ambientais (PREISS; SCHNEIDER, 2020).

Até meados da década de 1990, a produção agrícola do TBL estava estruturada na policultura consorciada, cujos principais produtos da lavoura, o milho (nas variações crioulas: grão de ouro, branco, alho e ligeirinho) e o feijão (nas variantes boca-funda, mulatão, mulatinho, roxinho e corda ou fradinho), eram cultivados no período das chuvas (março a julho), juntamente com outros gêneros agrícolas inseridos na dieta alimentar do sertanejo: mandioca-brava, macaxeira, fava, quiabo, maxixe, melão, melancia e abóbora. Eram períodos de “grandeza”, pois, caso ocorressem as chuvas, a mesa era farta.

O lavrador ciente da possível ocorrência da estiagem reservava parte do alimento a ser consumido durante todo o ano. Sempre preparado para a ocorrência de chuvas, selecionava e resguardava as melhores sementes a serem cultivadas na próxima colheita. Castro (1984, p.176) menciona que a diversidade produtiva era uma característica marcante do sertanejo. O cultivo do milho estava associado a outros produtos regionais, permitindo-lhe, com exceção dos períodos da seca, perfeito equilíbrio alimentar e nutricional. Para o autor, a organização produtiva e a diversidade alimentícia do sertanejo foram um dos sustentáculos do equilíbrio nutricional dos homens e mulheres que habitavam o sertão, garantindo-lhes, inclusive, a convivência com o semiárido e o enfrentamento da política da seca. Em um cenário semelhante ao observado em Alagoas, Menezes (2013) destaca que em Sergipe a integração de segmentos da agricultura familiar à lógica de produção pautada, sobretudo, no monocultivo do milho desestabilizou a diversidade agroalimentar das famílias rurais.

A produção intensiva de milho atrelada ao modelo de commodities é apontada por Coca (2016) como um dos fatores de desestabilização da organização das comunidades agrárias, que tem comprometido a soberania alimentar dos agricultores em função da restrição dos cultivos alimentícios direcionados à comensalidade dos membros familiares. No TBL, soma-se a esse cenário a fragilidade da estrutura agrícola decorrente das inconsistências das políticas de

estímulo à produção agroalimentar associadas à convivência com o semiárido. Belik e Siliprandi (2010) reforçam que os parâmetros aceitos para a garantia da soberania e segurança alimentar perpassam pela disponibilidade aos indivíduos de recursos suficientes para a aquisição e/ou produção dos seus alimentos, observando ainda a relação das escolhas nutricionais com a cultura alimentar.

Possuir acesso à terra e recursos suficientes para a manutenção das atividades agroalimentares são condições basilares da SSAN. Por essa razão, o Consea (2004) menciona que as políticas públicas pensadas para a soberania e segurança alimentar devem incluir mecanismos de fomento à produção alimentar que considerem: 1) a ocupação do espaço agrário mediante processos equitativos e ambientalmente corretos; 2) o incentivo às culturas alimentares locais; 3) o compromisso no enfrentamento da pobreza nos territórios rurais, que apresentam fragilidade nos indicadores sociais e econômicos; e 4) o estímulo às ações com direcionamento ao desenvolvimento local e regional.

O não atendimento a essas prerrogativas desloca as populações rurais a cenários de insegurança alimentar. Essas transformações nos padrões produtivos da agricultura no TBL provocam também alterações nas práticas tradicionais de comensalidade do sertanejo. Reduz-se a participação na dieta da comida de verdade (TASSI; BEZERRA, 2020), reconhecida pela eficácia biológica e nutritiva, pela definição de aportes sociais, culturais e identitários e pelo compromisso ambiental na preservação dos agroecossistemas locais. Em contrapartida, avança o consumo de gêneros ultraprocessados (WILLE, 2014), cuja produção, distribuição e comercialização são controladas pelos conglomerados agroalimentares.

Essa mudança na estrutura produtiva deve-se parcialmente ao financiamento da agropecuária em função da expansão da política de crédito, que se traduz substancialmente na acessibilidade dos agricultores ao Pronaf. Mattei (2015) aponta que, sobretudo no segundo mandato do governo Lula (2003-2010), o programa “Mais Alimentos”, situado no âmbito do Pronaf, permitiu que agricultores familiares adquirissem máquinas e equipamentos agrícolas que foram utilizados no aumento da produtividade do estabelecimento rural. O autor reforça a relevância da política na inclusão dos agricultores familiares na modalidade de acesso ao crédito, mas, assim como Menezes (2013), evidencia a preocupação com a tendência à “modernização da agricultura familiar” (MATTEI, 2015, p.14) sob a lógica do monocultivo em substituição à produção diversificada.

Nas atividades situadas “dentro da porteira” (MALUF, 2004), a aquisição de ferramentas, suplementos alimentares, medicamentos veterinários e utensílios empregados no manejo dos bovinos conectam os produtores de queijo/agricultores familiares com circuitos

espaciais de produção<sup>16</sup> atrelados a setores do agronegócio. Esses, por sua vez, comandam centros de pesquisa em biotecnologia, agronomia e controlam a produção propriamente dita, a circulação, a distribuição e o consumo de tecnologias e insumos agropecuários, que são difundidos em escala global.

Conforme Santos (2014[1985]), na atual configuração do espaço, diferentes combinações são realizadas entre os lugares e seus modos de produção. O acontecer dos lugares se dão mediante as relações diretas ou indiretas estabelecidas com outras instâncias do espaço. Essa interação denota a transferência, convergência e dispersão de matéria-prima, insumos, informação e recursos diversos.

Silva (2011, p.24) retrata que o *agrobusiness* é fortalecido por circuitos espaciais de produção dotados de “equipamentos necessários para a manutenção cíclica da produção agrícola. Esses circuitos passam por sucessivas reestruturações em seus modelos para atender a dinâmica e a evolução dos processos de produção e de consumo”. À medida que controlam as instâncias da produção, o agronegócio reproduz um cenário de corrosão da autonomia dos agricultores familiares em relação às suas atividades agropecuárias.

Essa dinâmica é refletida no TBL mediante modificações na alimentação dos animais, como o processo de incorporação da soja processada na dieta dos bovinos. Santos e Silveira (2006) mencionam que, desde a década de 1960, a produção da soja no Brasil está associada à constituição de cinturões agropecuários no cerrado. A expansão da sojicultura foi impulsionada por pesquisas científicas no ramo da Agronomia, lideradas pela Embrapa, e por créditos subsidiados, que foram materializados na institucionalização do Sistema Nacional de Crédito Rural (SNCR) e em ações governamentais, como o Programa de Desenvolvimento dos Cerrados (Polocentro).

O modelo produtivo da soja está alinhado aos imperativos da Revolução Verde e, por consequência, é marcado pelo adensamento do uso de tecnologias agrícolas. O avanço da fronteira agrícola e a introdução de pacotes tecnológicos e artificiais pelos atores hegemônicos no cerrado alteraram e destruíram as forças produtivas anteriores, ao passo que também impuseram uma nova divisão territorial do trabalho (SCHWENK; CRUZ, 2008). O território

---

<sup>16</sup> Na concepção de Santos e Silveira (2006, p.143), os circuitos espaciais de produção são “definidos pela circulação de bens e produtos e, por isso, oferecem uma visão dinâmica, apontando a maneira como os fluxos perpassam o território”. Para os autores, a segmentação do trabalho está alinhada à intensificação das trocas e às relações entre os lugares mediante intercâmbios diversos, espessos e rápidos que não estão restritos às conexões entre áreas próximas e contíguas, pelo contrário, vislumbram-se mais as interações com espaços distantes. Embora esta pesquisa não esteja alinhada a uma abordagem materialista-histórica-dialética, vale ressaltar que a ênfase na circulação nas abordagens sobre os circuitos espaciais de produção remonta à unidade contraditória entre a produção, a distribuição, a troca e o consumo apontada inicialmente por Marx (2006).

reestruturado pressupõe, na perspectiva de Santos e Silveira (2006), a constituição de “uma nova geografia feita de *belts* modernos e novos *fronts*”, que interrompem ou transformam em rugosidades os padrões de produção que vigoravam no passado.

Embora o cultivo de soja nos cerrados, e, mais recentemente, no sul amazônico, esteja orientado à exportação, conforme postulado por Santos e Silveira (2006) e Schwenk e Cruz (2008), os grãos subvalorizados no mercado externo estão acessíveis aos agricultores familiares. Considerada importante na elevação da produtividade do leite, a oleaginosa é utilizada, predominantemente, na alimentação das vacas ordenhadas. No passado, quando o agricultor desenvolvia o cultivo do algodão, a disponibilidade da rama e do caroço suprimia a demanda do estabelecimento rural. Entretanto, com a extinção dos algodoais, a aquisição do produto ocorre nos estabelecimentos comerciais de insumos agropecuários locais, condição que amplia a dependência do produtor em relação ao mercado de suplementos agrícolas.

Em benefício das prerrogativas do mercado, estimula-se o paradigma produtivo, que prioriza a integração da agricultura familiar ao agronegócio. Mesmo não inseridos no processo propriamente dito de produção da soja, os agricultores do sertão são instigados a adquirirem esse produto no mercado de commodities, diante da lógica de retroalimentação do capital baseada na expansão dos lucros. Soma-se a esse fator o desenvolvimento da pecuária leiteira, que exige especializações associadas à nutrição dos animais.

Coadunam com esse processo a incorporação de novas técnicas e práticas agropecuárias difundidas no território, refletidas na preocupação dos agricultores com a certificação e cuidados com a sanidade dos bovinos, especialmente em relação à vacinação contra a febre aftosa, bem como na adoção de estruturas de resfriamento para a conserva do leite, de ordenhadeiras mecânicas e de automóveis, utilizados no transporte dos animais e da matéria-prima. Em relação ao trato dos animais, as principais transformações também são influenciadas pela legislação sanitária, sobretudo, o Decreto n.º 30.691, de 1952, e atualizações que regulamentam a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Brasil. Na década de 1950, o referido dispositivo legal já destacava a necessidade de manejo do gado atrelado às boas condições sanitárias, bem como a realização de práticas de higiene na manutenção dos estabelecimentos, no uso dos utensílios e nas etapas de ordenha, recebimento, transporte e manipulação do leite e derivados (BRASIL, 1952). Em Alagoas, a difusão dessas prerrogativas legais tornou-se, gradativamente, mais efetiva com o fortalecimento das instituições agropecuárias e de inspeção sanitária vinculadas ao governo estadual.

Para além das orientações provenientes dos profissionais de extensão rural, agregados aos órgãos públicos, cooperativas, associações e instituições de financiamento crediário, as

técnicas e as atividades da pecuária no território resultam de experiências e aprendizados adquiridos, reformulados e compartilhados com diversos atores ao longo de diferentes temporalidades. Dentre as atividades agropecuárias, a bovinocultura apresenta a maior complexidade referente à coexistência de antigas e novas práticas.

As modificações do sistema produtivo evidenciadas na adesão de práticas e técnicas pecuaristas são influenciadas pela tendência à modernização das atividades agrícolas, exigidas pelo modelo econômico capitalista, pautado na especialização e na produtividade. Em contrapartida, a manutenção de antigas práticas configura uma forma de assegurar a preservação de técnicas e saberes arraigados culturalmente na dinâmica do território. No Quadro 4, estão elencadas as principais práticas e técnicas associadas à pecuária bovina do TBL. Conforme ilustrado, constata-se a permanência de atividades tradicionais e a emergência de outras que mais recentemente foram incorporadas nos estabelecimentos agropecuários.

**Quadro 4 – Atividades da pecuária bovina, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Manejo</b>	<b>Práticas tradicionais</b>	<b>Práticas recentemente incorporadas no território</b>
<b>Criação dos rebanhos</b>	Pecuária extensiva na caatinga e em pastos nativos	Semiconfinada e confinada
<b>Raças dos bovinos</b>	Criação do gado pé-duro	Cruzamento do gado pé-duro com bovinos zebu, holandês, gir e girolando
<b>Suplementos alimentares</b>	Vegetais da caatinga, caroço de algodão e palha de milho	Palma, soja, silagem de milho, farelo de trigo e pastagens plantadas
<b>Procriação dos animais</b>	Cruzamento natural	Inseminação Artificial
<b>Ordenha</b>	Manual, uma vez ao dia e estímulo natural na ordenha	Mecânica, duas vezes ao dia e estímulo hormonal injetável na ordenha
<b>Armazenamento da matéria-prima</b>	Recipientes de ferro e zinco	Recipientes plásticos e tanques de resfriamento
<b>Tratamento das doenças dos animais</b>	Uso de ervas e rezas realizadas por benzedores	Inspeção sanitária e tratamento veterinário
<b>Ofícios e profissionais</b>	Vaqueiro, amansador de animais, carreiro, boiadeiro e tangedor	Caminhoneiro, técnico agropecuário, zootecnista e veterinário
<b>Destino do leite</b>	Autoconsumo e produção artesanal dos derivados de leite	Comercial e produção industrial dos derivados do leite
<b>Meios de transporte</b>	Equinos, muares, asininos, carroça e carro de boi	Caminhão de carga, veículo com refrigeração, reboques e motocicletas
<b>Festas e atividades de lazer</b>	Vaquejada, cavalcada e corrida de argola	Cavalcada, corrida de mourão, torneios leiteiros e exposições agropecuárias

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A coexistência de atividades modernas com antigas práticas consolidadas em temporalidades remotas resulta da incompletude da modernização produtiva da agricultura familiar no Brasil. Conforme Tonneau, Aquino e Teixeira (2005) e Vieira Filho (2013), no Nordeste brasileiro a especialização das unidades de produção agrícola é dificultada pela desarticulação entre os produtores, pela baixa inserção social desses atores e pela desigualdade na distribuição de recursos provenientes de políticas públicas de fomento ao desenvolvimento da agricultura familiar. Vale ressaltar ainda que no Nordeste muitos estabelecimentos rurais padecem diante da política da seca e dos impasses econômicos e sociais. Esses segmentos sempre apresentaram deficiência no acesso aos mercados devido à fraca competitividade.

Para Vieira Filho (2013), a modernização da agricultura também desencadeia uma desigualdade regional e produtiva, em decorrência da disparidade entre os segmentos sociais no acesso e na capacidade de incorporação de novos insumos e tecnologias.

Parte de los agentes pueden incorporar y absorber el contenido tecnológico, mientras que otros permanecen al margen del entorno organizacional innovador, como asimismo de los procesos de aprendizaje y difusión de las nuevas técnicas y conocimientos productivos (VIEIRA FILHO, 2013, p.104).

Tomando como base a dinâmica da agricultura familiar brasileira, Vieira Filho (2013) assegura que a heterogeneidade estrutural das unidades de produção no país, referente à modernização e ao desenvolvimento das atividades agrícolas, decorre da dessemelhança entre os segmentos no tocante à capacidade de organização, aos indicadores socioeconômicos e à intervenção do poder público na promoção das políticas públicas. A reprodução da desigualdade regional da agricultura familiar no Brasil e no Nordeste expõe um cenário de incompletude do desenvolvimento rural e de dependência desse segmento dos conglomerados vinculados ao agronegócio, que controlam a produção e a distribuição dos insumos agrícolas.

Conforme apresentado no Quadro 4, considera-se expressivo o número de insumos adotados nos estabelecimentos agropecuários do TBL. Esse cenário corrompe o pensamento dominante e ultrajante, que visualiza os meios de produção no semiárido nordestino sob a condição exclusiva do atraso. Nos últimos anos, a modificação técnica das unidades de produção consolida-se como um mecanismo de integração dos agricultores familiares aos mercados locais e regionais do leite e derivados.

A pecuária alinhada à produção de queijos no sertão de Alagoas consolida-se como uma das principais estratégias de reprodução social e econômica da agricultura familiar. Menezes (2009), ao analisar as transformações da bovinocultura leiteira no sertão de Sergipe, menciona

que a adoção de inovações produtivas pelos produtores rurais tinha como finalidade o aumento da produtividade do leite diante da crescente demanda oriunda dos laticínios e das fabriquetas de queijo.

Fato semelhante foi identificado por Azevedo (2002; 2005) ao reportar sobre a importância da bovinocultura leiteira no Seridó Potiguar. A pecuária e os laticínios no Seridó apresentam importância na organização socioespacial agrária e regional, especialmente no tocante à geração de renda, geralmente constituindo-se reduzida, mas não menos relevante para os atores econômicos que a integram. Intitulado pelo autor como “novo ouro branco da economia rural seridoense” (AZEVEDO, 2007, p.103), o leite porta valor de troca diante da potencialidade exercida pelas atividades dos laticínios, mas também apresenta valor simbólico, por configurar um marcador identitário intrínseco à cultura alimentícia local e fundamentada na produção artesanal de derivados de leite: queijo coalho, manteiga da terra, nata, doces, coalhada, e outros itens que compõem a cultura alimentar sertaneja.

Nos Campos de Cima da Serra, localizado no estado do Rio Grande do Sul, Krone (2009) e Cruz (2012) aludem que a criação de pequenos rebanhos bovinos leiteiros e a produção e comercialização do queijo serrano consistem em estratégias de reprodução social das famílias rurais. O alimento anteriormente restrito à elaboração por poucas famílias e apenas com valor de uso passou a figurar como um produto fundamental na geração de renda.

No sertão de Alagoas, o leite e o queijo coalho também se inserem nas redes de comercialização, condição que possibilita o desenvolvimento de um sistema agroalimentar alinhado à pecuária leiteira, fundamental para a manutenção das unidades de produção familiar. O avanço de pequenos e médios produtores de leite no sertão alagoano contribuiu na reestruturação fundiária e na emergência de um tecido social rural relevante no TBL, dinâmica que será abordada pelo subcapítulo seguinte.

#### **2.4 “Nasci e me criei nessa terra”:** vaqueiros, agricultores e pecuaristas na configuração da estrutura fundiária do território

A formação da estrutura fundiária do TBL esteve associada à doação de sesmarias, processo dominante durante a colonização do Brasil. Abreu (1963[1907]) destaca que, assim como ocorreu em outras regiões do Brasil, a concessão de terras no sertão nordestino contribuiu para a constituição de grandes estabelecimentos rurais. Não raro, os animais pertencentes aos sesmeiros eram insuficientes para ocupar as expressivas dimensões das propriedades. Tal fato possibilitou que, para além da pecuária, eles lucrassem com o arrendamento de terras.

Na perspectiva de Andrade (1988), o sistema de sesmarias tornou o semiárido uma região marcada por vastas extensões territoriais, que formavam os maiores latifúndios do Brasil. Se no litoral a concentração fundiária consolidava-se sob o poder exercido pelos senhores de engenho, no sertão era a figura do fazendeiro que assumia o controle do latifúndio pecuarista. Para Prado Júnior (2011[1942]), prevaleceram nessas terras os grandes proprietários absentistas que, não raro, residentes nos centros litorâneos, dirigiam-se às suas fazendas somente para receber os rendimentos auferidos com a atividade criatória. Nessas ocasiões, era comum o latifundiário assumir o papel de senhor de engenho, na zona da mata, e fazendeiro, no sertão.

Nas análises realizadas por Abreu (1961[1907]), Prado Júnior (2011[1942]; 1961[1945]), Furtado (1961[1959]) e Andrade (2011[1968]), apesar da formação de latifúndios centralizados no poder exercido pelos grandes pecuaristas, os pequenos criadores de gado, denominados de vaqueiros e que gerenciavam as fazendas, estiveram inseridos em processos de acesso à terra mais democráticos do que os mecanismos de distribuição fundiária observados no litoral canavieiro.

O vaqueiro compreende um ator imprescindível na ocupação e formação sociocultural do sertão. Andrade (2011[1968], p.187) menciona que nessas terras desenvolveu-se uma sociedade atrelada à constituição de sesmarias e à pecuária de corte, que incorporavam “currais nos melhores pontos de suas propriedades, dirigidos quase sempre por um vaqueiro que, ou era escravo de confiança, ou um agregado que tinha como remuneração a ‘quarta’ dos bezerras e potros que nasciam”. O fruto do seu trabalho era o pequeno rebanho de bovinos com predomínio das chamadas vacas parideiras, que lhe garantiam a obtenção diária do leite, produto com valoração de uso e troca.

Abreu (1963[1907]) menciona que ser vaqueiro, criador ou homem de fazenda era um título eminentemente cobiçado nos sertões. Embora estivesse na divisão de classe social submetido ao poder exercido pelos grandes sesmeiros, o autor destaca que, dada às circunstâncias do sistema da quarta, poderia ele fundar uma fazenda própria. Esse mesmo cenário é abordado por Prado Júnior (2011[1942]) ao retratar que, com alguma frequência, o elevado número de cabeças de gado que o vaqueiro recebia era suficiente para se estabelecer por sua conta, ou adquirir terras comumente arrendadas dos latifundiários pecuaristas.

O vaqueiro também aparece na literatura relativa ao campesinato da região do Mato Grosso Goiano. Tomando como referência o município de Mossâmedes/GO em meados da década de 1970, Brandão (1981) remete a esse ator como um empregado do fazendeiro, responsável pelo cuidado do gado do proprietário, chegando muitas vezes à condição de gerente ou administrador da fazenda, onde também estabelecia sua residência.

Diniz (1996, p.52), ao tratar sobre a condição camponesa em Sergipe, menciona que a quarteação, sistema de compensação de trabalho nos grandes estabelecimentos rurais do sertão, propiciou que o vaqueiro se transformasse em “criador, dando origem a uma estrutura de pequenos pecuaristas que persiste até os dias atuais”. Em Alagoas, esse contexto contribuiu para a constituição de uma estrutura fundiária formada por pequenos e médios estabelecimentos rurais, paralelos à presença de grandes propriedades. Assim, é possível afirmar que os vaqueiros desempenharam individualmente práticas e ações de persistência alinhadas ao trabalho e à cultura de pastejo, que configuraram as primeiras estratégias de acesso à terra pelos pequenos produtores rurais. A figura singular do vaqueiro é descrita por Cascudo (1999[1954]) como

Pastor do gado, guarda das vacas; *cow-boy*, rapaz da vaca, *Vacher*, pastor de bezerros, *Rinderhirt*, figura central do ciclo pastoril. Sua atividade determina-lhe o individualismo arrogante, autonomia moral, decisão nos atos e atitudes. É o clima ideal para o cantador de desafios, o cangaceiro afoito, o valente defensor da propriedade confiada à sua coragem solitária (CASCUDO, 1999[1954], p.900).

Enquanto conduzem o gado, os vaqueiros entoam os aboios, canto livre de improvisação e sem palavras, marcado por vogais. A evocação geralmente inicia e finaliza com uma incitação à boiada: *ei boi, boi brabo, ei lá* (CASCUDO, 1999[1954]). Os que são salientados como *bons aboiadores* também são exímios nas toadas. Trata-se de canções breves e improvisadas de pequenos versos e refrãos, entremeadas com aboios. Essas cantigas retratam a lida com o gado, os feitos heroicos dos vaqueiros e os sentimentos pelos familiares e amigos.

Apesar do valor atribuído aos bovinos, para o vaqueiro, o seu animal de estima é o cavalo. No sertão, dominado pelo ciclo do gado, é o cavalo que o acompanha na rotina diária e é seu companheiro nas façanhas das pegas de boi no mato. Abreu (1963[1907]) relata que, apesar da forragem pouco apropriada, o gado cavalari adaptou-se ao sertão. A exiguidade de seu porte foi fundamentalmente utilizada no trabalho à montaria, na guia das vacarias até os mercados, no recolhimento do gado e nas corridas embrenhadas no catingal.

Para os criadores de gado também são singulares as vaquejadas, festas protagonizadas pelos vaqueiros que, montados em seus cavalos, adentram a caatinga para capturar os bovinos bravios. A *pega de boi no mato* tem sua origem na festa da apartação, organizada por fazendeiros que convidavam vaqueiros das localidades circunvizinhas e de seu estabelecimento para recompor os animais soltos na mata com vistas à comercialização (ABREU, 1963[1907]; MENEZES; ALMEIDA, 2008). O caráter extensivo da pecuária na caatinga demandava habilidade e coragem para os vaqueiros, que tinham como trabalho nas fazendas a missão de

recolher e capturar o gado embrenhado na mata fechada, coberta por vegetação herbácea e cactácea espinhosa, arbórea e arbustiva de troncos retorcidos.

Além de uma atividade do campo ou festa, a vaquejada configura-se como marcador identitário de grupos sociais do sertão. É no território, palco de operações simbólicas (ALMEIDA, 2008), que esses sujeitos legitimam sua cultura. A diminuição da cobertura vegetal, substituída pelas pastagens, e o cercamento das propriedades tornaram a busca pelos bovinos na caatinga uma prática irrelevante. Todavia, com a finalidade de manutenção da tradição, a atividade foi transformada em festividade e prática de lazer. Para Menezes e Almeida (2008, p.184), o trabalho do vaqueiro “torna-se festa; a seriedade do trabalho como cumprimento da obrigação torna-se alegria, que se reveste no encontro com os amigos, na demonstração de habilidade, de destreza, de vigor físico dos sertanejos”.

Apesar da permanência do vaqueiro na configuração social e cultural do sertão, o sistema de quarteação – que perdurou até meados do século XX e contribuiu para o acesso desses atores à terra – entra em declínio diante da gradual conversão do vaqueiro em trabalhador rural. Esse processo não está vinculado exclusivamente a uma mudança de conjuntura eminentemente regional, mas à criação das leis trabalhistas no Brasil, sobretudo, com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) (BRASIL, 1943).

A CLT equipara o trabalhador rural a qualquer profissional que execute o exercício do emprego e considera a obrigatoriedade da disposição da carteira de trabalho e da previdência social, sejam as atividades realizadas de modo temporário ou por conta própria. Em relação ao salário, esse deve ser, conforme a lei, remuneração mínima devida e paga diretamente pelo empregador a todo trabalhador, inclusive aquele que desempenha atividades de natureza rural.

Na prática, o pagamento ao vaqueiro, anteriormente estabelecido pelo sistema da “quarta” (um quarto dos bovinos nascidos), é substituído por uma remuneração semanal que, geralmente, não atinge o mínimo salarial estipulado na lei. Sem registro na carteira de trabalho e contrato empregatício formal, eles também não possuem acesso a benefícios trabalhistas, como férias, gratificação natalina e aposentadoria garantida por repasses previdenciários realizados pelo empregador. Diante da fragilidade fiscal acerca do cumprimento das leis trabalhistas, nos grandes estabelecimentos rurais do Nordeste o vaqueiro sem-terra e sub-remunerado é muitas vezes forçado a adiar os planos de tornar-se um pequeno criador<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> Situado às margens dos sistemas modernos de produção, o próprio exercício profissional do vaqueiro somente foi reconhecido no ano de 2013, por meio da Lei nº 12.870 (BRASIL, 2013). No documento são reconhecidas as práticas e as atribuições relacionadas ao manejo e à condução de espécies animais do tipo bovino, bubalino, equino, muar, caprino e ovino.

Para Andrade (2011[1968]), a especialização produtiva das grandes propriedades rurais também contribuiu para a fragmentação das práticas tradicionais de parceria. Aos pecuaristas tornou-se mais vantajoso realizar o pagamento ao vaqueiro de forma monetária do que lhe repassar uma parcela dos seus bovinos. O autor, ao referir-se a essa dinâmica no Nordeste, utiliza como exemplo municípios que compreendem o TBL em Alagoas. Andrade (2011[1968]) afirma que o vaqueiro foi transformado em trabalhador rural, dedicado à lida com o gado ou ao plantio da palma e, em substituição à “quarta”, passou a receber “salários” pagos semanalmente.

Além do sistema de quarteação, Ferrari (1990) aponta para outras formas de parcerias que eram comuns no sertão alagoano até o século XX, sobretudo aquelas voltadas à exploração das terras cultiváveis e à produção de alimentos da lavoura temporária. Conforme retratado pela autora, observava-se que grandes proprietários empregavam parceiros e moradores (vaqueiros ou caseiros das fazendas) que desenvolviam em suas terras a policultura de alimentos, principalmente, milho, feijão e fava, além do plantio do algodão comercializável. Após o fim da colheita, o parceiro transferia a renda fundiária ao proprietário das terras mediante o repasse de parcela da produção, enquanto o morador/vaqueiro pagava por meio do trabalho executado na propriedade. Além da renda da terra auferida, esse sistema era relevante ao grande proprietário porque, ao final das colheitas, os parceiros deixavam as terras preparadas para o cultivo das pastagens.

Com base em abordagens realizadas por Oliveira (2007), nota-se que os modos de parcerias consistiam em formas pré-capitalistas de exploração da renda da terra, haja vista que sua existência antecedia ao modo de produção capitalista. Na perspectiva do autor, ela é diretamente produto excedente, por se tratar da “fração da produção entregue pelo parceiro ao proprietário da terra, como pagamento pela autorização que este lhe dá para cultivar a terra” (OLIVEIRA, 2007, p.43). O uso do excedente (parcela da produção acima do necessário à subsistência do trabalhador) pelo trabalhador rural como forma de pagamento ao proprietário pela utilização de suas terras foi relevante até a década de 1990 no TBL.

As formas de parceria resistiram até meados da década de 1990 no sertão alagoano por terem incorporado novos conteúdos associados à especialização agropecuária, que já presumiam o avanço significativo das relações de produção capitalista no campo. Processo semelhante foi identificado por Brandão (1981) no município de Mossâmedes/GO, onde as relações de parceria inicialmente foram readaptadas diante da reestruturação da agropecuária, mas, posteriormente, tornaram-se restritas diante do avanço das relações de produção capitalista no campo, refletidas no aumento do valor da terra e na tendência de especialização das grandes propriedades em culturas agrícolas de mercado, sobretudo, no manejo do milho.

Na ocasião, Ferreira (1990) reporta, por meio de trabalhos de campo realizados no sertão alagoano, a identificação de algumas categorias: o rendeiro, que pagava o uso da terra em dinheiro ou com o plantio de capim ou da palma; e o meeiro, menos comum no território, que não possuía terras, sementes, nem ferramentas para a produção – que eram cedidas pelo proprietário fundiário –, e que fornecia sua força de trabalho na lavoura e dividia a produção com o proprietário de terras, que muitas vezes também comprava a parte que lhe pertencia.

Ferreira (1990) reforça que os rendeiros eram potenciais migrantes que, por ocasião das secas e estiagens no verão, deslocavam-se sazonalmente para a zona da mata, onde trabalhavam no corte da cana. Não menos exploratórias eram as relações estabelecidas com o meeiro, tendo em vista que, destituído dos meios de produção, este submetia-se ao adiantamento monetário do proprietário das terras, fato que aprofundava as relações de dependência, principalmente, quando ao final das safras o agricultor não detinha o capital suficiente para pagar o empréstimo.

Nas abordagens realizadas por Oliveira (2007, p.44) acerca da renda fundiária, três formas pré-capitalistas são destacadas: “renda da terra em trabalho, renda da terra em produto e renda da terra em dinheiro”. Na primeira, o produtor com seus instrumentos recebia pelo trabalho nas terras de outrem o direito de lavrar parte destas para si próprio. Em observância para a realidade do TBL, enquadravam-se nessas circunstâncias os rendeiros e os moradores/caseiros, sendo que esses também tinham o direito de residir na fazenda. Na segunda forma, o autor reporta que o trabalhador cede parte da sua produção pelo direito de cultivar. Em relação a essa categoria, coloca-se o meeiro, bem como o rendeiro, haja vista que este também obtinha o usufruto da terra por meio de acordos de repasse de parcela dos produtos da lavoura ao proprietário da terra. Na terceira forma, nota-se a conversão da renda em produtos para a renda em dinheiro. No tocante a esse contexto, verifica-se ainda o rendeiro, que pagava o aluguel da terra em espécie, mas também, o meeiro, que, diante da dependência ao proprietário, via-se sujeitado a vender a parcela que lhe cabia na produção da lavoura para pagar em dinheiro o empréstimo realizado ao latifundiário.

Além das figuras dos grandes pecuaristas e dos trabalhadores rurais atrelados às relações de parceria, Ferrari (1990) já apontava para a emergência do pequeno proprietário na configuração do espaço rural do sertão alagoano. A autora remete a esse ator social como um agricultor com abertura ao crédito bancário, possibilitada pela intermediação da Emater ou carta de anuência fornecida por um fazendeiro.

Durante as pesquisas de campo, as categorias rendeiro e meeiro não foram identificadas entre os entrevistados. Oliveira (2001) afirma que no Brasil a redução de trabalhadores rurais que atuavam como arrendatários, parceiros e posseiros também se deve à pressão exercida pelos

movimentos sociais de luta pela terra. As reivindicações pela Reforma Agrária tornaram muitos proprietários avessos à ideia de ceder suas terras a esses segmentos de trabalhadores rurais.

Apesar das dificuldades de fortalecimento e consolidação da agricultura de base familiar, percebe-se que esta não se encontra passiva em relação aos movimentos desterritorializantes orquestrados pelo avanço das relações de produção capitalista no campo. São inúmeras as estratégias individuais ou coletivas de persistência firmadas pelos agricultores familiares com a finalidade de permanecerem em seu território, dentre as quais, além daquelas desencadeadas por conflitos socioterritoriais, a modificação da base tecnológica produtiva, obtenção de crédito fundiário e agrícola, integração à agroindústria, práticas associativas e cooperativas, utilização de novos processos produtivos (agroecológico, artesanal), turismo rural, adesão às atividades não agrícolas e especialização em nichos de mercado específicos.

No TBL a expansão da agricultura familiar se deu, inicialmente, por movimentos ascendentes de vaqueiros e trabalhadores rurais que, mediante as relações de parceria e trabalho remunerado, tornaram-se pequenos proprietários de terra dedicados à criação em pequena escala de gado e/ou à produção de derivados de leite. Diante das circunstâncias de acesso à terra por processos regimentados no trabalho e na ascensão socioeconômica, esses atores, por vezes, reproduzem o discurso controverso utilizado pelos grandes proprietários de terra, que são contrários à desapropriação do latifúndio por meio da reforma agrária, principal pauta defendida pelos trabalhadores rurais que integram os movimentos sociais de luta pela terra.

Ferrari (1990) afirma que outro fator relevante na constituição de pequenas unidades fundiárias mantidas pela agricultura familiar é a expansão melhorada da pecuária, que valorizou as terras do sertão. A autora não descarta que a elevação do valor dos imóveis dificultou aos agricultores a aquisição do estabelecimento rural. Entretanto, relata que, ao mesmo tempo, em função da disponibilidade de terras, houve o aumento da sua partilha, que resultou na conformação de uma malha fundiária composta por grandes propriedades ao lado de numerosos pequenos estabelecimentos. O processo de valorização e venda de parcela das terras viabilizou que os latifundiários capitalizassem recursos financeiros, posteriormente empregados na especialização produtiva da pecuária.

Essa particularidade no TBL é refletida nos dias atuais à medida que são analisados os dados relativos à estrutura fundiária, formada predominantemente por minifúndios e pequenos estabelecimentos. A Tabela 2 revela que, do total de 9.137 estabelecimentos agropecuários, 5.515 unidades, 60,36% do total, estão classificadas entre os grupos com áreas compreendidas entre menos de 1 ha e menos de 5 ha. No que se refere à área, esse grupo ocupa 8.621 ha de terra, equivalente a 5,08% da área de todos os estabelecimentos.

**Tabela 2 – Estrutura fundiária, Território da Baía Leiteira/AL, 2017**

Grupos de área (ha)	Município/Território											
	Major Isidoro	Pão de Açúcar	Olho d'Água das Flores	Minador do Negrão	Cacimbinhas	Batalha	Jacaré dos Homens	Belo Monte	Jaramataia	Monteirópolis	Palestina	Bacia Leiteira
<b>Número de estabelecimentos agropecuários (unidades)</b>												
Total	1.983	1.539	1.440	793	774	735	538	498	401	316	120	9.137
Menos de 1	757	226	419	243	154	206	178	61	162	74	18	2.498
1 a menos 5	641	363	613	288	307	204	178	122	93	150	58	3.017
5 a menos 10	178	192	177	99	119	84	52	149	45	38	15	1.148
10 a menos 20	196	330	107	59	84	78	53	84	53	26	11	1.081
20 a menos 50	120	255	67	55	58	77	26	56	20	15	4	753
50 a menos 100	41	57	26	24	23	43	22	13	7	7	4	267
100 a menos 200	26	37	5	13	12	17	11	5	14	1	1	142
200 a menos 500	15	17	3	9	10	15	12	4	5	2	3	95
500 a menos 1.000	7	7	-	2	4	10	4	2	2	1	-	39
1.000 a menos 2.500	1	1	-	1	2	-	2	1	-	1	-	9
2.500 a menos 10.000	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Produtor sem área	1	52	23	-	1	1	-	1	-	1	6	86
<b>Área dos estabelecimentos agropecuários (ha)</b>												
Total	27.096	41.644	9.756	12.955	18.557	21.178	14.183	10.345	7.294	4.760	1.927	169.695
Menos de 1	344	136	239	134	104	80	74	28	55	49	11	1.254
1 a menos 5	1.480	989	1.447	649	775	512	390	353	253	363	156	7.367
5 a menos 10	1.312	1.411	1.266	722	864	608	358	1.068	325	263	101	8.298
10 a menos 20	2.803	5.018	1.521	802	1.265	1.071	694	1.163	721	348	172	15.578
20 a menos 50	3.723	7.383	2.038	1.797	1.710	2.471	782	1.674	625	464	154	22.821
50 a menos 100	2.981	4.028	1.657	1.759	1.776	3.095	1.675	934	493	475	312	19.185
100 a menos 200	3.769	5.243	X	1.772	1.804	2.289	1.473	706	1.874	X	X	18.930
200 a menos 500	4.702	5.394	X	2.658	3.067	4.670	3.476	1.552	X	X	X	25.519
500 a menos 1.000	X	3.888	-	X	X	X	X	X	X	X	-	3.888
1.000 a menos 2.500	X	X	-	X	X	-	X	X	-	X	-	-
2.500 a menos 10.000	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produtor sem área	X	-	-	-	X	X	-	X	-	X	-	-

Fonte: IBGE – Censo agropecuário, 2017.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Observação: Conforme nota do IBGE são desidentificados com o caractere X as unidades territoriais com menos de (três) informantes e outras unidades territoriais ou categorias a fim de inibir inferência daqueles com menos de 3 (três) informantes. Diante disso, pode haver discrepância entre a área total dos estabelecimentos e o somatório da área dos estabelecimentos considerando individualmente os grupos de área.

Após o confrontamento dos dados anteriormente mencionados com os parâmetros legais disponíveis no Estatuto da Terra (BRASIL, 1964), observa-se que o TBL apresenta o predomínio de minifúndios, ou seja, imóveis rurais com restrita dimensão territorial, insuficiente para garantir aos membros familiares a absorção de toda força de trabalho na propriedade, bem como condições de reprodução social e ascensão econômica. Diante dos limites ao desenvolvimento qualitativo das famílias rurais, o Estatuto da Terra orienta a progressiva eliminação dos minifúndios, com base em medidas de desapropriação, aglutinação e redistribuição de terras.

Os pequenos estabelecimentos também representam uma parcela significativa no conjunto da estrutura fundiária do território. O grupo de área entre 5 e menos de 50 ha somam 2.982 imóveis, 32,64% das propriedades. No que tange à área desses estabelecimentos, ela corresponde a 46.697 ha, 27,52% do total, percentual relativamente reduzido quando comparado ao número de estabelecimentos. As unidades de produção do queijo coalho caseiro, conforme apontado no capítulo seguinte, constituem, predominantemente, minifúndios e pequenas propriedades rurais mantidas por agricultores familiares, criadores de gado.

As médias propriedades, situadas no grupo de 50 a menos de 500 ha, são quantificadas em 504 estabelecimentos e representam 5,52% dos imóveis. A respeito da área, esses imóveis equivalem aproximadamente a 63.634 ha ou 37,50% da dimensão territorial de todas as propriedades. Todavia, esse número deve ser considerado maior, tendo em vista que, devido à metodologia adotada pelo IBGE, os grupos de área com menos de três informantes por município não tiveram os tamanhos das propriedades individualmente contabilizados.

A significativa participação das médias propriedades na dimensão fundiária do território, quando confrontado ao número relativamente pequeno de estabelecimentos rurais, denota a ascendência econômica de ex-pequenos proprietários (FERRARI, 1990), que ampliaram suas atuações nas atividades associadas à bovinocultura leiteira. Além do acesso à terra, esses atores também detêm a propriedade de pacotes de insumos tecnológicos (maquinários, equipamentos, matéria-prima e instalações), atuam de forma consolidada na comercialização do leite e já estão ambientados com as agências bancárias de financiamento crediário.

Com relação às pequenas e médias unidades produtivas, os dados do censo agropecuário de 2017 destacam a existência de 39 estabelecimentos rurais, 0,43% do total, entre os grupos de área de 500 a menos de 1.000 ha, e 11 propriedades classificadas no grupo de área de 1.000 a menos de 10.000 ha, que correspondem a 0,12% dos imóveis.

Apesar da não disponibilidade do tamanho real das propriedades inseridas nesses agrupamentos, diante das restrições metodológicas do IBGE anteriormente mencionadas, é previsível que, considerando o mínimo e o máximo possível de hectare para cada unidade de imóvel supracitado, esses 39 estabelecimentos agropecuários correspondam a uma área total situada entre 19.500 e menos de 39.000 ha, enquanto os demais 11 imóveis componham áreas entre 11.000 e menos de 110.000 ha. Tomando como base esses valores, o somatório dos 50 estabelecimentos teria, no mínimo, 30.500 ha ou 17,97% da dimensão fundiária do TBL.

Esse percentual pressupõe a continuidade da desigualdade na distribuição de terras, uma vez que essa totalidade areal é ocupada apenas por 0,55% dos estabelecimentos rurais. Na concepção de Santos (2014), a concentração fundiária no estado de Alagoas sempre consistiu em um dos entraves à garantia dos direitos básicos de sobrevivência dos trabalhadores rurais. Embora a análise apresente dados inconclusivos, nas pesquisas de campo foi evidenciada a existência de latifúndios no território, que travam conflitos, desde a década de 1980, com os movimentos sociais de luta pela terra. A atuação desses movimentos, sobretudo do MST, contribuiu na efetivação de uma política de assentamento rural no território (Tabela 3).

**Tabela 3 – Projetos de assentamentos rurais, Território da Bacia Leiteira/AL, 1987-2012**

Ano de criação	Projetos de Assentamentos	Município	Famílias assentadas	Área (ha)
1987	PA Novo Gosto	Pão de Açúcar	25	828
1987	PA Japão I	Pão de Açúcar	16	563
1997	PA Santa Maria	Cacimbinhas	97	2188,8
2001	PA Serrote Aroeiras	Jacaré dos Homens	39	336,9
2005	PA Riacho Grande e Quixaba	Pão de Açúcar	15	283,4463
2008	PA Jacobina I	Belo Monte	12	184,8505
2008	PA Jacobina II	Belo Monte	11	211,3552
2008	PA Jacobina III	Belo Monte	14	207,0964
2008	PA Jacobina IV	Belo Monte	12	208,2939
2008	PA Jacobina V	Belo Monte	10	312,144
2008	PA Santa Fé II	Belo Monte	22	169,9486
2008	PA Cachoeira Poço de Pedras	Belo Monte	67	971,6969
2012	PA São Felix	Major Isidoro	29	483,3277
Total	-	-	369	6948,8595

Fonte: Incra, jan. 2020.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Dados disponíveis pelo Incra apontam que, até o final do século XX, 138 famílias foram assentadas nos municípios de Pão de Açúcar e Cacimbinhas. Entre os anos de 2001 e 2012, mais 231 famílias tiveram acesso à terra por meio de projetos de assentamentos rurais nos

municípios de Jacaré dos Homens, Pão de Açúcar, Belo Monte e Major Isidoro. Esses assentamentos incorporaram uma área total de aproximadamente 6.948,8595 ha (Tabela 3).

Os números relativos aos assentamentos das famílias rurais foram importantes no aumento da representação da unidade de produção familiar no território, mas explicita a timidez da política de reforma agrária no território após a redemocratização do Brasil. Esse contexto reflete-se no discurso de desqualificação dos assentados de reforma agrária e trabalhadores rurais sem-terra engessado na gestão de Fernando Henrique Cardoso (1995-2002), discurso este que associa esses sujeitos à condição de atraso e oposição ao agricultor moderno e integrado ao mercado.

No governo Lula (2003-2010), embora as expectativas fossem mais elevadas, não foi efetuada uma reforma agrária plena e pautada no desenvolvimento territorial que, além da desconcentração fundiária, viesse eliminar “a hegemonia do agronegócio sobre as políticas de desenvolvimento da agropecuária e reconhecer a importância das diferentes relações de produção, como a familiar, a associativa e a cooperativa” (FERNANDES, 2016, p.191). O autor considera que o II Plano Nacional de Reforma Agrária (PNRA) foi fragilizado pela intervenção da base aliada ruralista do governo. Isso se reflete no avanço do agronegócio e na tendência de regularização fundiária das terras da União em detrimento da desapropriação da grande propriedade. Todavia, Fernandes (2016) reforça que mesmo diante dos entraves, a atuação do governo levou ao assentamento de 377.847 famílias que, dentre outros fatores, contribuíram para a manutenção de um importante tecido social rural.

A Tabela 3 demonstra que, durante o governo Dilma Rousseff (2011-2016), a criação de assentamento rural ocorreu somente no município de Major Isidoro. Esse quadro é reflexo da instabilidade política instalada em sua gestão, principalmente no segundo mandato, bem como em decorrência do seu programa de governo que, na perspectiva de Cosme (2016), não incorporou efetivamente a pauta da reforma agrária. O não assentamento de famílias rurais na segunda metade da década de 2010 constata a paralisação da política de reforma agrária no Brasil durante o governo Michel Temer (2016-2018) e nos dois primeiros anos do mandato da gestão Bolsonaro.

O estabelecimento de assentados no território, somado à presença das pequenas e médias unidades de produção familiar que tiveram acesso à terra sem intervenção da política de reforma agrária, fortaleceu o desenvolvimento das atividades da pecuária e as práticas vinculadas à elaboração dos derivados de leite. Tais circunstâncias assemelham-se ao processo de crescimento da pecuária no Território do Alto Sertão no estado de Sergipe, onde a criação de

assentamentos rurais e a expansão das políticas públicas voltadas para a agricultura familiar estiveram aliadas ao desenvolvimento da bovinocultura leiteira (MENEZES, 2009).

Apesar da permanência da exclusão social entre segmentos da agricultura familiar no Brasil, decorrente da desigualdade de investimentos políticos e econômicos que coloca em lados opostos as unidades de produção familiar e o empresariado rural (agronegócio e latifundiários), deve-se enfatizar que a inserção dessa categoria na agenda política do país (CARNEIRO, 1997; NEVES, 2005) possibilitou que a população residente no campo – agricultores ou não – ensaiasse processos de desenvolvimento econômico e social. Trata-se de mudanças que podem ser constatadas em diferentes territórios rurais do Brasil, do Nordeste e, inclusive, de Alagoas.

As políticas voltadas para a agricultura familiar foram fortalecidas a partir do final da década de 1990, na gestão de Fernando Henrique Cardoso (1995-2002), sendo impulsionadas no decorrer dos dois mandatos de Lula (2003-2010) e no governo Dilma (2011-2016). Apesar das contradições e da desigualdade na distribuição e gerenciamento regional dos recursos, as políticas públicas modificaram o cenário da agricultura familiar no Nordeste.

Na conjuntura nacional, essa região apresenta o maior percentual de população residente no campo (IBGE, 2010), condição que reforça as discussões de Wanderley (2001; 2002), que defende que no Nordeste a dinâmica do espaço rural depende, principalmente, das condições de funcionamento da agricultura. O desempenho qualitativo desse setor também influencia a distribuição da população e a manutenção do tecido social rural.

Os dados do último censo demográfico realizado pelo IBGE em 2010<sup>18</sup> (Tabela 4) demonstram que a população total dos municípios que compõem o TBL é predominantemente urbana: dos 125.666 habitantes recenseados no território, 53,02% residiam no espaço urbano, e 46,98% no espaço rural. No que se refere à composição da população rural, os dados são relativamente significativos quando comparados aos perfis domiciliares da população do Nordeste e de Alagoas: dos 53.081.950 habitantes do Nordeste, 73,13% residiam na zona urbana, e 26,87%, no espaço rural; e dos 3.120.494 habitantes recenseados em Alagoas, 73,64% moravam no espaço urbano, ao passo que 26,36% moravam no espaço rural.

---

<sup>18</sup> A não realização do censo demográfico nos anos de 2020 e 2021 dificultou a obtenção de dados mais fidedignos sobre a população total, urbana e rural, dos municípios do TBL.

**Tabela 4 – População residente, Território da Bacia Leiteira/AL, 2000-2010**

Município/Território	População total		População urbana		População rural	
	2000	2010	2000	2010	2000	2010
<b>Pão de Açúcar</b>	24.351	23.811	10.806	10.769	13.545	13.042
<b>Olho d'Água das Flores</b>	19.417	20.364	12.996	13.989	6.421	6.375
<b>Major Isidoro</b>	17.639	18.897	8.535	9.306	9.104	9.591
<b>Batalha</b>	14.799	17.076	10.322	12.042	4.477	5.034
<b>Cacimbinhas</b>	9.552	10.195	4.236	5.402	5.316	4.793
<b>Belo Monte</b>	6.822	7.030	1.226	1.171	5.596	5.859
<b>Monteirópolis</b>	7.240	6.935	2.691	2.515	4.549	4.420
<b>Jaramataia</b>	5.788	5.558	2.887	2.913	2.901	2.645
<b>Jacaré dos Homens</b>	5.720	5.413	2.826	3.032	2.894	2.381
<b>Minador do Negrão</b>	5.399	5.275	1.898	2.252	3.501	3.023
<b>Palestina</b>	4.523	5.112	3.014	3.237	1.509	1.875
<b>Bacia Leiteira</b>	121.250	125.666	61.437	66.628	59.813	59.038

Fonte: IBGE – Censo demográfico, 2000-2010.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Considerando a população por município, nota-se que cinco deles apresentam individualmente contingentes de habitantes que residem, sobretudo, no campo: Belo Monte (83,34%), Monteirópolis (63,73%), Minador do Negrão (57,31%), Pão de Açúcar (54,77%) e Major Isidoro (50,75%). Essa dinâmica denota a relevância que a população rural exerce na configuração do TBL, bem como coloca-se na contramão das discussões que defendem a tendência da urbanização do rural (IANNI, 1997) e do *continuum rural-urbano* (SILVA, 1999b). Tais abordagens postulam que o campo seria absorvido pela cidade mediante o avanço de uma espacialidade urbanizada. Essa tese já foi contestada por Saraceno (1996), que considera que o estreitamento da relação campo-cidade não eliminou as dinâmicas rurais. Pelo contrário, contribuiu para os processos de ressignificação e reativação de atividades e práticas difundidas no campo.

Dentre os municípios do TBL, Belo Monte foi o que apresentou o maior percentual da população residente no campo. A relevância desse dado está relacionada à política de assentamento rural, haja vista que o município também apresentou o maior número de famílias assentadas na década de 2000 (rever Tabela 3). Além da influência da criação dos assentamentos na distribuição da população no campo, o significativo número de habitantes na zona rural deve-se à formação de comunidades de povoamento disperso, marcadas pelo domínio das atividades agropecuárias, bem como pela presença de aglomerados rurais<sup>19</sup>, cuja

<sup>19</sup> Na metodologia de pesquisa utilizada pelo IBGE, as comunidades que têm 50 ou mais domicílios contíguos são classificadas como aglomerados rurais.

distribuição da população deu-se gradativamente na direção do disperso para o contíguo<sup>20</sup>. Essa realidade foi constatada em povoados rurais e distritos, que apresentam crescimento considerável, mas não desempenhavam o papel de áreas urbanas.

O crescimento populacional dos aglomerados rurais pressiona a abertura de ruas em áreas periféricas e conseqüentemente a retração das atividades agrícolas. Ferreira, Romanatto e Souza (2008), ao trabalharem com áreas fronteiriças entre o rural e o urbano no município de Araraquara/SP, identificam a composição do que eles chamam de perímetro periurbano. Consiste em uma área periférica no entorno da cidade caracterizada pela diversidade de atividades agrícolas e não agrícolas industriais, que sofreram um movimento de refluxo diante do crescimento da malha urbana. Apesar de consistirem em realidades distintas, observam-se semelhanças com a dinâmica de aglomerados rurais dos municípios pesquisados, que, devido à expansão da área territorial, com o crescimento domiciliar, pressionaram o deslocamento das atividades agropecuárias para sua área limítrofe.

Tal fato sustenta a tese levantada por Wanderley (2001; 2002) de que no Nordeste brasileiro os pequenos municípios abrigam um significativo contingente populacional rural, constituído por agricultores familiares e, mais recentemente, por trabalhadores liberais. As pesquisas exploratórias exprimem que esses aglomerados foram formados historicamente com o estabelecimento da pecuária extensiva, aliada à constituição de núcleos rurais onde são desenvolvidas, também, atividades não agrícolas associadas à produção agroalimentar de derivados de leite.

Verifica-se, então, que, para além do processo histórico de formação do território, a pecuária ainda assume papel relevante na dinâmica econômica territorial. As abordagens subsequentes apontam que o desenvolvimento da bovinocultura, alinhado à adoção de especializações produtivas, contribuiu para a legitimação do território como importante produtor de derivados de leite, que sustenta a tese da formação de um Sial, fortalecido sobremaneira pela dinâmica identitária, cultural e econômica das atividades queijeiras.

---

<sup>20</sup> Essa dinâmica também foi observada por Silva (2016) no sertão sergipano após pesquisas desenvolvidas no município de Porto da Folha. Tais constatações basearam-se ainda nas abordagens realizadas por Santos e Andrade (1992), que apontam que alguns municípios de Sergipe apresentaram especificidades no tocante ao comportamento da população e ao povoamento rural: “do disperso, partiu-se de forma cada vez mais acentuada, para um povoamento rural aglomerado” (idem, p.45). Assim como observado em Sergipe, no TBL de Alagoas esses territórios não compreendiam necessariamente áreas urbanizadas, sendo ocupados, predominantemente, por agricultores familiares e trabalhadores liberais que desenvolviam atividades agrícolas e não agrícolas.

### **3 “*QUEIJO NOSSO DE CADA DIA*”: a conformação do Sial em Alagoas**

Técnica artesanal de maturação do queijo coalho caseiro,  
Batalha/AL, 2020.



### **3 “QUEIJO NOSSO DE CADA DIA”: a conformação do Sial em Alagoas**

A elaboração dos derivados de leite está fundamentada no estreitamento das relações econômicas, culturais e identitárias do sertão alagoano e, por consequência, do TBL. As redes que entrelaçam as dimensões do processamento, da comercialização e do consumo desses alimentos expõem a configuração de um Sial. Nesse sistema, os bens alimentícios são analisados como produtos com referenciais de origem e cuja manutenção ocorre mediante a difusão do *know-how* e de padrões de inovações repassados e adaptados pelos produtores, que se inter-relacionam por vínculos de proximidade e sociabilidade (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006; MUCHNIK; CAÑADA; SALCIDO, 2008; MENEZES, 2009).

No Sial de Alagoas, os derivados do leite, especialmente os queijos artesanais, apresentam níveis de imersão e tipicidade territoriais associados à culinária sertaneja. Esses conceitos trabalhados por Niederle e Aguiar (2012) e Champredonde (2016) reforçam o potencial de enraizamento do alimento no território e a singularidade que ele assume mediante a internalização de referenciais de qualidade. Embora exibam componentes técnicos alterados e reinventados, os queijos portam significados imbricados na identidade dos grupos sociais originários do sertão, sejam eles habitantes locais ou migrantes residentes em outros territórios.

Com a finalidade de discutir as diferentes modalidades de análise do Sial e a relevância que os queijos artesanais assumem na sua configuração social e econômica, este capítulo segue subdividido em três subcapítulos: no primeiro, reporta-se às abordagens conceituais dos Sistemas Agroalimentares Localizados interpretadas à luz de uma perspectiva geográfica no TBL; no segundo, refere-se à dinâmica das unidades de produção responsáveis pela elaboração dos queijos artesanais caseiros; e no terceiro, analisa-se esse alimento mediante a definição dos seus padrões de produção e a sua relação com o conceito de identidade.

O debate levantado na sequência apresenta um recorte conceitual sobre as principais teorias, que antecedem as abordagens sobre o Sistema Agroalimentar Localizado. Essa análise é correlacionada com a dinâmica da produção dos derivados de leite identificada no TBL, especialmente no tocante às atividades econômicas integradas à agricultura e o papel exercido pelas instituições políticas no fomento da bovinocultura, das inovações produtivas e das práticas agroalimentares.

### 3.1 Sistemas Agroalimentares Localizados: dimensões conceituais e a produção dos derivados de leite

Os privilégios conferidos à agricultura empresarial e aos oligopólios internacionais vinculados ao *agrobusiness*, traduzidos no avanço das relações de produção capitalista no espaço rural, impactaram as unidades de produção familiar. Isso, por sua vez, não corrompeu de forma homogênea a dinâmica e as relações de trabalho de segmentos da agricultura familiar que mantiveram estratégias de territorialidades no campo pautadas na preservação de atividades agroalimentares tradicionais.

A partir da década de 1990, novas perspectivas de fortalecimento de pequenos e médios produtores rurais foram integradas às discussões em torno da formação de aglomerações de unidades de beneficiamento de alimentos, especialmente, no que diz respeito às abordagens sobre os Sials. Esses sistemas produtivos remetem ao debate das concentrações de empresas que, a princípio, estavam atreladas aos agrupamentos de indústrias localizadas<sup>21</sup>.

O debate do Sial retratado por Boucher (2006), Requier-Desjardins (2013), Boucher e Reyes-González (2014) e Salcido (2013; 2017) remonta à teoria dos Distritos Industriais (DI), discutida por Alfred Marshall (1842-1924) no século XIX. As abordagens levantadas por Marshall (1996[1890]) em *Princípios de Economia: Tratados Introdutórios* consideram que a concentração de algumas indústrias na Inglaterra estava associada a fatores locais.

A importância atribuída pelo autor à localização na formação do DI decorre do papel exercido pelas redes de proximidade geográfica na difusão das externalidades tecnológicas. Para tanto, Marshall (1996[1890]) reporta que o sucesso das concentrações das empresas decorre do agrupamento de trabalhadores especializados no estreito limite da região industrial. Ainda mais importante é a capacidade de difusão dessas especialidades no espaço próximo/circunvizinho. Na prática, há uma tendência de democratização na transmissão e reinvenção dos segredos das profissões, que não são segregados e estão acessíveis às futuras gerações e aos grupos sociais.

Se um lança uma ideia nova, ela é imediatamente adotada por outros, que a combinam com sugestões próprias e, assim, essa ideia se torna uma fonte de outras ideias novas. Acabam por surgir, nas proximidades desse local, atividades subsidiárias que fornecem à indústria principal instrumentos e matérias-primas, organizam seu comércio e, por muitos meios, lhe proporcionam economia de material (MARSHALL, 1996[1890], p.320).

---

<sup>21</sup> Marshall (1996[1890], p.318) retrata que “uma indústria concentrada em certas localidades é comumente, embora não muito acertadamente, chamada de ‘indústria localizada’”.

Para o autor, nas zonas industriais formadas por pequenas e médias empresas, é valorizado o trabalho de qualidade, discutem-se os méritos dos inventos e buscam-se as melhorias dos maquinários, dos métodos e das formas organizacionais das empresas. Esses lugares funcionam como espaços de convergência, que conjugam interesses de ordem econômica mediante a disponibilidade de mão de obra especializada, ou seja, os investimentos estão correlacionados aos padrões de habilidades disponíveis no território. Em outra discussão sobre os DIs da Inglaterra, Marshall (1920) afirma que essas vantagens econômicas são constituídas por meio das redes de proximidade que, para além da redução dos custos com os transportes e o escoamento da produção, estimulam as capacidades de inovação perante a cooperação entre empresas e agentes pertencentes ao território.

Em consonância com as abordagens sobre os Distritos Industriais e as novas interpretações aplicadas ao conceito, é construída a concepção de *clusters*. Conforme Requier-Desjardins (1999), para além das externalidades da proximidade geográfica que reduzem os custos de transação nos aglomerados industriais, os *clusters* também são dinamizados pelos processos de ação coletiva, que resultam da ligação entre o território e o potencial de inovação.

Os *clusters* constituem uma reinterpretação do conceito de DI incorporado nos estudos de economistas europeus. Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) destacam os principais aspectos dessas aglomerações, que configuram concentrações de pequenas e médias empresas especializadas em um ramo produtivo ou segmentos afins, associados em relações insumo-produto. Os *clusters* integram redes de comercialização que não se limitam à escala local ou regional, interagindo com circuitos de produção, distribuição e consumo situados em dimensões globais (WILKINSON, 2002b; REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006). A dinamização das atividades decorre da variabilidade produtiva que atende à demanda diversificada e mutável, que se distingue das empresas fordistas ancoradas no modelo de produção em massa. Segundo Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006), o sucesso dos processos de *clustering* resulta ainda das relações de cooperação, que permitem o aperfeiçoamento e a difusão dos sistemas tecnológicos e de informação. Nota-se ainda a interligação de instituições em rede, que envolve a atuação do governo, dos institutos de formação técnica e das organizações profissionais de produtores e comerciantes.

Mesmo o debate sobre os DIs e *clusters*, que enfatiza a importância das aglomerações e das relações de proximidade na compensação das vantagens individuais de escala local, tornou-se, na concepção de Wilkinson (2002a), limitado por não aprofundar explicações relativas aos

espaços já dinamizados pela produção tradicional, e enraizadas no território, conforme é observado nas atividades agroalimentares do TBL.

O pensamento de Salcido (2017) converge com a discussão retratada por Wilkinson (2002a), ao ressaltar que o processo de desenvolvimento territorial europeu – espaço de difusão do conceito de DI e *clusters* – não corresponde a toda dinâmica econômica, social e cultural observada no mundo rural, fato que demanda novas reformulações em torno das teorias das aglomerações geográficas adequadas às realidades locais e às singularidades de cada território.

A emergência do conceito de Sistema Produtivo Local (SPL) constitui uma abordagem que busca aproximar do território a dinâmica produtiva mediante uma comunicação com as concepções de Distrito Industrial e *clusters*. Assim como ocorre no DI, no SPL, segundo enfatizam Lévesque, Klein e Fontan (1998), a proximidade espacial e a cooperação entre as empresas estão embasadas nas relações de pertencimento com o território, condição que possibilita a adequação das regras às normas informais.

São os conceitos de DI, *clusters*, SPL e, mais adiante, de Agroindústria Rural (AIR) que irão influenciar as abordagens sobre o Sial, especialmente, no que diz respeito às aglomerações de empresas e às unidades produtivas na América Latina (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006). As discussões realizadas por esses autores apontam que o Sial consiste em um sistema de produção atrelado ao beneficiamento de alimentos com referencial de origem e dinamizado pelo fortalecimento das relações de proximidade e sociabilidade reproduzidas *in loco*. Esse cenário possibilita a transmissão e difusão do *know-how*, conteúdos técnicos, inovações produtivas e normas de organização fundamentadas na dimensão do território.

As abordagens sobre o Sistema Agroalimentar Localizado reportam para a possibilidade de análise do alimento por meio de diversas dimensões: social, sustentável, econômica e cultural. As pesquisas de campo no TBL de Alagoas denotam a configuração do Sial alinhada a uma base socioeconômica e identitária sólida, ou seja, a valorização e qualidade adquiridas decorrem da inter-relação entre o alimento e a origem que, por sua vez, é referenciada no território sertanejo.

Em relação ao Sial, Muchnik, Cañada e Salcido (2008) explanam uma subdivisão de abordagens que são analisadas em três fases: na primeira, há uma relação com o conceito de Agroindústria Rural – AIR, desempenhada por grupos familiares; na segunda, é evidenciado o aporte identitário e territorial na definição do alimento com qualidade de origem; e na terceira, é incorporado o debate em torno da produção de alimentos saudáveis, naturais e com

responsabilidade socioambiental (Quadro 5). Para Muchnik, Cañada e Salcido (2008), tais discussões denotam a existência de tendências na interpretação do Sial. Todavia, esse fato não exclui a possibilidade de que essas abordagens estejam entrelaçadas, ou seja, pesquisas recentes ainda são influenciadas pelos debates realizados na primeira e segunda fases.

**Quadro 5 – Principais abordagens do Sial**

<b>Fases</b>	<b>Aportes conceituais</b>	<b>Principais referenciais</b>
1 <sup>a</sup>	Reinterpretação do conceito de Agroindústria Rural (AIR) mediante o estreitamento conceitual com DI, <i>clusters</i> e SPL	Boucher (1998); Muchnik e Sautier (1998); Requier-Desjardins (1999); Boucher e Casasola (2005); Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006); Muchnik, Cañada e Salcido (2008)
2 <sup>a</sup>	Valorização das dinâmicas coletivas territoriais e ênfase na qualidade de origem dos produtos	Boucher (2006); Muchnik, Cañada e Salcido (2008); Menezes (2009); Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006); Requier-Desjardins (2013; 2017); Salcido (2017)
3 <sup>a</sup>	Incorporação de temáticas sobre os desafios sociais, econômicos e ambientais na produção de alimentos saudáveis, naturais e ecologicamente corretos	Boucher (2006); Muchnik, Cañada e Salcido (2008); Boucher e Reyes-González (2014); Requier-Desjardins (2013; 2017); Salcido (2017)

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As discussões sobre as AIRs, que marcam as primeiras abordagens incorporadas às análises do Sial, diferem do conceito da agroindústria convencional utilizado para explicar a integração da agricultura e da indústria no processo de expansão das relações capitalistas no espaço rural. Na concepção de Carvalho (2004), esse modelo está associado à agricultura patronal e, mais especificamente, à modalidade do *agrobusiness*, cujas atividades possuem uma integração vertical alicerçada no uso da alta tecnológica. Elias (2020, p.4) define a dinâmica da agroindústria convencional como o conjunto de “atividades industriais de beneficiamento, processamento ou de transformação de produtos originados da agropecuária”, que refletem a monopolização da agricultura pelo capital industrial mediante uma gestão empresarial.

Deve-se ressaltar que a noção de agroindústria convencional nesta pesquisa está associada ainda à concepção mais abrangente de mercado convencional, que está atrelado a sistemas internacionais de produção, distribuição e consumo. Essa perspectiva é utilizada por Friedmann (1982) e Mcmichael (2009) para defenderem a Teoria dos Regimes Alimentares, que compreendem padrões sistêmicos de produção e alimentação regimentados pelo modo de produção capitalista em escala mundial. Preiss e Schneider (2020) contribuem com discussão

ao apontarem que, por muito tempo, esse tipo de mercado foi difundido como o ideal de desenvolvimento do capitalismo.

As pesquisas desenvolvidas por Boucher (1998) reportam que a AIR configura uma agroindústria alimentar amplamente difundida na América Latina, que está associada ao fortalecimento econômico dos produtores rurais de base familiar, que pode ser definida como

La actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas, por medio de la ejecución de tareas de poscosecha en los productos provenientes de explotaciones silvo-agropecuarias, tales como la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización (BOUCHER, 1998, p.44).

Para o autor, a AIR configura elemento central no desenvolvimento rural, que se traduz na oportunidade de trabalho no campo, na luta contra a pobreza rural, na organização dos produtores, na difusão de inovações produtivas e no ingresso dos agricultores familiares em mercados locais e regionais pautados em sistemas de comércio solidário e equitativo. Conforme Boucher (1998) e Boucher e Requier-Desjardins (2005), a primeira abordagem do Sial proposta pelo Cirad estava relacionada com o conceito de AIR: “sistemas constituídos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociados, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico” (BOUCHER, 1998, p.56). Desse modo, a definição do Sial permitiu a reinterpretação da AIR mediante novas concepções, que oportunizam à agricultura de base familiar o desenvolvimento de estratégias de reprodução social ante os novos desafios impostos pela economia agroalimentar global.

A despeito da formação da AIR de base familiar, Requier-Desjardins (1999) e Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) mencionam que a sua constituição ocorre mediante processos de indução e espontâneos. Para os autores, as agroindústrias rurais induzidas são criadas geralmente por esforços e fomentos promovidos por organizações governamentais e não governamentais, enquanto as agroindústrias rurais espontâneas resultam da persistência e do protagonismo dos segmentos de unidades familiares, que desenvolvem as atividades como um meio de reprodução social e econômica, geralmente, alinhadas à cultura agroalimentar.

Embora as pesquisas sobre a AIR compreendam um importante marco na análise das dinâmicas produtivas agroalimentares, Requier-Desjardins (1999) assinala que a agroindústria rural não pode ser confundida com o Sial. Enquanto a AIR consiste em um tipo de estabelecimento especializado na produção de alimentos em pequena escala – uma modalidade

inserida no Sial –, no Sistema Agroalimentar Localizado existe a possibilidade de agregação de empresas de pequeno, médio e grande porte, fato que amplia a escala de análise do sistema.

Em uma análise sobre o processamento de alimentos em unidades de produção familiar no Oeste Catarinense, Mior (2003, p.178) utiliza o conceito de agroindústria familiar rural como “uma forma de organização onde a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo à produção de valor de troca que se realiza na comercialização”. O autor considera ainda que esses estabelecimentos constituem “num novo espaço e num novo empreendimento social e econômico” (idem, p.178). No que diz respeito à transformação dos queijos artesanais no TBL, a noção empregada por Mior (2003) pode ser correlacionada às fabriquetas de queijo, unidades de transformação de alimentos que incorporam em suas atividades processos de mobilização e de uso de recursos sociais, econômicos e culturais territorializados.

Para Cruz (2020), atualmente a constituição da agroindústria familiar rural está intrínseca à tendência de formalização das atividades agroalimentares. Esse contexto contribuiu para a redução das unidades caseiras de produção de alimentos, mediante processos que resultaram em sua eliminação ou na sua transformação em agroindústria. Todavia, em concordância com a autora, é possível ainda identificar estabelecimentos cujo processamento dos alimentos é “realizado em espaços ‘adaptados’ da cozinha da casa ou em peça contígua à cozinha” (idem, p.02). Esse cenário condiz com a dinâmica e a organização das queijarias caseiras do TBL. A elaboração dos queijos nessas unidades denota a transformação artesanal de alimentos, que agrega valor de troca e singularidades imbricadas nos saberes, fazeres e hábitos alimentares difundidos no território. Essa configuração não condiz, entretanto, com uma atividade eminentemente domiciliar e destinada à produção de alimentos para o autoconsumo. Assim como nas fabriquetas, visa-se, prioritariamente nas queijarias caseiras, ao processamento de queijos para a comercialização. Na perspectiva de Menezes (2009; 2015), o desprezo institucional por essa atividade, com produção em pequena escala e efetuada no espaço doméstico pelas mulheres, contribuiu para a invisibilidade do trabalho e das práticas desenvolvidas nesses estabelecimentos.

Em síntese, é possível afirmar que o Sial do leite em Alagoas é formado por três tipos de estabelecimentos de produção: as queijarias caseiras, especializadas na elaboração artesanal de queijo coalho caseiro; as fabriquetas de derivados do leite, que realizam a produção artesanal de queijo coalho (cru e pré-cozido), queijo manteiga, *mozzarella* e manteiga (creme e de garrafa); e os laticínios, que configuram indústrias alimentícias de pequeno e médio porte dedicadas à

produção de diversos gêneros derivados do leite: queijos, requeijão cremoso, manteiga, iogurtes, coalhadas, leite processado (líquido e sólido), bebidas lácteas, creme de leite, leite condensado e doces.

Nas pesquisas desenvolvidas no sertão de Sergipe, Menezes (2009; 2015) define características que diferenciam as queijarias caseiras, as fabriquetas e os laticínios. Para a autora, nas queijarias caseiras processam-se aproximadamente até 150 litros de leite/dia, a matéria-prima é oriunda, predominantemente, da própria unidade de produção, e a elaboração do queijo é efetuada no interior do estabelecimento rural e/ou domiciliar. Já nas fabriquetas<sup>22</sup>, o processamento diário de leite é superior a 150 litros, a aquisição da matéria-prima ocorre na própria unidade de produção e em outros estabelecimentos agropecuários circunvizinhos (pequenas e médias propriedades dedicadas à produção de leite). Além disso, a unidade de processamento está localizada em um estabelecimento voltado exclusivamente à elaboração dos derivados. Por fim, nos laticínios adota-se um modelo agroindustrial de produção, o beneficiamento diário do leite ultrapassa 2 mil litros, e a aquisição da matéria-prima dá-se em pequenas, médias e grandes propriedades dedicadas à pecuária leiteira.

Assim como observado no sertão sergipano, em Alagoas os estabelecimentos agroalimentares apresentam diferenças na dinâmica produtiva, capacidade/quantidade de beneficiamento do leite, aspectos organizacionais, redes de proximidade e reciprocidade, potencial de especialização/inação, integração ao mercado e alcance comercial. Esses sistemas produtivos abarcam não apenas as pequenas unidades processadoras de alimentos, mas também, empresas que pertencem à agroindústria convencional.

Essas características também são condizentes com a atual conjuntura das relações de produção capitalista no campo, que, para Elias (2003; 2020), configuram-se espacialmente seletivas e socialmente excludentes. Assim como identificado pela autora no estado Ceará (ELIAS, 2020), observam-se no TBL em Alagoas cenários opostos no ramo agroalimentar: de um lado, unidades de produção familiar mantidas com reduzido capital investido, e de outro, agroindústrias de pequeno e médio porte que apresentam processos de agregação de suportes tecnológicos no desenvolvimento das atividades produtivas. Desse modo, Silva (2013) menciona que as instâncias produtivas conjugam atores diversos: alguns detêm maior controle sobre a circulação e a dispersão da produção, enquanto outros estão inseridos em circuitos curtos de difusão localizada.

---

<sup>22</sup> Embora descendam de agricultores familiares, muitos proprietários de fabriquetas dedicam-se exclusivamente à produção de derivados de leite, formando um tecido social de pequenos empreendedores rurais.

O TBL revela atores sociais que apresentam divergências de interesses no desenvolvimento das atividades. Foram identificados pequenos e médios produtores de queijo que vislumbram suas práticas como meios para a reprodução social e econômica. Por outro lado, foram identificados empresários mantenedores de laticínios, cujos estabelecimentos estão associados à dinâmica das agroindústrias convencionais. Considerando as discussões realizadas por Raffestin (1993), é possível afirmar que esse cenário decorre das diferentes e conflitantes ações que se projetam sobre o território. Para o autor, as forças de trabalho, os modos de produção, as atuações e as relações dos grupos sociais, em suma, traduzem um conjunto de instrumentos fundamentados nas relações de poder do território. Em uma abordagem semelhante, Santos (2006) considera que as ações dos homens sobre o espaço levam à construção de uma configuração territorial que possui existência material própria, em função das relações sociais e como resultado de uma produção histórica.

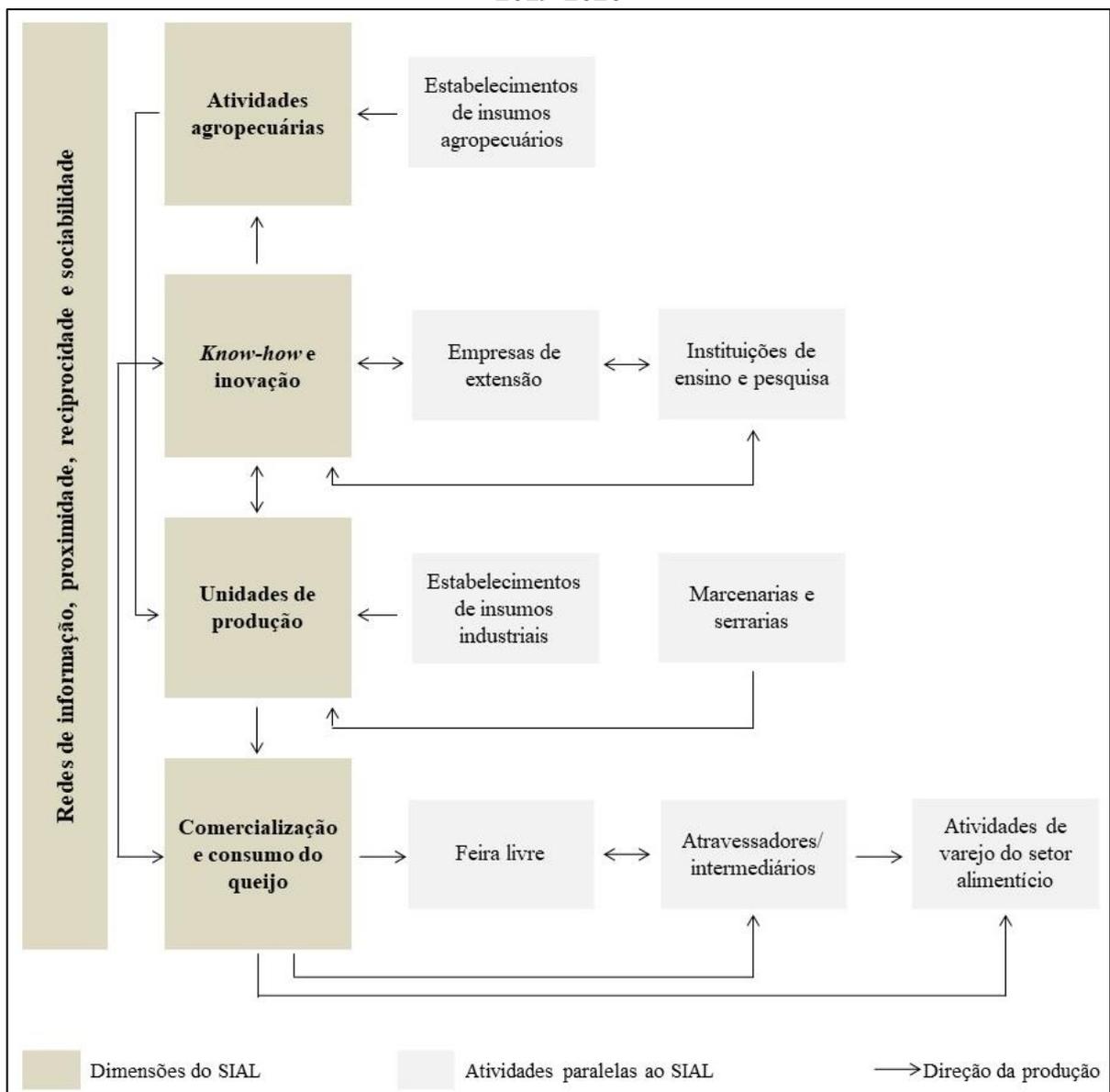
Deve-se ressaltar ainda que o Sial do leite abriga atividades com dimensões sociais, culturais e econômicas construídas em diferentes temporalidades. A interpretação realizada sobre o TBL contempla o debate realizado por Saquet (2009, p.86), sobretudo quando reporta que “há, em cada território, tempos históricos e tempos coexistentes (ritmos) presentes, em unidade, a mesma unidade de relação espaço-tempo e da relação idéia-matéria”. Baseando-se no pensamento do autor (SAQUET, 2006; 2009; 2011; 2014) sobre a categoria território, verifica-se que as dinâmicas difundidas no Sial resultam de processos históricos e relacionais que se dão mediante a convergência e divergência de espaços-tempos distintos, próximos e longínquos.

Em tese, observou-se que o processo de capitalização não é exclusivamente suficiente para garantir a flexibilidade das dinâmicas produtivas do Sial. Além dessa condição, verificam-se elementos intrínsecos à noção de território, que inclui as relações de poder, a identidade, a dinâmica econômica local, os acordos sociais entre os atores, a densidade institucional e a multidimensionalidade. Para Boucher e Reyes-González (2014), essa conjuntura é fomentada ainda pelas diferentes modalidades de coordenação que compõem as redes de proximidade organizacional e geográfica.

No TBL a coesão institucional, cultural, social e econômica permite a constituição de redes de proximidade que viabilizam a circulação de conhecimentos, saber-fazer, inovações e produtos. Trata-se do aguçamento do aspecto multidimensional do território resultante das relações participativas entre os atores sociais (SAQUET, 2011), cenário que contribui para os processos de desenvolvimento territorial rural (COSTA, 2019b). Essa configuração possibilita

o fortalecimento das práticas diretamente ligadas à produção agroalimentar, bem como a dinamicidade de outras atividades econômicas correlatas e potencializadas no Sial. No sertão de Alagoas, o Sial do leite compreende um sistema amplo e complexo, que além das atividades de transformação alimentar, agrega práticas produtivas inseridas em outros circuitos espaciais da produção agrícola, industrial (insumos, beneficiamento e processamento), comercial, de distribuição e de serviços (Figura 2).

**Figura 2 – Atividades integradas ao Sial do leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A dinâmica do Sial ilustrada na Figura 2 toma como base o conceito de externalidades utilizado por Becattini (1979) na interpretação dos *clusters* e abordado por Requier-Desjardins,

Boucher e Cerdan (2006) para analisar a aglomeração de empresas e os fluxos de capital social (proximidade, reciprocidade e confiabilidade) e capital humano (*know-how*) no Sial do queijo no município de Nossa Senhora da Glória/SE, no Sial do *queso mantecoso* (queijo amanteigado) na região da Cajamarca/Peru, e no Sial da *panela*<sup>23</sup> na Colômbia. As externalidades que conectam os componentes do Sial permitem a difusão de informações, força de trabalho, hábitos, valores, saberes e experiências, que revelam identidades, interações e uma base social pertencentes aos proprietários das unidades de produção dos derivados de leite.

A territorialização das unidades de produção agroalimentar fomentou a expansão de outras atividades econômicas paralelas, que passaram a interagir no Sial. Diante da especialização do rebanho leiteiro, observa-se o crescimento de estabelecimentos comerciais de insumos agropecuários. Com relação às fabriquetas, há uma demanda por equipamentos eletrodomésticos (geladeiras, freezer) e industriais (desnatadeiras, embaladoras a vácuo, mesas e prensas inoxidáveis) utilizados como aparatos tecnológicos, que são adquiridos, parcialmente, no mercado local e regional. Nas queijarias caseiras, além dos eletrodomésticos supracitados, existe o fomento à produção de fômas, bancadas e prensas de madeira elaboradas artesanalmente nas marcenarias e serrarias locais.

Referente à dimensão comercial e de consumo, nota-se a emergência de intermediários responsáveis pela distribuição dos queijos. Esses atores também atuam, sobretudo, em centros urbanos de Alagoas, nas feiras livres e no comércio local, que constituem importantes espaços de varejo inseridos em circuitos curtos de mercado (MALUF, 2004; SCHNEIDER; FERRARI, 2015). Por esta razão, o Sial contribui no crescimento de estabelecimentos que realizam a comercialização de derivados artesanais de leite (ver capítulo 5).

As inter-relações pautadas na convivência, no cotidiano e no parentesco entre produtores, intermediários, comerciantes/varejistas e consumidores possibilitam a constituição de redes de proximidade, reciprocidade e sociabilidade que dinamizam as atividades do Sial (Figura 2). Esse processo caracteriza as chamadas externalidades passivas (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006), ou seja, redes de informações, valores e confiabilidade difundidos em dimensões exteriores, que ultrapassam o *locus* da aglomeração de beneficiamento agroalimentar. Elas atuam como ativos econômicos e territoriais que, por sua vez, também influenciam na ressignificação das atividades agroalimentares. A demanda diversificada pelo queijo salgado, insosso, com orifícios, compacto, fresco, curado, maturado e pré-cozido – conforme será reportado no capítulo 5 – é resultado do complexo entrelaçamento

---

<sup>23</sup> Relativo à rapadura no Brasil.

de fluxos de informações introduzidas por comerciantes e intermediários atentos aos padrões de alimentação dos consumidores. As externalidades difundem no território novos parâmetros de produção, redimensionados pelas exigências dos variados tipos de consumidores. O ato de produzir não mais constitui uma etapa estritamente determinada pelo queijo.

As alterações nas dinâmicas produtivas do queijo também são influenciadas pelas ações governamentais direcionadas à agricultura familiar. Conforme defendido por Neves (2005; 2007), a construção dessa categoria resulta da convergência de esforços acadêmicos, políticos e sindicais, que em certa medida consagra o projeto de visibilidade e valorização – sobretudo, em relação à definição de políticas públicas – de agricultores que durante várias décadas estiveram imersos em condições precárias de acesso aos mercados e reprodução social.

Observa-se que as políticas públicas voltadas para essa categoria contribuíram na consolidação das atividades vinculadas ao Sial. Esse contexto é refletido na integração dos produtores às linhas de crédito disponíveis em instituições bancárias e agências de financiamento, bem como nos programas voltados para a agricultura familiar. No Quadro 6 são apresentados os principais programas difundidos no território, que atendem aos agricultores familiares, responsáveis pela criação de gado leiteiro e pela produção dos queijos artesanais.

**Quadro 6 – Principais programas acessados pelos produtores de leite e queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Programa</b>	<b>Principais benefícios</b>
Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf)	Manutenção do estabelecimento rural, aquisição de bovinos e melhoramento das vacas ordenhadas
Programa Garantia Safra	Subsídio às perdas nos cultivos e na produção do leite em função das estiagens
Programa do Leite de Alagoas (PLA)/Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)	Acesso ao mercado e ampliação da renda advinda da produção do leite
Programa de Apoio a Projetos de Infraestrutura e Serviço em Territórios Rurais (Proinf)	Obras de infraestrutura, aquisição de equipamentos, implantação de unidades comunitárias de resfriamento de leite e construção de Fábrica Escola

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Embora o Pronaf não figure um programa exclusivamente voltado ao desenvolvimento da produção leiteira no Sial, os recursos acessados são utilizados na manutenção das atividades agroalimentares e no manejo animal. A expansão do programa no território remonta à emergência de políticas públicas direcionadas às unidades de produção familiar do Brasil, sobretudo a partir da década de 2000. Tal contexto esteve a princípio fundamentado em estudos

desenvolvidos pela FAO/Incra, cuja primeira versão do documento: “Diretrizes de Política Agrária e Desenvolvimento Sustentável”, de 1994, ressalta a importância da promoção de políticas públicas voltadas para a agricultura familiar, diante da importância dessa categoria na geração de trabalho e manutenção do tecido social rural. Esse conteúdo fundamentou legalmente o Decreto nº 1.946, de 28 de junho de 1996, que cria o Pronaf e, posteriormente, a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Carneiro (1997) assinala que, relegada há décadas ou mesmo esquecida pelo Estado, a agricultura familiar sobreviveu a um longo período de incertezas diante da competição desvantajosa e da orientação de recursos em favor da grande propriedade, modalidade privilegiada na modernização da agricultura brasileira. Todavia, Grisa e Schneider (2015) destacam que, após a redemocratização do país e a promulgação da Constituição Federal de 1988, foram ampliadas as discussões em torno da necessidade de políticas de seguridade social e econômica para as unidades de produção familiar, debate que, posteriormente, contribuiu para o reconhecimento da agricultura familiar pelo Estado como categoria social e política.

A principal linha de atuação do Pronaf acessada pelos produtores de queijo diz respeito ao financiamento da produção<sup>24</sup>, que se traduz em recursos de custeio e investimentos voltados para o melhoramento das atividades da pecuária leiteira. Conforme reportado por Mattei (2015, p.8, parêntese nosso), a “disponibilidade de crédito em suas diferentes modalidades [consistiu] o carro-chefe deste tipo de política agrícola”. Todavia, é preciso ressaltar que a operacionalização do programa, por vezes dissociada da conjuntura estrutural da agricultura familiar no TBL, dificulta a sua consolidação no território. Diferentes autores (ABROMOVAY; VEIGA, 1998; COSTA, 2005; MATTEI, 2015; AQUINO; SCHNEIDER, 2015) ressaltam que a burocratização intrínseca às exigências do sistema financeiro, a exclusão de agricultores familiares com renda reduzida e a deficiência produtiva de segmentos da agricultura familiar do Nordeste configuraram-se como gargalos da expansão do Pronaf na região.

Na concepção de Mattei (2015), isso explica a participação diminuta do Nordeste em relação ao Brasil no montante de recursos disponibilizados pelo programa, mesmo diante do cenário em que mais de 50% dos estabelecimentos rurais da agricultura familiar concentram-se nessa região. Contribuiu ainda para essa conjuntura o privilégio conferido aos agricultores

---

<sup>24</sup> Para Mattei (2015) a operacionalidade do Pronaf ao longo de sua trajetória concentrou-se em quatro linhas de financiamento: produção; infraestrutura e serviços municipais; capacitação e profissionalização dos agricultores familiares; além de pesquisa e extensão rural.

familiares capitalizados do Centro-Sul do país, que sempre preponderaram no acesso às linhas de financiamento rural por apresentarem estruturas econômicas mais sólidas e viáveis aos processos de modernização (CARNEIRO, 1997; AQUINO; SCHNEIDER, 2015).

Ao analisar o Pronaf no pós-2014, Wesz Júnior (2021) menciona um processo de enxugamento dos recursos e a ampliação da seletividade entre os agricultores familiares. A região Sul continua assumindo o principal peso no acesso ao Pronaf, enquanto o Nordeste sofreu maior impacto na redução dos recursos<sup>25</sup>. Apesar das contradições intrínsecas ao Pronaf, Carneiro (1997), Aquino e Schneider (2015) e Mattei (2015) sublinham o papel que o programa exerce – inclusive no Nordeste – na valorização social e econômica da agricultura familiar, representada por segmentos de produtores rurais que até recentemente haviam sido excluídos da política nacional de crédito agrícola.

Os produtores de queijo também afirmaram que, em casos de déficit pluviométrico, acessam os recursos provenientes do Programa Garantia Safra<sup>26</sup>. O benefício advindo do programa configura um seguro que visa a reduzir os impactos causados pelas estiagens, que se refletem na perda dos cultivos, na diminuição do fornecimento de leite pelas vacas ordenhadas e, por consequência, na redução da produção dos derivados de leite (ver subcapítulo seguinte) processados nas queijarias caseiras, fabriquetas e laticínios.

Zukowski (2015, p.85) retrata que o Garantia Safra é um “programa voltado para o semiárido nordestino e tem uma formulação envolvendo uma composição de conceitos de seguro de índice e de atendimento emergencial para agricultores na linha de pobreza”. Em concordância com autor, vale ressaltar que a agricultura constitui a atividade mais suscetível a intempéries climáticas em função da dependência da dinâmica do clima. No sertão nordestino, esse seguro é essencial para a manutenção da agricultura familiar diante dos períodos cíclicos de estiagens. A sua disponibilidade viabilizou que no TBL produtores rurais recuperassem o capital perdido e investissem novamente no plantio da safra seguinte que, predominantemente, consiste no cultivo de milho utilizado na produção de forragem para os bovinos.

---

<sup>25</sup>Wesz Júnior (2021) observou que os dados do Censo Agropecuário de 2017 apontam que o Nordeste apresenta 47% dos agricultores familiares do Brasil, mas possui apenas uma aplicação de 12% dos recursos do Pronaf em 2018. Em contrapartida, a região Sul detém 17% dos atores inseridos na agricultura familiar, mas absorve 57% do montante do Pronaf.

<sup>26</sup> Conforme a Lei nº 12.766/2002, são atendidos por esse programa os agricultores familiares com renda familiar mensal igual ou inferior a 1,5 (um e meio) salário mínimo residentes na área de atuação da SUDENE, majoritariamente inserida no polígono das secas. Também se pode incluir no Garantia Safra os agricultores situados fora da área de atuação da SUDENE, desde que sejam atendidos requisitos como a comprovação de que as unidades de produção estão em municípios sujeitos à perda de safra devido a estiagens ou excesso hídrico.

Dentre as políticas institucionais difundidos no TBL, destaca-se ainda o Programa do Leite de Alagoas (PLA), modalidade integrada ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Esse programa apresenta relação direta com o Sial e tem como objetivos garantir mercado seguro aos pequenos e médios produtores de leite que acessam o Pronaf, bem como assegurar a distribuição de leite às famílias suscetíveis a insegurança alimentar e nutricional. Atualmente, o programa absorve 40 mil litros de leite produzidos por aproximadamente 5 mil agricultores familiares. Estão aptas a receber o produto 80 mil famílias residentes nos 102 municípios que formam o estado de Alagoas (CPLA, 2020). A principal empresa integrada ao PLA é a Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas (CPLA). Criada em 2001, a CPLA tem parceria com 16 agroindústrias localizadas em Alagoas. A cooperativa conta com 275 associados e 3 mil produtores rurais que realizam o fornecimento de leite (SILVA, 2017).

Conforme informações coletadas junto à presidência e diretoria administrativa da CPLA, a cooperativa tem como propósitos absorver a produção de pequenos e médios produtores de leite e reduzir a dependência das unidades de produção familiar em relação a agroindústrias de grande porte situadas em outros estados do Nordeste. Durante as pesquisas de campo, produtores de queijo e agricultores familiares relataram que o laticínio Natvile, com sede em Sergipe, constitui uma das principais empresas que expandem sua atuação em Alagoas. Logo, a CPLA busca ampliar a influência no território mediante diversos campos de atuação, destacando-se a aquisição, beneficiamento, distribuição do leite e pagamento dos agricultores familiares – após transação monetária realizada junto ao governo do estado –, além de realizar assistência aos produtores no acesso ao crédito e no melhoramento genético dos animais (inseminação artificial e implante de embrião).

No município de Batalha encontra-se em fase de conclusão a agroindústria que sediará a CPLA no antigo parque industrial da Cooperativa de Agropecuária de Major Izidoro Ltda. (Camila) (ver capítulo 4). Em consulta ao plano de negócios da Unidade de Beneficiamento de Leite (UBL), constata-se que o estabelecimento terá capacidade de processar diariamente 260 mil litros de leite e será responsável pela geração de 144 postos de trabalho diretos<sup>27</sup>. A unidade também será responsável pela produção de leite em pó (integral e desnatado), manteiga, leite condensado, queijo *mozzarella*, composto lácteo em pó, doce de leite de confeitiro, sobremesa láctea e iogurte. Com essa estrutura, a CPLA se tornará a maior compradora, beneficiadora e vendedora de produtos lácteos em Alagoas.

---

<sup>27</sup> Os postos de trabalho a serem gerados na Unidade de Beneficiamento de Leite da CPLA compreendem os executados na manutenção das instalações, administração, gerenciamento e processamento dos alimentos.

No TBL as políticas de desenvolvimento territorial também foram fundamentais no fortalecimento dos agricultores familiares. Na perspectiva de Veiga (2002), a construção da noção de desenvolvimento territorial consiste em uma tentativa de combinar ações governamentais – anteriormente pensadas sob a lógica do desenvolvimento regional – com as estratégias e iniciativas endógenas, que se dão na dimensão do território.

Relacionado a essa abordagem, Pires (2007) afirma que o território é o principal agente propulsor do desenvolvimento, haja vista que resulta das ações, interações e expectativas desempenhadas pelos atores locais. Na concepção de Saquet (2006; 2014), essas dimensões reavivadas e mantidas pelos indivíduos implicam também na noção de territorialidades, entendidas como dimensões de elementos e processos sociais historicamente definidos. A discussão apresentada por Pires (2007) sugere ainda que “as políticas públicas, as instituições, as organizações e as governanças seriam os recursos específicos” (PIRES, 2007, p.160), que agora não traduzem apenas as intenções hegemônicas e ações dimensionadas pela macropolítica. Em substituição ao desenvolvimento verticalizado (BENKO; PECQUEUR, 2001), esses recursos são recriados por interferência dos atores locais. Para Costa (2019b), essas noções reportam para o papel que o território assume na operacionalidade das instituições político-administrativas, sem desprezar os pactos e consensos, que resultam em uma intervenção social, econômica e cultural mais eficaz na promoção do desenvolvimento.

Diferentes autores que desenvolveram pesquisas na Europa e no Brasil (CARNEIRO, 1998; BENKO; PECQUEUR, 2001; PECQUEUR, 2005; CAZELLA et al., 2019) reportam que ações de desenvolvimento territorial voltadas para o rural estiveram inicialmente associadas aos processos de revalorização de produtos e serviços do território. No tocante às políticas públicas voltadas para a agricultura familiar no Brasil, Mattei (2015) e Costa (2019b) mencionam que essas discussões foram incorporadas pela extinta Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT), criada no ano de 2003, e que estava vinculada ao também extinto MDA. Costa (2019b) destaca ainda que essa atuação do Estado constituiu um marco referencial na introdução da concepção de território como ferramenta institucional para o planejamento, análise, execução e avaliação dos programas e políticas públicas direcionadas ao rural brasileiro e, principalmente, aos atores suscetíveis a vulnerabilidade social. Tomando como base as pesquisas realizadas por Silva (2017), observa-se que os projetos atrelados às políticas territoriais direcionadas para os produtores de leite no TBL foram promovidas, principalmente, no âmbito do Programa de Apoio a Projetos de Infraestrutura e Serviço em Territórios Rurais (Proinf). Dentre esses, vale destacar a implantação de unidades comunitárias de resfriamento de leite nos municípios de

Jaramataia, Monteirópolis e Major Isidoro, além da construção da Fábrica Escola de Laticínios em Belo Monte.

A Fábrica Escola é considerada por Silva (2017) o maior projeto vinculado à política territorial da Bacia Leiteira. A unidade será administrada pela Cooperativa Agropecuária de Produtores de Leite Familiar (Coopaz), que conta com 230 cooperados e trabalha com 300 produtores rurais. O estabelecimento será responsável pelo beneficiamento de aproximadamente 5 mil litros de leite, que atualmente é processado por meio de um laticínio terceirizado, além de também abrigar cursos profissionalizantes com foco no processamento dos lácteos, direcionados aos filhos dos agricultores. Essa modalidade da política territorial está em consonância com reivindicações da juventude rural. Embora a obra tenha sido concluída, durante as pesquisas de campo foi constatada a inatividade da Fábrica Escola. Tal fato se deve aos entraves acometidos pela dificuldade de aquisição de equipamentos, recursos para pequenas readequações das instalações e liberação dos órgãos de inspeção sanitária e licenciamento ambiental. A paralisação das políticas territoriais na gestão Michel Temer (2016-2018) e no atual governo Bolsonaro tornam ainda mais imprecisas a abertura do laticínio.

Para além das políticas públicas e territoriais, as alterações nas dinâmicas produtivas do Sial são influenciadas pelas instituições privadas e públicas, que atuam no aperfeiçoamento dos conhecimentos e das práticas reproduzidas *in loco*. As empresas de extensão e as instituições de pesquisa aperfeiçoam técnicas e processos produtivos inseridos nas unidades de produção. Assim, a ciência e o uso de tecnologias configuram componentes fomentadores de inovações no território. Em relação à agropecuária, as discussões realizadas por Goodman, Sorj e Wilkinson (1987), Silva (1981; 1998) e Alves (2007) convergem para a noção de que a introdução de insumos e inovações no processo produtivo tem por finalidade reduzir a dependência de recursos que não são criados pelo homem – essencialmente o trabalho e os bens naturais (terra, água, nutrientes, luz solar) – e, concomitantemente, potencializar a produtividade desses recursos em uma menor escala de tempo e espaço. Embora essa lógica seja controlada, principalmente, pelas grandes propriedades, recentemente ela também foi difundida de modo parcial entre segmentos da agricultura familiar. Na perspectiva de Wesz Júnior (2021), nos últimos anos o direcionamento dos recursos do Pronaf, principalmente para os agricultores familiares capitalizados, contribuiu significativamente para o acesso e a aquisição de pacotes tecnológicos pelas unidades de produção familiar.

Nos estabelecimentos rurais que desempenham atividades vinculadas à bovinocultura e à elaboração do queijo, as mudanças nos padrões produtivos são refletidas em experimentos

com a tecnologia da inseminação artificial, que configura um exemplo da atuação da rede institucional no território. Esse cenário denota a incorporação de inovações científicas no processo de melhoramento genético dos bovinos. Informações obtidas durante as pesquisas de campo junto aos produtores de queijo coalho caseiro apontam que 41,17% dos entrevistados realizam ou já realizaram procedimentos de seleção genética e inseminação controlada dos rebanhos. Na criação de animais, Goodman, Sorj e Wilkinson (1987) afirmam que são significativos os esforços para o controle da fisiologia reprodutiva, que inclui métodos de melhoramento genético como a inseminação artificial (IA) e produção *in vitro* (PIV).

No TBL a disponibilidade dos serviços de inseminação artificial é realizada por profissionais das ciências veterinárias e agrônomicas provenientes da Secretaria de Estado da Agricultura do Estado de Alagoas (Seagri), Emater, Senar, Fael, CPLA e instituições de financiamento. Durante as pesquisas também foram identificados profissionais em agropecuária, que realizam a prática da inseminação artificial mediante experiências adquiridas em cursos de nível médio técnico e superior em Institutos Federais (Ifal) localizados nos municípios de Batalha e Santana do Ipanema. A técnica também é incentivada pelo governo do estado, que implantou no ano de 2016 o Programa de Melhoramento Genético dos Bovinos, mediante parceria com o Sebrae/AL e as empresas *In Vitro* Brasil e Nordeste *In Vitro*. Em estudo sobre a pecuária leiteira de Alagoas, foi constatado que, em janeiro de 2016, a Seagri obteve um quantitativo de 4 mil doses de sêmen da empresa Semex. O material genético foi extraído de touros das raças holandesa, gir e girolando, e distribuído para 600 pequenos produtores do estado de Alagoas, incluindo segmentos da agricultura familiar camponesa do TBL (ALAGOAS, 2017). O objetivo das ações consiste em estimular o aumento da produção leiteira com o uso de tecnologias genéticas nos rebanhos.

As instituições de pesquisa, especialmente o Ifal e a Embrapa, que atuam em parceria com o Sebrae Alagoas e a Seagri, destacam-se no desenvolvimento da inovação científica e na oferta de cursos que visam a incentivar a promoção de boas práticas na produção dos derivados de leite e viabilizar a adequação das unidades agroalimentares às normativas sanitárias. O estado de Alagoas sedia no município de Maceió a unidade Embrapa Territórios e Alimentos, que possui abrangência nacional e tem como objetivo apoiar o desenvolvimento dos Produtos Alimentares Diferenciados (PADs) mediante a exploração de novos segmentos de mercado, a inclusão produtiva e a agregação de valor aos bens de consumo.

A unidade Embrapa Territórios e Alimentos em convênio com o Sebrae Alagoas, Sergipe e Pernambuco realizou estudos para o mapeamento dos PADs típicos. Esse projeto visa

a realizar a “identificação, catalogação, organização, bem como a elaboração do mapa de produção e consumo, com informações qualificadas e geoespacializadas sobre a origem de alimentos elaborados em diferentes territórios desses estados” (EMBRAPA, 2020). As ações contemplam os queijos artesanais elaborados no TBL que, conforme a perspectiva dos estudos, podem ultrapassar a dimensão de consumo local e regional por meio da inserção em nichos de mercado e circuitos gastronômicos que valorizam o consumo de alimentos artesanais, tradicionais e com relação de origem. Conforme pesquisas atreladas ao Sial<sup>28</sup> e abordagens levantadas por Muchnik (2010) e Champredonde (2016), a definição desses referenciais estão vinculados a critérios que associam os alimentos às noções de qualidade e tipicidade.

Embora as unidades de produção do queijo apresentem atividades alicerçadas na cultura e na tradição, também são identificados movimentos de ressignificação das práticas produtivas que, não raro, são incentivados pelos serviços de inspeção sanitária e as instituições que compõem a rede institucional de apoio à produção dos derivados de leite. Alinhado a essa discussão, no subcapítulo a seguir será retratada a configuração e as dinâmicas territoriais da produção desses alimentos, especialmente no que se refere à elaboração do queijo caseiro realizada entre membros da agricultura familiar.

### **3.2 Queijarias caseiras: o protagonismo da agricultura familiar na produção artesanal dos queijos**

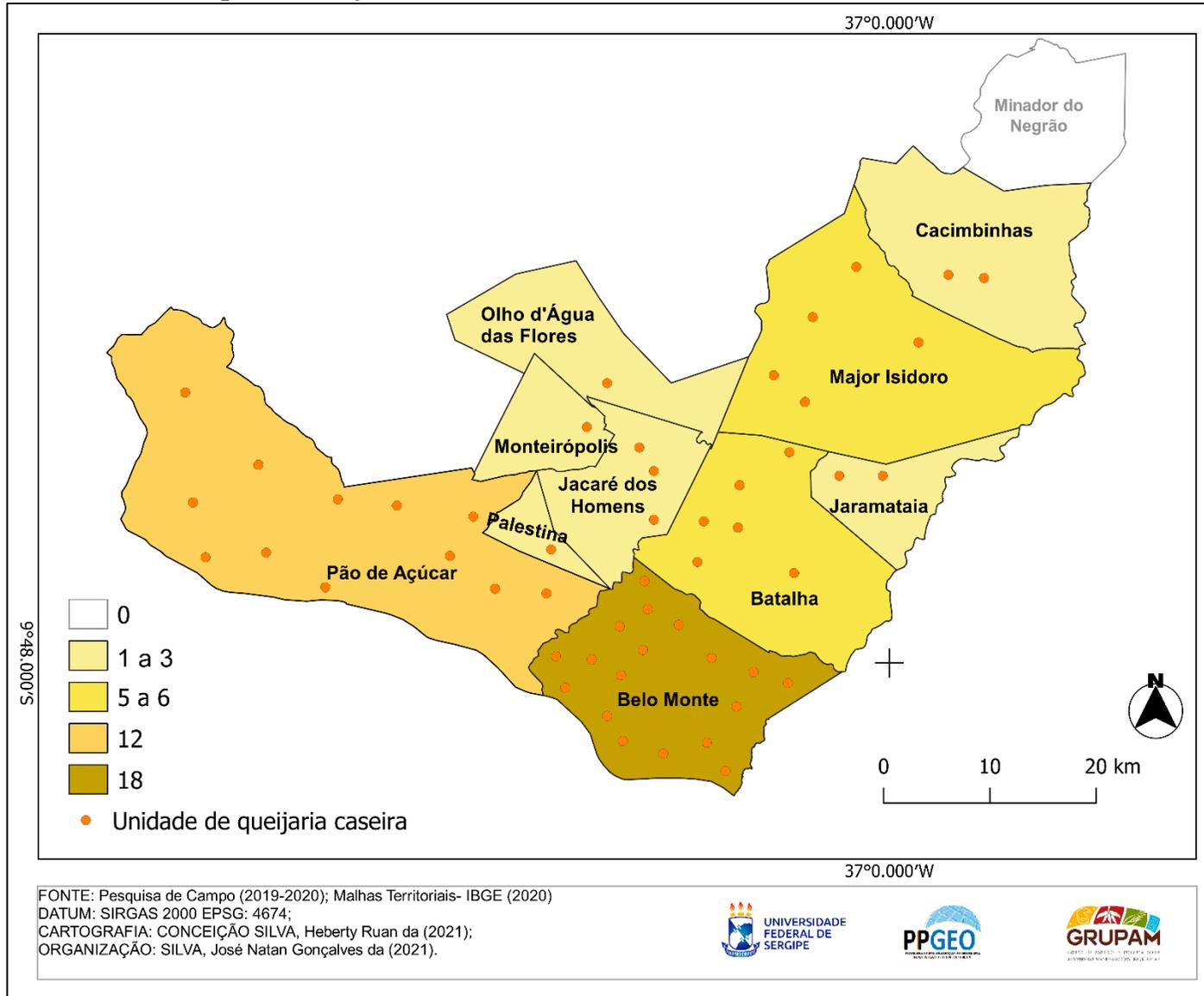
Dentre as unidades de produção do Sial do leite, destacam-se as queijarias caseiras, que estão distribuídas em dez municípios (Mapa 3). O predomínio desses estabelecimentos em Belo Monte e Pão de Açúcar deve-se à presença de comunidades rurais dedicadas, historicamente, à produção de derivados de leite, fato evidenciado nos povoados Olho d’Água Novo e Maria Preta, que concentram 55,55% das queijarias caseiras identificadas em Belo Monte. A produção artesanal do queijo coalho é dominante nesses estabelecimentos (50 unidades queijeiras), sendo identificada apenas uma unidade no povoado Caititu, em Jacaré dos Homens, que realiza a elaboração caseira do queijo macururé<sup>29</sup>.

---

<sup>28</sup> Ver Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006), Muchnik, Cañada e Salcido (2008) e Menezes (2009).

<sup>29</sup> Queijo produzido por meio do cozimento da coalhada – coagulada naturalmente – incrementada à manteiga de garrafa liquefeita e ao leite. No subcapítulo 3.3 são ampliadas as discussões sobre a elaboração desse alimento.

**Mapa 3 – Queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



A constituição das queijarias caseiras confunde-se com o processo histórico de formação das unidades de produção familiar no semiárido alagoano. Tal fato denota que os produtores rurais sempre realizaram diversas atividades, que abrangiam práticas agrícolas, criatórias, extrativistas e, inclusive, agroalimentares.

Relatos históricos e estudos realizados por Kautsky (1986[1899]) indagavam que o campo nunca foi exclusivamente agrícola. O autor enfatiza que a reprodução da família camponesa na Idade Média dependia, praticamente, do trabalho dos membros familiares. Os agricultores estavam inseridos em uma sociedade autônoma, detendo o controle sobre os meios de produção e as atividades artesanais e manufatureiras, das quais retiravam o sustento. Práticas agrícolas e não agrícolas eram modalidades de produção intrínsecas a essa sociedade. Kautsky (1986[1899]) ressalta que, entretanto, o modo de produção capitalista, sustentado inicialmente na cidade e atrelado, sobretudo, ao desenvolvimento do comércio e da indústria urbana, transformou, gradativamente, essas duas realidades em situações opostas, restringindo os agricultores à produção de gêneros alimentícios, cujo excedente deveria ser vendido e trocado por produtos da recém-nascida indústria urbana burguesa. É nesse contexto que surge o agricultor puro, ou seja, quando ocorre a separação entre indústria e agricultura.

O processo reportado por Kautsky (1986[1899]) é influenciado pela leitura marxista de proletarização do campesinato, que presumia a extinção gradual da pequena unidade de produção. Contudo, estudos recentes embasados em diferentes abordagens (OLIVEIRA, 1991; 2001; CARVALHO, 2004) denotam a resistência da unidade de produção familiar, seja por meio da agregação de novas práticas ou simplesmente pela manutenção de dinâmicas agroalimentares tradicionais. Isso justifica o pensamento de Prezzoto (2005), que afirma que a associação entre agricultura e a pequena indústria não configura uma novidade. Essa dinâmica sempre foi identificada nos territórios rurais e tinham como objetivos atender o consumo doméstico e garantir a manutenção da unidade familiar mediante a troca do excedente, que abastecia o mercado local. Em uma crítica ao uso demasiado da noção de pluriatividades como algo novo (SCHNEIDER, 2009), sobretudo em relação às atividades não agrícolas no campo, Carneiro (2006) menciona que algumas dessas práticas também constituem a essência da agricultura familiar. Referente à produção caseira de queijos no TBL, trata-se de uma dinâmica que está aliada ao avanço da pecuária e da pequena propriedade no sertão de Alagoas.

A incorporação das queijarias caseiras nos estudos do Sial viabiliza o reconhecimento e a valorização das estratégias de reprodução social protagonizadas pela agricultura de base familiar. Requier-Desjardins (2005) e Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) reforçam

que, no Sistema Agroalimentar Localizado, o fortalecimento das atividades agroalimentares nas pequenas unidades de produção revela-se como uma possibilidade de ativação de recursos específicos, naturais e patrimoniais, produzidos mediante a organização em rede dos atores pertencentes ao território. A cooperação e as relações de proximidade dinamizadas entre os atores locais possibilitam a redução da dependência dos agricultores familiares em relação aos ditames engendrados pelo mercado.

A Tabela 5 apresenta as características das unidades de produção que realizam o processamento do queijo coalho caseiro. Como o queijo macururé apresenta especificidades produtivas que diferem significativamente das do queijo coalho, o encadeamento das atividades que resultam no seu processamento será reportado no subcapítulo seguinte.

**Tabela 5 – Unidades de produção do queijo coalho caseiro (valores em média), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

Municípios*	Nº de unid. de produção	Área dos estab. agrop. (ha)	Nº de bovinos	Nº de vacas ordenhadas	Vol. diário de leite (l)	Produção diária de queijo** (kg)	Rendimento semanal (R\$ 17,00/kg)
Belo Monte	18	21,24	12	6	60	6,0	714,00
Pão de Açúcar	12	17,81	13	5	42	4,2	499,80
Batalha	6	23,03	16	6	60	6,0	714,00
Major Isidoro	5	27,87	15	7	73	7,3	868,70
Jaramataia	2	24,24	14	7	74	7,4	880,60
Jacaré dos Homens	2	31,81	13	5	43	4,3	511,70
Cacimbinhas	2	28,78	15	5	50	5,0	595,00
Monteirópolis	1	18,18	12	6	57	5,7	678,30
Palestina	1	21,21	16	8	100	10	1190,00
Olho d'Água das Flores	1	24,24	10	5	41	4,1	487,90
Total	50	23,84	14	6	60	6,0	714,00

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

\*Não foi identificado no município de Minador do Negrão a produção caseira do queijo coalho.

\*\*Considerar a produção do queijo coalho caseiro nos sete dias da semana.

Em conformidade com as abordagens de Menezes (2009; 2015), que analisou a produção dos queijos artesanais em Sergipe, e de Krone (2009) e Cruz (2012), que estudaram sobre o queijo serrano no Rio Grande do Sul, observa-se que, nos municípios alvos da pesquisa, a elaboração do queijo coalho caseiro é realizada, predominantemente, em pequenos estabelecimentos agropecuários (84,31% dos entrevistados) que também constituem espaço de moradia. Dentre os produtores identificados, também foi observado que a elaboração do alimento é realizada no domicílio residencial (15,69% dos entrevistados), situado em aglomerados rurais ou no espaço citadino. Nesses casos, os agricultores possuem estabelecimentos agropecuários onde são desempenhadas, exclusivamente, as atividades de manejo dos bovinos, excetuando-se a função de moradia para os membros familiares.

Os dados da Tabela 5 demonstram que a elaboração do queijo coalho caseiro é realizada em pequenos estabelecimentos fundiários. O leite é oriundo, predominantemente, da unidade produtiva, fato que caracteriza as queijarias caseiras pela elaboração de alimentos em pequena escala. Essa característica também foi observada por Mergarejo Netto (2011) na elaboração do queijo minas artesanal, especialmente quando a atividade é realizada pelos agricultores familiares. Assim como observado pelo autor, no Sial do leite em Alagoas, as diversidades de condições na coleta, produção, transporte e armazenamento dos alimentos inviabilizam o beneficiamento de grandes volumes de leite.

Quando se trata do queijo coalho, o valor monetário do alimento varia em decorrência da sazonalidade. Durante o período da estiagem, diante da elevação dos custos com a suplementação alimentar, e da redução da oferta, em função da diminuição do volume de leite, observa-se a elevação do preço do quilograma do alimento, que corresponde, em média, a R\$ 17<sup>30</sup>. Em contrapartida, no período chuvoso, verifica-se a redução dos custos no processo produtivo e o aumento da oferta devido ao fator inversamente proporcional ao que acontece na estação seca: no inverno é o aumento do volume do leite que apresenta abatimento na elevação da produção do queijo. Nessas circunstâncias, o preço é reduzido aproximadamente em R\$ 2, quando comparado ao valor médio de mercado na estação seca.

Conforme será explanado no capítulo 4, ao retratar sobre o envolvimento de produtores, comerciantes e atravessadores na circulação e distribuição dos derivados de leite, a variação monetária do queijo também é alterada devido à relação entre os atores que realizam sua compra: na ocasião de venda de toda produção a intermediários, o preço do alimento tem abatimento, quando comparado ao valor do produto repassado pelo queijeiro diretamente ao consumidor. Essa dimensão da comercialização dos queijos remete às discussões do circuito inferior realizadas por Santos (2018a), segundo quem, nesse caso, a margem de lucro com a produção é maior na transação comercial da unidade do produto. Embora o intermediário seja considerado pelos produtores um comprador assíduo e com capital seguro, a compra do queijo por esse ator dá-se pelo volume total, que resulta na margem de lucro menor para o queijeiro. Tomando como base as abordagens do referido autor, verifica-se que o lucro subtraído do produtor rural é absorvido pelo atravessador/comerciante, que assume a intermediação entre o produtor/fornecedor e o consumidor final.

---

<sup>30</sup> Esse valor foi utilizado como referência na construção dos dados de rendimento semanal com a comercialização do queijo por consistir na média obtida nas pesquisas de campo realizadas em 2019 e 2020. Todavia, vale ressaltar que, durante o cenário atípico da pandemia do COVID-19, mais especificamente entre setembro e dezembro de 2020, foi observado o aumento significativo do valor monetário do leite, que alcançou R\$ 1,90 o litro. Em função dessa variação, o queijo coalho apresentou aumento de 17,65% no preço, atingindo R\$ 20, o quilograma.

Assim como reportado por Cruz (2012) sobre o queijo serrano no Rio Grande do Sul, os intermediários são referidos como o “mal necessário” (idem, p.219), tendo em vista que, embora subtraíam parte do lucro do produtor, viabilizam a expansão do mercado consumidor e a distribuição do queijo em outros territórios. No contexto observado no TBL, o escoamento da produção do alimento diretamente pelo queijeiro é inviabilizado pela inexistência de organização cooperativa e pela fragilidade no acesso a infraestrutura logística.

Os rendimentos semanais com o queijo sofrem abatimentos nos valores reais em decorrência das despesas na aquisição de insumos utilizados na manutenção do estabelecimento rural e no manejo dos bovinos. Conforme mencionado pelos produtores, os principais custos resultam da compra da ração animal, especialmente a soja e o farelo de milho. Em um estabelecimento com 14 bovinos e seis vacas ordenhadas, os investimentos médios semanais com a compra de ração animal correspondem a R\$ 490. Conforme a Tabela 5, a unidade de produção com essas características produz uma média diária de 60 litros de leite e 6,0 quilogramas de queijo coalho, que resultam no rendimento semanal de R\$ 714 com a comercialização do alimento. Esses valores, quando subtraídas as despesas com a compra de suplementos alimentares para os bovinos, resultam em um rendimento real semanal de R\$ 224, valores que são revertidos na reprodução social da família.

A elaboração e comercialização do queijo coalho caseiro emergem como uma alternativa, alicerçada na cultura e na identidade de segmentos de agricultores familiares que se contrapõem à venda *in natura* do leite às fabriquetas e aos laticínios. Trata-se de mecanismos que atuam como formas de permanência no campo, que esboçam territorialidades com o propósito de controle e domínio do território (SAQUET; SPOSITO, 2008). Tais estratégias adquirem tessituras particulares, que refletem planos sociais, culturais e econômicos direcionados à manutenção da unidade de produção familiar.

Essa discussão está em consonância com as abordagens de Certeau (1993, p.101), que diferencia as concepções de tática e estratégia. No primeiro caso, o autor se refere “a arte do fraco”, que se organiza mediante a imposição do outro. Em relação aos produtores de queijo, sobressai a noção de estratégia que presume o “cálculo das relações de forças” (CERTEAU, 1993, p.99) do seu campo de atuação, suficiente para que sejam tomadas as decisões corretas, necessárias à tomada de poder e à garantia da autonomia. Na concepção de Raffestin (1993), essas ações são representações que revelam o território desejável, que no estudo *in loco* traduzem a noção do território como um projeto de vida e uma forma de preservação da autonomia dos membros familiares perante o processo produtivo.

Contrariando o discurso do subdimensionamento da agricultura familiar no Brasil utilizado pelos segmentos ruralistas, consolidam-se pesquisas que atestam a importância da unidade de base familiar na produção de alimentos (PLOEG, 2008; COCA, 2016), bem como o fortalecimento de movimentos e agendas políticas, sociais, culturais e econômicas de revalorização dos produtos rurais naturais, saudáveis, artesanais e com aportes identitários (MOREIRA; 2003; CARNEIRO, 1998; CANDIOTTO; CORRÊA, 2008; MARAFON, 2011; 2014). Embora não consista em uma realidade universal, a manutenção desses elementos aproxima-se da estrutura social e da organização produtiva do estabelecimento familiar, tendo em vista que se tornaram, predominantemente, enclaves em meio ao avanço predatório da agricultura patronal e do agronegócio, cujo modelo produtivo é incisivo na corrosão das tradições, dos saberes e dos recursos naturais.

Na concepção de Wilkinson (2008), mesmo que a agricultura familiar apresente uma pequena produção frente à hegemonia dos grandes sistemas produtivos, essa pequenez é visualizada pelo mercado não convencional como fator qualitativo, uma vez que, não raro, agrega ao alimento valores como identidade, compromisso social, tradição, saber-fazer e a estrita relação com a natureza. Antecipando a discussão aprofundada no capítulo 5, verificam-se tendências produtivas revitalizadas por novos padrões de consumo, que concebem a qualidade do produto com base em 1) referenciais de origem (CHAMPREDONDE, 2016; DENARDIN, 2016), 2) aportes identitários e técnicas produtivas artesanais e tradicionais (MUCHNIK, 2006; 2010; CRUZ, 2012; SANTOS; CRUZ; MENEZES, 2016), 3) paradigmas ecologicamente corretos (NIEDERLE; SCHNEIDER, 2016; PORTILHO; FERREIRA, 2019) ou 4) simplesmente na oposição à comida industrializada, considerada artificial e não saudável (GOODMAN, 2003; MENASCHE, 2003). A incorporação de um ou mais desses elementos no alimento pode contribuir na difusão desses produtos em nichos de mercado não convencionais.

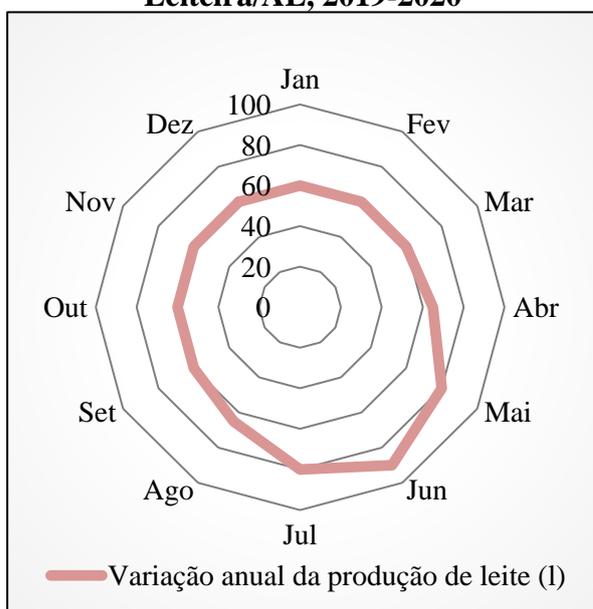
Dentre esses critérios, é possível definir que a elaboração de queijos no Sial do leite de Alagoas mantém referenciais de qualidade associadas à artesanidade, ao saber-fazer, à relação com a identidade e à manutenção parcial de práticas tradicionais de manejo dos bovinos. Embora apresente modificações na dinâmica produtiva da pecuária, especialmente no que diz respeito ao melhoramento genético e incrementos na dieta nutricional dos animais, conforme mencionado no capítulo 2, a variabilidade produtiva anual do leite nas queijarias caseiras também é influenciada por fatores de ordem natural. O debate em torno da política da seca e das estratégias de convivência com o semiárido, que marcam a realidade das comunidades rurais no sertão nordestino (CASTRO, 1984; AZEVEDO, 2007), está presente

nas abordagens dos produtores de queijo como um problema socioambiental, que apresenta rebatimentos na redução da produção dos cultivos e do rebanho bovino e que, por consequência, afeta a estrutura social e econômica das unidades de produção.

Apesar da inserção de suplementos alimentares na dieta dos bovinos atenuar os impactos das estiagens na produção leiteira, deve-se ressaltar que, em situações de déficit pluvial, a redução das pastagens e o estresse calórico dos animais, provocado pela elevada temperatura, a alta radiação solar e a baixa umidade, implicam a redução do fornecimento de leite pelos animais. No TBL, a produção média da matéria-prima (Tabela 5) por queijaria corresponde a 60 litros diários no período da estiagem, que se prolonga de agosto a março.

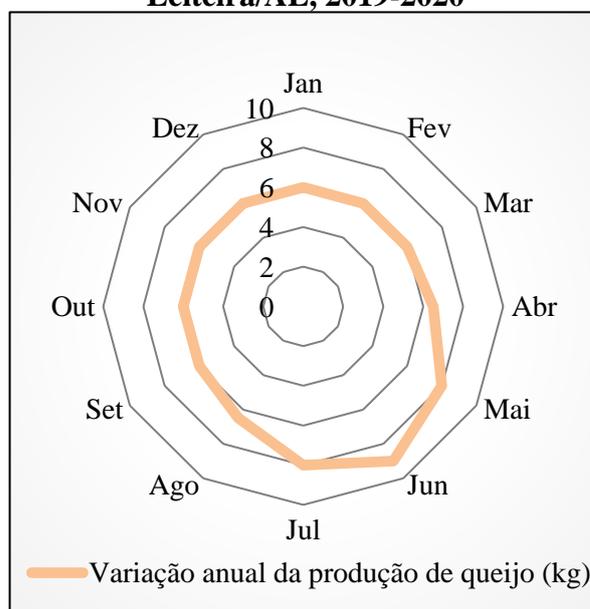
Considerando que um quilograma de queijo coalho é produzido com dez litros de leite, durante a estação seca são produzidos, aproximadamente, seis quilogramas do alimento ao dia por queijaria (Gráficos 4 e 5). Esses dados sofrem variação entre abril e julho, durante o período chuvoso. Nas narrativas dos produtores, se o inverno for bom, a produção do leite aumenta em até 50% no mês de São João<sup>31</sup>, que resulta na produção de nove quilogramas de queijos.

**Gráfico 4 – Variação anual da produção de leite nas queijarias caseiras (média/litros), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Gráfico 5 – Variação anual da produção de queijo nas queijarias caseiras (média/kg), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

<sup>31</sup> Os agricultores familiares denominam o mês de junho de São João, uma referência simbólica ao principal santo junino. Fato semelhante ocorre com o mês de julho, denominado Santana para homenagear Sant'Ana, cuja festa é realizada no referido mês.

Na percepção dos agricultores familiares, a retirada da vegetação, que cedeu espaço às pastagens, e o uso de maquinários e agroquímicos, que degradam os solos e intensificam o manejo dos cultivos, constituem elementos que retiraram a vitalidade das terras, alteraram o clima e tornaram as chuvas mais incertas e insuficientes. Trata-se da mudança na relação entre homem e natureza, semelhante ao processo previamente identificado por Brandão (1981) no sertão do Mato Grosso Goiano, que consiste na transmutação da natureza controlada e aliada do homem para a natureza destruída. Na prática, os saberes e as experiências tradicionais<sup>32</sup> dos homens e mulheres do campo sobre o comportamento do tempo e do clima tornaram-se imprecisas.

O desequilíbrio dos recursos naturais também interfere na estrutura social e econômica da unidade de produção. Com a terra mais “desgastada” e as chuvas mais escassas, as pastagens também se tornam mais “fracas”, e os cultivos, menos produtivos. Mesmo diante dessas alterações, a chuva continua sendo o evento natural mais esperado pelo sertanejo. É no inverno que os barreiros e barragens, fornecedores de água aos animais, têm seu nível de água elevado, bem como é nesse período que a pastagem enverdece, e o gado é criado solto no pasto. O volume do leite aumenta porque se tem água em abundância, a temperatura é mais agradável ao rebanho bovino, e o “verde chama o leite<sup>33</sup>”. Embora o aumento da oferta durante o período chuvoso implique a redução do valor monetário do queijo, os produtores consideram que no inverno as relações de produção e troca são mais vantajosas, haja vista a redução de custos com a suplementação alimentar dos bovinos.

A respeito dos conhecimentos técnicos locais – que na perspectiva de Champredonde (2016, p.40) compreendem “os dispositivos técnicos e maquinários usados nas práticas locais” – empregados no manejo dos rebanhos bovinos do TBL, observa-se que são contempladas atividades tradicionais, repassadas pelas gerações familiares, e outras práticas modernas que foram recentemente incorporadas no território (vide Quadro 4 no capítulo 2). Woortmann e Woortmann (1997), ao retratarem sobre o campesinato, já haviam mencionado sobre a complexidade envolvendo a introdução de inovações, paralela à manutenção de espaços e relações produtivas internalizadas no campo simbólico dos saberes.

---

<sup>32</sup> A relação estrita dos agricultores com a natureza perpetuou, em diferentes gerações, saberes e experiências fundamentadas no comportamento da natureza e no imaginário simbólico. Assim, em caso de chuva e plantio no dia de São José (19 de março), é certa a colheita no São João; o juazeiro (*Ziziphusjoazeiro* Mart.) com muito fruto é sinal de bom inverno, porque “juá só cai na lama”; mandacaru (*Cereus jamacaru*) florando na seca é sinal de que a chuva logo chega.

<sup>33</sup> Conotação frequente entre os agricultores familiares, que se referem à relevância da pastagem como suplemento nutritivo e que estimula a produção do leite.

Nas queijarias caseiras, a relevância das práticas modernas está relacionada à capacidade de especialização e à abertura da unidade de produção às inovações. Em relação à proeminência das atividades tradicionais, elas reforçam a importância da transmissão do saber-fazer para as gerações posteriores, que compõem os membros da base familiar e comunitária. Por sua vez, esses conhecimentos estão imersos em processos dinâmicos que permitem a modificação de alguns elementos sem necessariamente comprometer as bases da essência cultural e simbólica. Embora exista no Sial a emergência de novas tecnologias que alteram a dinâmica das atividades agroalimentares e de manejo das unidades de produção, considera-se ainda a relevância de práticas fundamentadas nos saberes tradicionais.

Nos estabelecimentos caseiros, verificou-se o uso irrestrito da ordenha manual, embora médios e grandes proprietários de estabelecimentos agropecuários, fornecedores de leite para fabriquetas e laticínios, já ensaiem a adesão à prática de forma mecânica. Nesse tipo de ordenha, a disponibilidade do leite ocorre por meio da aplicação injetável do hormônio ocitocina no animal. Geralmente, tal procedimento é realizado em condições precárias de higiene, incluindo o compartilhamento de seringas durante a aplicação da ocitocina. O uso de agulhas contaminadas compromete a sanidade dos animais e, em diferentes estudos (TERÁN; SOTA, 1997; SOUZA et al., 2019), é apontado como uma das causas da transmissão da *Trypanosoma vivax*, agente causador da tripanossoma bovina.

Em contrapartida, na ordenha manual, realizada nas queijarias caseiras, utiliza-se o instinto biológico no fornecimento da matéria-prima. Nesse processo, a obtenção do leite é estimulada pela presença do bezerro (filhote) próximo à vaca. A prática do apoio natural no território é semelhante à identificada por Cruz (2012) nos Campos de Cima da Serra/RS. Antes da ordenha, o bezerro é ligeiramente amamentado com os primeiros jatos de leite, condição que possibilita a limpeza das tetas e a liberação do leite. A disponibilidade contínua do alimento é garantida pela presença da cria junto à mãe. No final da ordenha, os animais são soltos, e o bezerro é amamentado com o resto do leite. A autora chama a atenção para o fato de que a prática leva ao esgotamento das tetas, prevenindo a ocorrência da mastite em função da liberação completa do resíduo da mama.

Ainda em relação à ordenha manual, nota-se que 58% dos produtores realizam o procedimento duas vezes ao dia, uma no início da manhã, e outra no final da tarde, enquanto 42% dos entrevistados fazem uma ordenha no período matutino. Outrora, quando o leite possuía apenas valor de uso, e a carne consistia no produto de troca, a ordenha das reses era realizada apenas durante a manhã. Semelhante ao processo identificado em Sergipe (MENEZES, 2009),

observou-se que em Alagoas a miscigenação do rebanho do gado pé-duro e gir com matrizes da raça holandesa, que produzem mais leite, contribuiu para o aumento do número de ordenhas.

Duas justificativas foram mencionadas por aqueles que, na ocasião das entrevistas, disseram realizar apenas uma ordenha: a primeira, diz respeito aos efeitos da sazonalidade, ou seja, com a chegada das estiagens, reduz-se o volume do leite produzido pelo rebanho; e a segunda, refere-se aos cuidados e apreço aos animais. Na percepção de muitos produtores, o ato de realizar duas ordenhas é *“uma judiação com os bezeros, que fica com pouco leite para mamar”*.

Nessas unidades de produção persistem elementos que alinham as relações entre as categorias terra, família e trabalho. Nas culturas agrícolas tradicionais, é possível identificar homens e mulheres que não pensam “a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família” (WOORTMANN, 1990, p.23). Nos estabelecimentos onde ocorre o processamento do queijo caseiro, o valor simbólico que se atribui à terra também se estende aos animais, e de modo particular aos bovinos, dos quais se retira o sustento da família e nos quais fundamenta-se o modo de vida do ser sertanejo.

As atividades difundidas nas unidades de produção dos queijos caseiros também relativizam relações de gênero no tocante ao trabalho e à divisão de tarefas. Tal contexto contribui na redefinição de identidades e na apropriação de diferentes saberes, entre homens e mulheres, que foram repassados ao longo de diferentes gerações familiares. No subcapítulo seguinte, além da artesanidade e das modificações inerentes às queijarias caseiras, será retratado o protagonismo assumido pelas mulheres no processo de produção do queijo.

### **3.3 “O queijo que minha mãe fazia”:** elementos identitários na produção queijeira

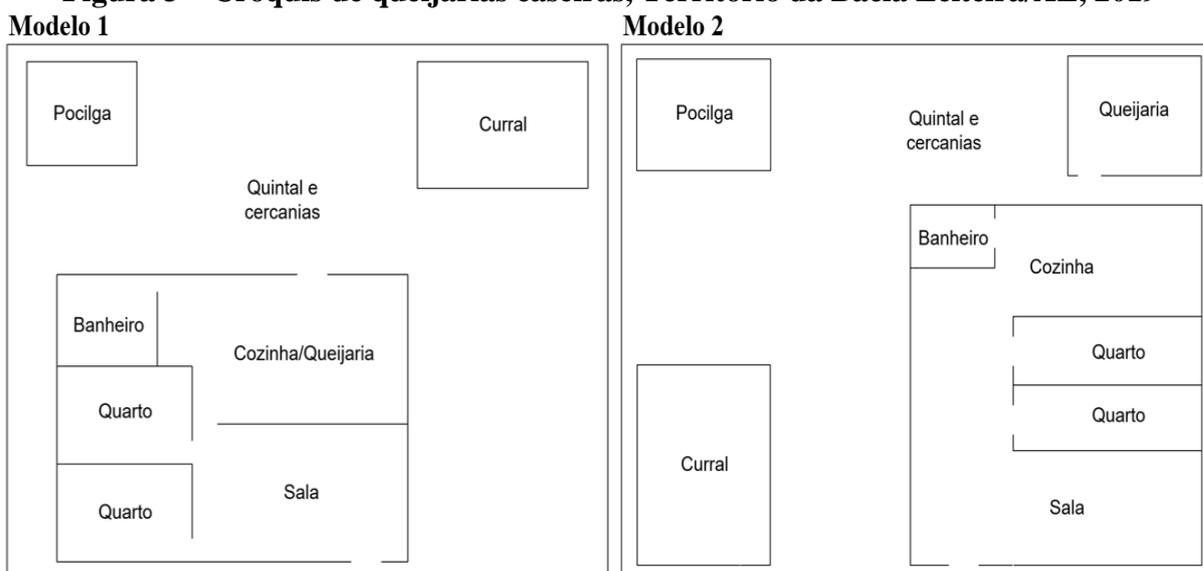
A respeito dos espaços de difusão e reprodução das atividades queijeiras, Andrade (2011[1968], p.201), ao reportar sobre o desenvolvimento da pecuária no sertão, já mencionava que a família do vaqueiro se encarregava da fabricação, por processos rotineiros, do queijo e da coalhada. O autor não deixa explícito estritamente quais membros da família do vaqueiro eram responsáveis pela elaboração do queijo. Provavelmente, por consistir em uma atividade às margens do domínio da pecuária e por ser incorporada no discurso patriarcal como um “afazer” doméstico, era geralmente executado pelas mulheres.

Entretanto, a configuração de espaços, de atividades associadas ao trabalho, de ofícios e de afazeres reivindicados e apropriados pelas mulheres no ambiente doméstico já havia sido

identificada por Woortmann e Woortmann (1997) em comunidades do semiárido nordestino, conjuntura que antevê a consolidação de relações de gênero ancoradas nas dimensões do cotidiano e do trabalho. Para os autores, nesses espaços dominados pelas atividades criatórias, é designado ao homem o trabalho nos espaços fora da casa (lida com o gado, com a lavoura e manutenção do estabelecimento rural). Em contrapartida, são destinados às mulheres os trabalhos do interior da residência e suas cercanias. Para tanto, percebe-se que “o processo de trabalho possui dimensões simbólicas que o fazem construir não apenas espaços agrícolas, mas também, espaços sociais e de gênero” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p.07). Na dinâmica produtiva da pecuária leiteira e do Sial, o trabalho da mulher sobressai na elaboração artesanal do queijo coalho caseiro, realizada nos espaços de dentro.

A despeito das atividades queijeiras no sertão sergipano, Menezes (2009; 2015) reporta que, durante diferentes temporalidades, a elaboração do queijo artesanal restringiu-se ao interior da residência ou ao pequeno cômodo situado no quintal da casa, espaço que, frequentemente, constitui uma extensão da cozinha (Figura 3). Por se limitar aos ambientes de manipulação e cozimento dos alimentos, território não controlado pelo homem, o trabalho nas queijarias historicamente consistiu em uma incumbência das mulheres. Esse cenário reporta para as discussões que Poulain e Proença (2003, p.252) realizam sobre a dimensão social da cozinha, considerada um espaço formado de “ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais”, onde se projetam relações estruturadas e formais, mas que também denotam a repartição sexual das atividades.

**Figura 3 – Croquis de queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Cruz (2020) ressalta que o processamento de alimentos realizado pelas mulheres por muito tempo foi interpretado como um afazer intrínseco às atividades da cozinha e voltado ao consumo doméstico. Para a autora, no Brasil foram identificados movimentos de formalização desses setores nos territórios rurais que desencadearam o deslocamento da produção do espaço doméstico para a agroindústria. Todavia, ela adverte que muitas famílias rurais continuam processando os alimentos nas cozinhas ou em espaços que configuram uma extensão destas. Apesar de invisíveis ante a supremacia do mercado formal, essas atividades agregaram ao longo do tempo valor de uso e valor de troca aos seus produtos, passando a desempenhar relevância econômica e social para os grupos familiares.

De fato, são as mulheres as precursoras e mantenedoras desse saber-fazer ao longo de diferentes gerações. Durante as pesquisas de campo, era recorrente entre os informantes das unidades de produção explicar que, no que tange à criação do gado, o assunto é dominado pelo homem, mas se a fala é sobre o queijo, quem tem autoridade é a mulher. A Figura 3, que ilustra dois modelos de queijarias (anexa ao domicílio, e deslocada do espaço residencial), retrata que os espaços onde ocorre a elaboração do queijo coalho caseiro (interior da residência, quintal e cercanias) são dominados pelo trabalho das mulheres.

Ao se restringir ao ambiente imediato da casa, a produção do queijo coalho caseiro está entremeada aos espaços domésticos, cotidianos e das primeiras experiências do indivíduo com o seu entorno. Nesse ínterim, deve-se ressaltar que “el espacio doméstico es, a la vez, un lugar privilegiado de la reproducción social, y también de la producción y la invención social” (COLLIGNON, 2010, p.207). Os saberes na produção do queijo são preservados, reinventados e transmitidos mediante regras sociais e culturais difundidas nos espaços cotidianos e funcionais da casa.

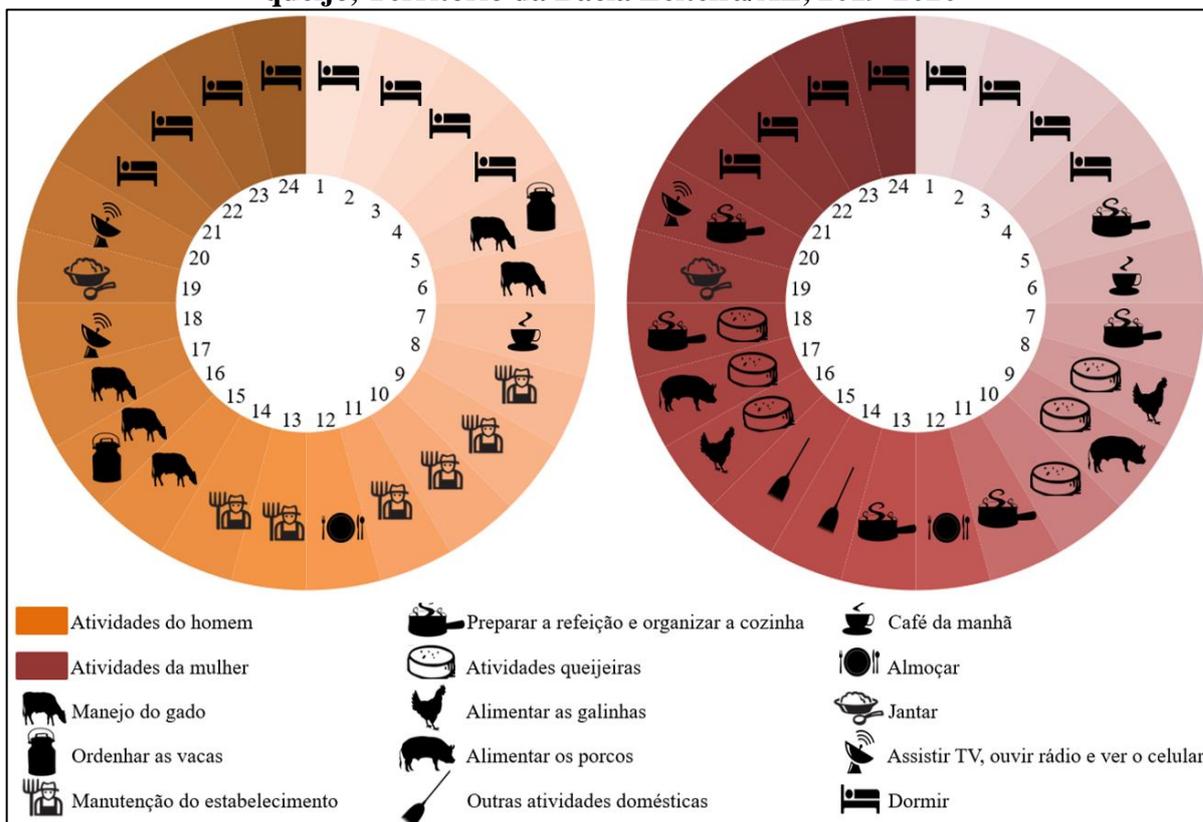
As informações coletadas nas unidades de produção reforçam o domínio das mulheres na elaboração do queijo coalho caseiro. As referências à esposa/companheira, filhas, mãe, irmã e sogra no processo produtivo do alimento sobressai em relação à participação do proprietário do estabelecimento rural e dos filhos. Também são relevantes os discursos sobre quem lhes ensinou a fazer o queijo, destacando-se novamente figuras femininas, como as mães, avós e sogras. Ao analisar as abordagens realizadas por Champredonde (2016) acerca do saber-fazer, verifica-se que essas mulheres são responsáveis pela transmissão de conhecimentos tácitos, que correspondem a saberes utilizados e repassados pelas relações de sociabilidade.

Há relatos das produtoras que condizem com a associação da produção do queijo a memórias da infância: “*enquanto minha mãe fazia o queijo, eu brincava de fazer queijo na*

*caixinha de fósforo*”, mencionou a produtora Helena, de Pão de Açúcar/AL. Essa é uma narrativa que se repete entre essas mulheres do Sial, inclusive em relação às produtoras identificadas por Menezes (2020) no sertão de Sergipe. Para a autora, o repertório imaginário da elaboração do queijo integrava as brincadeiras das meninas sertanejas durante a infância. Em meio às atividades queijeiras, as tarefas domésticas e os cuidados com as crianças, as mães transmitiam para suas filhas os saberes atrelados à elaboração do queijo.

No TBL de Alagoas, embora sejam encontrados homens que participam da produção do queijo coalho caseiro, esse cenário é uma exceção à regra. Do mesmo modo, raramente são identificadas mulheres que conduzem atividades atreladas ao manejo do gado: recolhimento dos animais no pasto, alimentação dos bovinos e ordenha das vacas leiteiras. Na Figura 4 é apresentado o encadeamento cronológico diário das práticas desempenhadas pela mulher e pelo homem no estabelecimento rural. Considerar-se-á nesse modelo uma unidade de produção, que realiza duas vezes ao dia a ordenha e a produção do queijo coalho caseiro.

**Figura 4 – Distribuição diária das atividades dos criadores de gado e das produtoras de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A narrativa social e cultural do trabalho protagonizado pelas mulheres no interior das unidades de produção do queijo coalho caseiro também pode ser interpretada com base na análise de Geertz (1997) sobre o senso comum. Para o autor, essa dimensão social também é difundida no cotidiano e revela-se mediante dois processos distintivos: um de apreensão da realidade, que meramente e casualmente apreendemos, e outro associado à sabedoria coloquial, que desempenha a função de julgar ou avaliar essa realidade. Ainda nessa discussão, considera-se que os agricultores familiares, criadores de gado e produtoras de queijo, entendem essa dinâmica sob a lógica do bom senso, que Geertz (1997, p.116) considera “uma interpretação da realidade imediata”, polida e construída em diferentes temporalidades e sujeita a padrões de juízo que foram definidos historicamente.

Dentre as atividades executadas pelas mulheres e que complementam a diversidade produtiva dos estabelecimentos agropecuários responsáveis pela elaboração do queijo coalho caseiro, destaca-se a suinocultura. Conforme Woortmann (1987, p.51, parêntese nosso), no sertão a criação de miunças (suínos, ovelhas e caprinos) configura “o caminho para se chegar ao gado [bovino]”, estágio mais promissor da unidade de produção familiar. A interpretação realizada pela autora denota que essa é uma dinâmica historicamente intrínseca ao pequeno produtor rural no semiárido nordestino, independentemente deste desempenhar a produção de derivados de leite. Todavia, eventos como o cercamento das terras, incluindo as devolutas, e, mais recentemente, a proibição da criação de porcos soltos, em função do avanço da legislação sanitária e epidemiológica, contribuíram para que a pecuária suína esteja, frequentemente, atrelada às queijarias caseiras e às fabriquetas. As pesquisas desenvolvidas por Menezes (2001; 2009) denotam que a produção dos queijos artesanais impulsiona a suinocultura devido ao aproveitamento do soro<sup>34</sup> na alimentação dos suínos, dispensando maiores investimentos na obtenção de ração para a dieta nutricional dos animais.

Nos estabelecimentos rurais que realizam a produção do queijo coalho caseiro, os suínos – quando não destinados ao consumo da família na alimentação diária e a eventuais comemorações (aniversários, casamentos, batizados, reuniões entre amigos e festas tradicionais) – são direcionados para o abate e a comercialização nos frigoríficos e nas feiras livres. A renda auferida com a atividade constitui uma reserva (WOORTMANN, 1987), que, ao ser acumulada, poderá ser convertida na aquisição de bovinos e na ampliação do rebanho.

---

<sup>34</sup>O soro consiste em um subproduto líquido obtido da produção de derivados de leite com elevado teor nutricional de proteínas, gorduras e sais. Assim como reportado por Menezes (2001; 2009), os estudos realizados por Cruz (2012) sobre a produção do queijo serrano no Rio Grande do Sul evidenciam o reuso do soro em outras atividades da unidade de produção familiar. Nesse caso específico, o resíduo é utilizado na alimentação de cachorros e de bezerros.

Do mesmo modo como Menezes (2001; 2009) aponta em suas discussões, as pesquisas de campo referentes à presente tese também identificam uma relação entre a renda obtida com a comercialização dos suínos e a formação de uma poupança da produtora de queijo. Por se tratar de atividade dominada pelas mulheres, geralmente são elas as responsáveis por utilizar essa reserva na aquisição de bens móveis para o estabelecimento e na compra de bens de consumo para os membros da família durante as comemorações e festas cíclicas. Entretanto, se a unidade de produção for acometida por eventuais crises (implicações financeiras, doenças e estiagens), a poupança será destinada à superação dessas adversidades.

A criação dos suínos nos estabelecimentos de produção do queijo coalho caseiro é realizada predominantemente em pocilgas de alvenaria, mas também são encontrados chiqueiros de terra e cercados por madeira. Além do soro, o uso de restos de alimentos na dieta dos animais demanda uma proximidade dos criatórios em relação aos espaços domésticos, contexto já reportado por Woortmann (1987). Entretanto, é perceptível entre os queijeiros a tendência de conscientização acerca da necessidade de distanciamento das pocilgas do ambiente domiciliar e das unidades de produção como medida para evitar odor e prevenir a proliferação de doenças. Em função do pequeno número de animais (sete suínos em média por unidade de produção identificada), são reduzidos os impactos socioambientais decorrentes da suinocultura nas unidades de produção familiar, contexto que difere da criação de porcos nas fabriquetas, discussão ampliada no capítulo 4.

Embora essas atividades exponham a composição de uma estrutura relativamente rígida na divisão de funções nas relações de trabalho, não foi identificada a iminência da instalação de um conflito entre os atores envolvidos. Todavia, existe a consolidação de territórios diferentemente dominados por homens e mulheres. Nesse cenário, as abordagens estão alinhadas à concepção de Raffestin (1993, p.144) sobre o território, conceituado pelo autor como um “espaço onde se projetou um trabalho, seja energia ou informação, e que, por consequência, revela relações marcadas pelo poder”. Ao serem aliadas as discussões do autor às dinâmicas internalizadas nas unidades de produção do queijo coalho caseiro, tem-se a conclusão de que os territórios foram construídos e são reivindicados com base nos referenciais sociais e culturais historicamente mediatizados pelas relações imbuídas nas atividades criatórias e agroalimentares territorializadas no sertão do TBL.

As escolhas e percepções que qualificam o cotidiano e a vida dos indivíduos pressupõem a constituição do que Giddens (2002, p.54) chama de autoidentidade, ou seja, algo que não é “simplesmente apresentado, como resultado das continuidades do sistema de ação do indivíduo,

mas algo que deve ser criado e sustentado rotineiramente nas atividades reflexivas do indivíduo”. Com base nas análises do autor, observa-se que a identidade das mulheres produtoras do queijo e dos homens criadores traduz o desenvolvimento de uma trajetória que remete ao passado e direciona-se ao futuro antecipado. Tanto as guardiãs<sup>35</sup> do saber do queijo caseiro quanto os homens exímios na lida do gado realizam uma trajetória que tomam como base uma consciência cognitiva fundamentada nas várias fases de sua vida e nos conhecimentos transmitidos pelos antepassados.

Na elaboração do queijo coalho caseiro, é perceptível a preservação de técnicas e ferramentas de produção artesanais arraigadas à dinâmica produtiva desempenhada pelos antepassados das produtoras. Todavia, há também a incorporação de utensílios e equipamentos industrializados (Figura 5), que refletem uma organização doméstica e produtiva formada pela ampliação de objetos técnicos (BAUDRILLARD, 1995), implicando processos de ressignificação das atividades queijeiras.

**Figura 5 – Principais utensílios empregados na produção do queijo coalho caseiro, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Dentre os instrumentos artesanais, destacam-se aqueles elaborados mediante a transformação da madeira (vara de corte da coalhada, tábua base, prensa, forma e mesa de

<sup>35</sup> O uso do termo “guardiãs” para designar as mulheres produtoras do queijo coalho caseiro foi originalmente utilizado no documentário “Guardiãs do Queijo Coalho do Sertão” (direção de Rita Simone Liberato e produção de Sônia de Souza Mendonça Menezes e Fabiana Thomé da Cruz) no ano de 2013. Ambientado no sertão sergipano, o curta-metragem retrata que as produtoras do alimento são responsáveis por guardar e preservar os saberes envoltos na elaboração do alimento. O documentário é resultado da pesquisa: *Queijo de coalho caseiro: o saber-fazer tradicional das mulheres camponesas e a geração de renda no território do Alto Sertão Sergipano*, financiada pelo CNPq e coordenada por Sônia de Souza Mendonça Menezes e Fabiana Thomé da Cruz.

madeira). Essas ferramentas são demandadas em serrarias e marcenarias situadas no território. Os utensílios de tecidos (saco de dessoragem, panos de enformagem e filtro do leite), embora sejam elaborados com um produto da indústria têxtil, resultam de processos artesanais executados pelas produtoras de queijo ou por costureiras locais. Existe ainda a produção de ferramentas de trabalho por meio do uso de objetos naturais, a exemplo de pequenos fragmentos de rocha, que são polidos e aproveitados na modelagem do queijo.

Moles (1981, p.10-11), ao contribuir na construção de uma teoria sobre os objetos, destaca que estes assumem o papel de “resolver ou modificar uma situação por meio de um ato”. Entretanto, o autor ressalva que essa ação não restringe o utensílio a um objeto-função, pelo contrário, ele é portador de signos. Logo, os objetos/utensílios que figuram nas atividades queijeiras traduzem uma comunicação e mensagem social intrínseca ao universo cotidiano dos produtores e produtoras do queijo coalho caseiro.

As abordagens de Moles (1981) interagem com as discussões realizadas por Santos (2006), especialmente por ambos considerarem a indissociabilidade e a combinação contraditória entre os sistemas de objetos, que também são mobilizados e modificados por sistemas de ações, ou seja, o significado atribuído a um objeto decorre do papel e da referência social que ele assume. Os autores se referem a um contexto semelhante ao identificado durante a observação das atividades de produção dos derivados do leite: os objetos naturais são sistematicamente substituídos por objetos fabricados, incluindo artefatos artesanais, manufaturados e industrializados. Por essa razão, Baudrillard (1995) menciona que a sociedade anteriormente alicerçada nas interações entre os homens encaminha-se para uma sociedade de indivíduos rodeados por objetos. Nas queijarias caseiras, a relação das mulheres com seus utensílios artificiais de produção (Figura 5) reflete-se, predominantemente, no uso de sintéticos plásticos, que provêm da massificação dos produtos das resinas de derivados do petróleo.

Considerando que essas queijarias são uma extensão do estabelecimento rural e domiciliar – cenário semelhante ao observado por Menezes (2009) e Cruz (2012; 2020), respectivamente, nos estados de Sergipe e Rio Grande do Sul – alguns utensílios ganharam novas funcionalidades mediante readaptações de objetos de uso doméstico. A arupemba, utilizada para coar substâncias líquidas, o escorredor, empregado para lavar cereais, e o saco de *nylon*, de uso direcionado à estocagem de ração e mantimentos, passam a desempenhar a função de dessoragem (separação do soro da coalhada); a caixa plástica, originalmente utilizada na organização de materiais, é direcionada à armazenagem do queijo; e na ausência do freezer, faz uso do refrigerador (geladeira) para conservar os derivados de leite.

Não se trata, pois, de presumir que as produtoras de queijo se encontrem exclusivamente imersas na lógica industrial do *Homo Faber* (MOLES, 1981). Conforme apresentado em discussões anteriores, na elaboração do queijo, os produtos industrializados compartilham espaços com utensílios artesanais e manufaturados, a exemplo das fôrmas e prensas de madeira, consideradas fundamentais na preservação singular do sabor do queijo. Cruz (2020) ressalva que, embora essas mudanças sejam influenciadas pelo consumo intensivo de produtos industrializados, essas readaptações nas agroindústrias familiares decorrem das pressões exercidas pelos órgãos de inspeção sanitária a respeito da adequação da produção e da manipulação dos alimentos à luz da legislação. Na ausência de recursos que atendam às exigências legais, as mulheres mantenedoras dessas atividades utilizam-se da criatividade e das experiências adquiridas no trabalho doméstico.

Baseando-se nas interpretações realizadas por Muchnik (2010), Champredonde (2016) e Cruz (2020), considera-se nesta pesquisa que, apesar das modificações, o queijo coalho caseiro apresenta tipificação artesanal por resultar, predominantemente, de um trabalho manual, dotado de saberes, técnicas e identidade agroalimentar internalizada na cultura desses atores sociais. Por sua vez, esse alimento também não compreende um produto artesanal simplesmente porque seu processo de elaboração se contrapõe ao efetuado nos laticínios. Na definição do produto artesanal, incluem-se abordagens atreladas aos padrões de qualidade objetiváveis (textura, sabor, consistência e cor) e subjetivos alusivos aos valores e representações (CHAMPREDONDE, 2016) que os produtores, intermediários e consumidores atribuem ao alimento.

No processamento do queijo coalho caseiro, verifica-se uma produção em pequena escala e a incorporação de ferramentas e equipamentos pouco complexos. Tomando como base as concepções de Muchnik (2010) – também adotadas por Champredonde (2016) –, a diferença entre o queijo artesanal e industrial será influenciada pelas características do alimento, o reconhecimento do produtor e o saber-fazer<sup>36</sup>. O primeiro aspecto diz respeito à singularidade do estilo imprimido pelo elaborador ao produto. Na segunda dimensão, reconhece-se a reputação que o alimento adquire quando associado a quem produz ou ao local de origem. Nas comunidades pesquisadas, essa referência era comum entre os moradores e consumidores: “*Bom mesmo é o queijo de Dona Maria José, é bem durinho e com sal no ponto*”; “*O queijo*

---

<sup>36</sup> O conceito de saber-fazer utilizado nesta pesquisa baseia-se nas discussões de Muchnik (2010), que o define como o conjunto de conhecimentos empregados na mobilidade das técnicas e responsáveis pela produção de bens. Embora sofra alterações, que também implicam o aperfeiçoamento das técnicas, o saber-fazer possui uma dinâmica de transmissibilidade capaz de passar por diferentes gerações.

*de Olho d'Água Novo é o melhor. É um queijo que você vê que é curado*". O terceiro aspecto, o saber-fazer, é definido por Muchnik (2010) como os conhecimentos adotados no manuseio das técnicas, no preparo e na produção dos gêneros de consumo. Trata-se de um patrimônio transmitido pelas redes de sociabilidade, cuja origem vincula-se à ancestralidade daqueles que pertencem à comunidade.

A produção dos derivados artesanais do leite no TBL denota o limiar de uma fronteira entre os termos artesanal e tradicional. Os queijos incrementados com condimentos e elaborados nas fabriquetas, por exemplo, consistem em produtos artesanais que são identificados como inovações. O uso dessa denominação busca diferenciar tais alimentos daqueles classificados pelo termo "tradicional", como os queijos coalho e manteiga. Apesar das definições "artesanal" e "tradicional" apresentarem bases conceituais distintas, a dinâmica da produção dos derivados de leite no território também possibilita uma aproximação entre essas concepções.

Giddens (2002), ao debater a concepção de tradição, remete a elementos do passado que exercem influência sobre o presente. Para o autor, ela também pode ser entendida mediante a relação que estabelece com o futuro, tendo em vista que as práticas estabelecidas e reproduzidas buscam a organização do tempo porvindouro. Para o autor, faz-se necessário destacar os limites que associam tradição a repetição, pois repetir sugere tempo, e muitas práticas tradicionais estão marcadas pela transmissão de códigos e saberes por meio da oralidade e da observação, o que dificulta depreender a sua cronologia. Mais do que uma persistência no tempo, segundo Giddens (2002, p.32-33), a tradição deriva do trabalho "contínuo de interpretação que é realizado para identificar os laços que ligam o presente ao passado" mediante processos interpretativos.

A respeito da produção de alimentos, Santos et al. (2016) reforçam que são denominados tradicionais os produtos que agregam práticas de manipulação atreladas a saberes, e que preservam um receituário de rituais de produção com reputação reconhecida. Nesse contexto, o repertório de modos de fazer singulares perpassa a origem da matéria-prima, as representações simbólicas na elaboração, as formas de armazenamento e o consumo, etapas que entrelaçam o tempo passado com o presente.

Cruz (2020) também contribui na análise do alimento mediante a relação entre o tradicional e o artesanal. Para a autora, é possível concluir que a manutenção do saber-fazer tradicional dos alimentos elaborados nas queijarias caseiras ocorre mediante o encadeamento de técnicas artesanais estabelecidas, a priori, em um tempo passado, quando não se dispunha

de utensílios industrializados e equipamentos automatizados. As alterações e adaptações pelas quais passaram as práticas de processamento não foram suficientes para corromper o conjunto de experiências e conhecimentos que formulam o saber-fazer ensinado pelas gerações precedentes.

O aporte do saber-fazer pelas mulheres que elaboram o queijo coalho nas diferentes etapas da produção: adição do coalho no leite, fermentação e corte da coalhada, separação do soro da coalhada, enformagem, salmoura e maturação denotam o seu domínio nas fases que englobam o processamento do alimento (Figura 6). Para Muchnik (2010), diferente da indústria, cujo empregado é especializado em uma ou poucas etapas da produção, no beneficiamento artesanal, o indivíduo consegue intervir em todo o processo produtivo.

**Figura 6 – Etapas de elaboração do queijo coalho caseiro, Belo Monte/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Apesar das ressignificações ocorridas no processo produtivo do queijo coalho caseiro, é possível afirmar que o produto, assim como o queijo manteiga e as variações das manteigas em creme e garrafa – que serão analisados no capítulo seguinte –, constituem alimentos imersos no território. Isso ocorre porque estão ancorados nas dinâmicas social, econômica, cultural e identitária do Sial, que subjetivamente estabelece uma relação com os atores sociais

mediatizada pelos alimentos. Além disso, seu processo produtivo atende basicamente às três características da imersão territorial elencadas por Champredonde (2016): resulta do enraizamento no território dos atores que produzem, transformam, comercializam e consomem o produto; insere-se no repertório de elementos que agregam a cultura do grupo social; e configura uma referência identitária, que permite o reconhecimento dos atores pelo alimento. Em observância a outras pesquisas sobre a produção de alimentos, é possível identificar os aspectos supracitados na elaboração do *queso mantecoso* em Cajamarca/Peru (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006), do queijo coalho caseiro em Sergipe (MENEZES, 2009; 2015) e do queijo serrano no Rio Grande do Sul (CRUZ, 2012).

Na produção do queijo caseiro algumas práticas apresentaram ressignificações: o coalho natural, produzido artesanalmente com a vesícula do boi e do mocó (*Kerodon rupestris*), foi substituído pelo coalho industrializado; a maturação associada às condições edafoclimáticas do semiárido e que agrega sabor singular ao alimento, gradativamente é trocada pela técnica da refrigeração em geladeira. Mesmo as queijarias caseiras, que utilizam técnicas e saberes difundidos *in loco*, inserem-se em circuitos espaciais dominados pela indústria de bens de consumo, que difundem no território o uso de novos insumos e utensílios de produção.

A respeito da utilização do coalho natural, os produtores declaram que a formação da coalhada se dava por meio da adição no leite do soro no qual estava submersa a vesícula de origem animal. Esse processo de fermentação é rememorado como uma prática sem higiene, fato que estimulou o uso do coalho industrializado e comercializado nos estabelecimentos de insumos agropecuários. Nas narrativas dos informantes, é notório que essa concepção foi construída por influência das normas técnicas difundidas pelos órgãos de vigilância sanitária e extensão rural, que não consideram tal procedimento como uma prática adequada.

Para atender o aumento da procura do alimento pelos consumidores e atravessadores, também se observa uma redução no tempo de maturação, que antes se realizava no período de 5 a 7 dias e, na atualidade, efetua-se entre 24 e 48 horas. Ultrapassado esse processo, o queijo geralmente é conservado na geladeira e está disponível à comercialização. Em função dessas mudanças, consolidam-se segmentos de consumidores que valorizam o queijo “cru”, fresco e branco, em detrimento do maturado e amarelo (ver capítulo 5).

Assim como mencionado por Menezes (2009) sobre Sergipe, no sertão de Alagoas há a emergência de novos padrões de qualidade adotados para qualificar o queijo coalho. Dentre os produtores e consumidores existe uma valorização do alimento branco e fresco, escolha que difere da observada no centro-sul do país, onde é preferido o maturado e amarelo (KRONE,

2009; MARGAREJO NETTO, 2011; CRUZ, 2012). Essas alterações adequam-se ao entendimento de mudança postulado por Woortmann (1992) sobre os espaços sociais, culturais e produtivos. Na concepção da autora, é “a introdução de novas modalidades de uso de espaço que alteram o ambiente, em função de novos agentes sociais e de uma outra lógica econômica. Isto é, o trânsito de uma lógica dada pelo valor de uso para outra, dada pelo valor de troca” (idem, p.32). Ao interpretar a discussão levantada pela autora sobre a dinâmica da produção do queijo coalho caseiro no TBL, verifica-se que o aumento da sua demanda no mercado e a sua conversão em valor de troca imprimiu ressignificações no processo produtivo e nos hábitos alimentares.

Em meio a essas modificações, os produtores, moradores e consumidores idosos rememoram a singularidade do queijo coalho maturado: “*Antigamente quando fazia o queijo, deixava de um dia pro outro pra tirar da fôrma. Depois colocava em umas tábuas e deixava o queijo ficar maduro. Mas, hoje o povo não quer assim mais*” (Carmelita, Pão de Açúcar/AL); “*O queijo de hoje é frio como gelo. O de antes era apurado, colocava em umas tábuas. No gosto o queijo maturado é melhor. Parece que era mais saudável, mais melhor*” (Maria da Conceição, Belo Monte/AL). Na percepção das produtoras, existe uma analogia que relaciona o queijo maturado ao fato de ser saudável e com sabor específico.

A confiabilidade entre produtores e consumidores sobre a qualidade do queijo maturado possibilitou a manutenção de técnicas de maturação entre determinadas famílias, sobretudo referente à prática da “cura do queijo”. Nos municípios de Pão de Açúcar e Belo Monte, a preservação dessa forma de produção foi identificada em nove estabelecimentos. Diante do reconhecimento da qualidade conferida ao produto, considera-se relevante incentivar e revitalizar essa técnica por meio de estratégias centradas no trabalho de conscientização que reforce os aspectos qualitativos desse alimento. Além disso, deve-se estimular a integração desse produto a nichos de mercado que valorizam seu consumo. Essas ações reduzem o risco do queijo coalho curado transferir-se de uma imersão territorial para uma imersão na memória<sup>37</sup>.

A elaboração do queijo curado é realizada, predominantemente no povoado Olho d'Água Novo, município de Belo Monte/AL. Para a produtora Valdete “*o segredo do queijo curado é não levar para o freezer. Tira da fôrma, coloca em uma caixa e oito dias na salmoura dele mesmo. Eu só como se for assim. O queijo tem outro gosto*”. É perceptível no seu processo de produção a manutenção de técnicas e de instrumentos artesanais: elaboração manual, uso de

---

<sup>37</sup>Champredonde (2016) utiliza a classificação imersão na memória para se referir aos alimentos que, embora situados na memória de membros pertencentes a uma determinada cultura e território, são dificilmente reconstruídos na dimensão da produção e do consumo.

fôrmas de madeira e técnica de apurar o sabor do alimento na salmoura, liberada gradualmente por este (Figuras 7 e 8). Tal procedimento consiste na salga e conserva do queijo no próprio resíduo (soro) eliminado durante a maturação. O processo de apuração do sal transcorre por uma semana em estruturas de armazenamento denominadas cubas (caixas plásticas ou de cerâmica). A prática dispensa a refrigeração em geladeira, equipamentos que, na concepção dos produtores e consumidores, alteram o sabor do queijo. As características singulares do produto conferiram-lhe uma reputação que possibilitou o aumento da demanda por atravessadores. Todavia, há necessidade de valorização monetária do alimento, que geralmente possui um preço equiparado ao queijo coalho fresco.

**Figura 7 – Produtora expõe o queijo coalho curado, Belo Monte/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 8 – Apuração do queijo coalho curado, Belo Monte/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Aturo: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As modificações no processo produtivo do queijo curado em relação à elaboração que se dava no passado são reduzidas. As alterações restringem-se ao uso do coalho industrial – muitos desses em pó e produzido com o uso da vesícula do boi –, caixas plásticas (as cubas) e peneiras também de plástico, utilizadas para separar a coalhada do soro. Na perspectiva de Giddens (1991; 2002), é imprescindível afirmar que mesmo os grupos alicerçados em bases tradicionais rígidas apresentam elementos e parâmetros sociais e culturais passíveis de reformulação e reinvenção. Essas modificações, aparentemente adequadas aos imperativos da especialização produtiva e imprimidas pelo aumento do consumo de utensílios domésticos industrializados, alteram algumas práticas, mas não corrompem os conteúdos culturais sólidos e a valoração identitária atribuída ao queijo.

Dentre as 51 queijarias caseiras identificadas no TBL, apenas uma não realiza o processamento do queijo coalho. Trata-se da unidade de produção voltada para a elaboração do

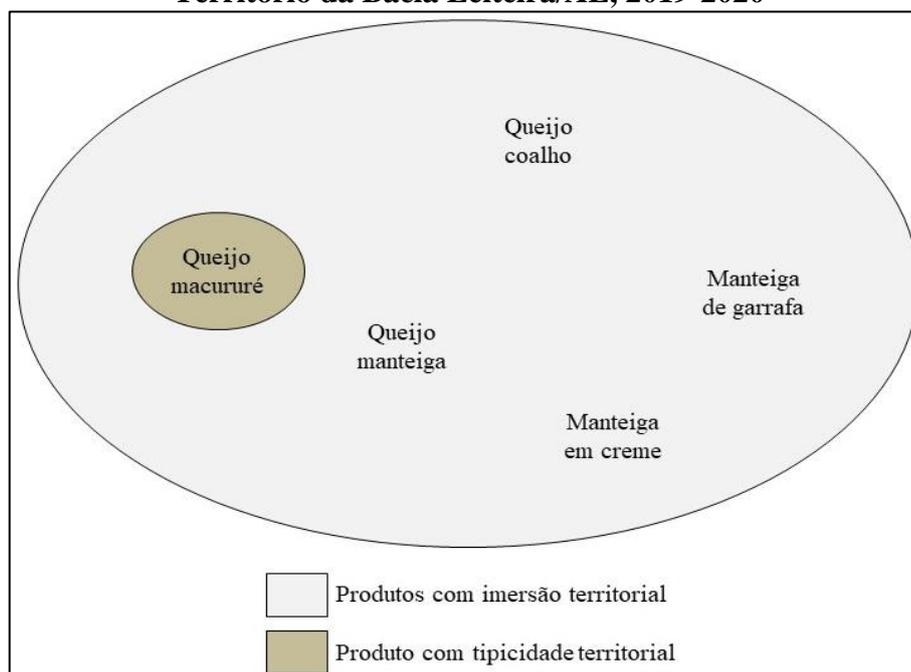
queijo macururé. Esse alimento apresenta tipicidade associada à manutenção de um saber-fazer singular, que torna o produto distinto dos demais derivados artesanais de leite com imersão territorial no Sial. Niederle (2011) e Niederle e Aguiar (2012) definem a tipicidade como uma categoria de produtos reconhecidos mediante sua construção no *terroir*.

A aplicação do conceito de tipicidade na definição desse alimento baseia-se ainda nas discussões apresentadas por Tibério e Cristóvão (2012). Na concepção desses autores, a noção de tipicidade estende-se aos alimentos com “características particulares mensuráveis, diferenciadoras relativamente aos produtos correntes” (idem, p.104). Durante as pesquisas de campo, verificou-se que o queijo macururé configura um bem com propriedades singulares, que o diferencia dos outros produtos pelo saber-fazer específico e por referenciais de qualidade identificados e legitimados pelo grupo social.

Assim como mencionado por Champredonde (2016) ao discutir a tipicidade de determinados alimentos imersos na cultura e no território, observa-se que, dentre os membros produtores do queijo macururé, há uma transmissibilidade de saberes relativamente não codificáveis. Essa particularidade permite que o alimento esteja envolto de conhecimentos e práticas cuja apropriação dos saberes e fazeres tornou-se restrita, limitando-se a uma família de produtores do povoado Caititu, município de Jacaré dos Homens, que tem repassado os saberes atrelados ao processo produtivo às últimas quatro gerações reconhecidas pela comunidade.

Considerando as abordagens realizadas por Niederle (2011), Tibério e Cristóvão (2012) e Champredonde (2016), verifica-se que, por se tratar de um produto imerso no território, o queijo macururé apresenta tipicidade classificada como territorial, que remete às qualidades específicas associadas ao TBL. Tibério e Cristóvão (2012) acrescentam que a tipificação do alimento está alicerçada na relação do produto com o território, concebido por uma dimensão multidimensional, que exerce influência sobre a definição da qualidade agroalimentar. Nesse processo, os produtores assumem a condição de guardiões do saber-fazer, enquanto o consumidor elege em seu imaginário fatores que qualificam o produto, como a origem, as técnicas tradicionais, a matéria-prima e, inclusive, a identidade. O território apresenta-se, então, como palco material e simbólico de reprodução desses elementos. A imersão dos principais produtos do Sial do leite em Alagoas e a diferenciação do queijo macururé em relação aos demais alimentos podem ser conferidas na Figura 9.

**Figura 9 – Produtos com imersão e tipicidade territorial, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Na elaboração de um quilograma do queijo macururé são utilizados aproximadamente 18 litros de leite. O preparo do alimento requer um encadeamento rígido de etapas, que ocorrem em aproximadamente três dias: no primeiro, o leite é reservado para que coagule naturalmente, ou seja, sem a adição do coalho (natural ou artificial); no segundo, a “coalhada de soro” (refere-se à coalhada incrementada ao resíduo líquido) é colocada em um saco de tecido, para que, após a separação do soro, ela se transforme na chamada “coalhada escorrida”; no terceiro, é realizado definitivamente o preparo do queijo, que transcorre durante todo o dia.

A manipulação dos ingredientes para a elaboração do queijo dá-se inicialmente pela prática de escaldar a coalhada escorrida ou lavagem da coalhada feita com leite, procedimento realizado de três a quatro vezes. Além do pré-cozimento da coalhada, essa técnica tem como função retirar o pequeno volume de soro ainda retido na massa para que esta não fique “azedada”, ou seja, ácida. Posteriormente, a coalhada é cozida no leite, e, mais adiante, “escorrida” com a finalidade de eliminar o excesso de leite que, porventura, esteja retido. Na etapa seguinte, a massa cozida é levada ao forno e incrementada gradualmente ao sal e à manteiga de garrafa, considerada o principal ingrediente. A finalização do preparo ocorre quando a massa pastosa adquire uma coloração marrom e, assim, o queijo fica “*bem moreninho*”, ocasião na qual o alimento pode ser retirado do forno e enformado (Figura 10). As informações descritas apontam para semelhanças do queijo macururé com o requeijão do sertão, identificado por Menezes

(2009, p.327) como um produto elaborado em pequena escala, mas que expressa “uma tradição enraizada em limitados espaços do território” do sertão sergipano.

**Figura 10 – Queijo macururé, Jacaré dos Homens/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020

Durante as pesquisas de campo, o quilograma do queijo macururé custava R\$ 50, valor apropriado ao trabalho empregado e ao volume da matéria-prima utilizada no seu preparo. Entretanto, tal valor é dispendioso quando relacionado ao poder aquisitivo da população local, fato que acarreta a redução do consumo. O produtor menciona ainda que devido ao crescimento de males como diabetes e doenças associadas ao aumento do colesterol LDL, muitos consumidores passaram a dispensar o produto, considerado com elevado teor de gordura. Por se tratar de um alimento com atributos de qualidade associados ao sabor e ao saber-fazer, o queijo macururé é demandado, principalmente, para exposição e comercialização em feiras agropecuárias, além de encomendas realizadas em ocasiões específicas, como presentear alguém ou recepcionar visitas. De forma semelhante, essa dinâmica foi observada por Menezes (2009; 2015) no sertão sergipano em relação ao queijo coalho, que configura nas relações sociais como uma lembrança/presente evidenciada no tempo passado e na atualidade. Essas demandas aludem para o que Niederle e Aguiar (2012) denominam de apelo à tradição, lógica atrelada a determinados consumidores ávidos ao consumo de alimentos com enraizamento cultural.

Na fala do queijeiro, o segredo para fazer o queijo está na paciência de esperar o cozimento durante o dia todo, porque “*tem que ser o fogo devagar*”, em baixa temperatura. Ele ressalta a curiosidade das pessoas acerca dos saberes mantidos na elaboração do alimento: “*O povo diz: rapaz, de onde veio o começo desse queijo? Esse queijo veio dos meus bisavôs, que moravam aqui, lá no pé daquela serra, ali. E daí meu pai foi vendo e aprendendo e nós ficou aqui, nós olhando, observando e foi aprendendo, né?*”. O produtor reporta que o queijo macururé não é o mesmo do passado, mas que as diferenças são poucas<sup>38</sup>. Ainda se utiliza o fogo a lenha, e o trabalho é genuinamente artesanal. Sobre a manipulação do alimento, ele destaca que atualmente utiliza fôrmas redondas, produzidas com o cano PCV, mas, “*antes era naquelas fôrmas de pau, quadradinha*”. Como a produção é pequena (aproximadamente 5 quilogramas por encomenda), o produtor também faz uso da panela de alumínio no preparo, ao contrário dos seus pais, que utilizavam o tacho na fornalha.

Geertz (1997) discorre críticas aos estudos que por muito tempo visualizavam as sociedades tradicionais como detentoras de conhecimentos estanques e engavetados em compartimentos. Para o autor, é preciso relutar contra ideias que tentam enquadrar as outras culturas em molduras. Trata-se de distanciar-se de pensamentos preconcebidos e avançar sobre análises que revelem as interfaces intrínsecas na resistência de saberes-fazeres, visões de mundo e habilidades técnicas alicerçadas no lugar, mas também a possibilidade que as comunidades e grupos sociais têm de aderir a novos padrões de produção e consumo.

Na elaboração dos queijos coalho e macururé, constatam-se a consolidação de uma atividade ancorada em saberes herdados e compartilhados pelos produtores e produtoras em diferentes temporalidades. Tal contexto não traduz uma cultura alimentar estanque e engessada. Pelo contrário, verifica-se a configuração de cenários abertos a mecanismos de assimilação e introdução de inovações no território como forma de garantir a manutenção da estrutura social, cultural e produtiva.

Os alimentos no território possuem essa particularidade: além de configurarem ativos econômicos sujeitos a modificações, também são referenciados como bens territoriais capazes de contribuir na legitimação da identidade do grupo social (SALCIDO, 2017). Conforme observado na produção do *queso mantecoso* em Cajamarca/Peru (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006) e do queijo coalho no sertão de Sergipe (MENEZES, 2009), o Sial do leite em Alagoas apresenta um elemento distintivo, que constitui a manutenção do

---

<sup>38</sup> Apesar do produtor não ter evidenciado, também existem indicativos relatados pelos consumidores acerca da alteração no sabor do queijo macururé motivado pela mudança genética dos bovinos e alterações na dieta nutricional dos animais.

alimento como conteúdo social, simbólico e cultural, que agrega relações e potencialidades locais capazes de aprofundar o enraizamento da economia no território mediante a identidade. A consolidação histórica da pecuária, a compreensão do alimento como um bem identitário e os fatos sociais e culturais imbricados nos modos de vida e nas lembranças que perpassam a produção e o consumo do queijo no sertão alagoano são condicionantes simbólicos que contribuem na dinamização e manutenção das atividades econômicas.

Ao correlacionar as concepções de identidade abordada por Hall (2006) com a dinâmica dos grupos sociais pertencentes aos territórios queijeiros do sertão alagoano, faz-se necessário reforçar o pensamento do autor, que destaca que as descontinuidades históricas construídas e processadas no contexto da modernidade refletem uma atuação diferenciada nos lugares, territórios e diferentes estratos da população. Tal condição é propícia à fragmentação cultural dos grupos sociais, que também ocorre paralelamente à reduzida alteração das formas e relações simbólicas que importam e atribuem significado às sociedades tradicionais.

Para Haesbaert (2001; 2005), a redefinição das práticas imbuídas de símbolos e representação identitária está associada ao processo de comunicação entre os diferentes territórios, que condiciona o surgimento de um novo território no interior dos processos desterritorializantes. No Sial do TBL verifica-se um contexto de hibridização, que não resulta na homogeneização dos territórios, mas na adesão de elementos distintos, que reforçam a sua condição de heterogeneidade e revelam multiterritorialidades. Tomando como base a leitura realizada em Muchnik, Cañada e Salcido (2008), tal conjuntura explica o fato dos Sials serem identificados como sistemas capazes de desenvolver mecanismos de territorialidades e desenvolvimento rural.

As atividades associadas à produção dos queijos caseiros, além de configurarem estratégias de territorialidade, podem ser definidas como marcadores identitários dos grupos sociais residentes no sertão de Alagoas. Ao discutir o conceito de identidade, Castells (1999) menciona que ela resulta de um processo de construção de significados mediante um conjunto de experiências e atributos culturais que prevalecem sobre outras fontes de significados. Para o autor, a definição da identidade traduz processos de legitimidade, diferenciação e integração do grupo social, bem como envolve contextos de individualização e autoconstrução. Desse modo, nota-se a emergência de símbolos nos territórios queijeiros que atribuem significados e identificações simbólicas diferentes aos atores pertencentes ao grupo.

O processo de construção das identidades, conforme apontado por Castells (1999), sempre ocorrerá em um contexto de relações de poder, cuja origem e distinção resumem-se

basicamente em três formas: 1) a legitimadora, reproduzida por entidades dominantes da sociedade, que têm como objetivo expandir as relações de dominação dos atores sociais; 2) a de resistência, desempenhada por atores situados em posições e condições desfavoráveis e/ou estigmatizadas; e 3) a de projeto, construída por meio de um material cultural e/ou ideológico capaz de redefinir posições dominantes na sociedade.

Para além das discussões então realizadas, pode-se afirmar que a manutenção das atividades atreladas à produção dos queijos artesanais estão intrínsecas à consolidação de uma identidade de persistência, ou seja, que resulta de processos endógenos, situados na dimensão do pertencimento e cuja legitimidade decorre das práticas culturais e rotineiras do cotidiano, sem que haja, necessariamente, uma pauta de reivindicações e um conjunto de símbolos definidos e orientados por movimentos sociais, culturais e/ou segmentos políticos exteriores ao território.

A relação de pertencimento e a construção de identidades entre os indivíduos de um território, conforme ressaltado por Bassand (1992), também pode ser classificada por meio de cinco tipologias: 1) os apáticos e os resignados, indivíduos passivos e não engajados nos interesses locais e territoriais; 2) os migrantes potenciais, que não identificam no território perspectivas de realização dos seus projetos sociais e econômicos e buscam estratégias para migrarem; 3) os modernizadores, formado pelos bem-sucedidos na política e economia local, geralmente depreciadores do patrimônio e que visualizam as tradições como um conjunto de práticas obsoletas e retardatárias, que dificultam o desenvolvimento das ações de modernização; 4) os tradicionalistas, que se autorreconhecem em uma identidade histórica e patrimonial, e que reivindicam um projeto territorial de manutenção e reconstrução das práticas socioeconômicas e culturais legitimadas historicamente pelo grupo social; e 5) os regionalistas, que desconsideram a centralidade estatal na transformação socioeconômica da região e assumem uma atitude autônoma de desenvolvimento.

Considerando as tipologias supracitadas e os relatos obtidos nos estabelecimentos rurais, observa-se que as produtoras do queijo são classificadas como tradicionalistas. Entre elas há o reconhecimento de uma identidade que as legitima como grupo social responsável pela manutenção das atividades agroalimentares associadas à elaboração do queijo coalho caseiro. Embora suas atividades sejam perpassadas por movimentos de ressignificação, as práticas desenvolvidas por essas mulheres fundamentam-se na tradição. Verifica-se que a definição das identidades dos homens e mulheres, mantenedores das atividades queijeiras e criatórias, baseiam-se no reconhecimento do território e no pertencimento ao grupo com o qual partilha

sua vida social e cultural. Considerando a perspectiva de Haesbaert (1999) sobre o conceito de identidade, observa-se que essas dinâmicas denotam a constituição de identidades territoriais.

Nos relatos dos produtores rurais, especialmente, das mulheres produtoras do queijo coalho caseiro, sobressaem discursos que evidenciam a relevância das atividades queijeiras na definição dos grupos sociais. Esse alimento representa superação diante das dificuldades vivenciadas no sertão, consiste em autonomia na aquisição de renda responsável pela reprodução social da família, e possibilita a propagação de saberes mediante as redes de reciprocidade e convivência. Por essa razão, é possível afirmar que a identidade desses atores foi relativamente construída por meio da intensidade das experiências vivenciadas no campo de reprodução das atividades queijeiras. Para Almeida (2020), as identidades fundamentadas em bases culturais sólidas contribuem na construção do ser social.

No processo de definição das identidades, Almeida (2009, p.308) também considera importante “a singularidade das relações de cada indivíduo com o espaço”. A autora enaltece que a soma das experiências configura uma pluralidade particular, que reforça a multiplicidade de relações de pertencimento. No mundo marcado pela intensificação da mobilidade e definição de novas temporalidades, verifica-se a construção de práticas individuais e coletivas que traduzem as múltiplas combinações de interterritorialidades e intraterritorialidades.

Os referenciais territoriais legitimados e reivindicados são apropriados diferentemente pelos atores sociais, fato que evidencia a multiplicidade e flexibilidade das identidades. Para Penna (1992), a definição de múltiplas identidades pelos indivíduos decorre também da sua maleabilidade no tempo e no espaço, sendo estas alteradas mediante circunstâncias recorrentes.

A identidade que referencia o território queijeiro está alicerçada nas práticas culturais e sociais protagonizadas pelos produtores de leite e pelas artesãs responsáveis pela elaboração do queijo. Essa identidade insere-se em outra mais abrangente, que compreende a dimensão do ser e do identificar-se como sertanejo. Nesse ínterim, considera-se que o TBL de Alagoas configura o palco fundamental na construção de uma identidade, que agrega esse alimento como elemento simbólico, legitimador e portador de representação social e cultural.

Tais elementos exercem uma função na vida das sociedades as quais pertencem e, segundo Geertz (1997), o papel que desempenham possibilita a sua existência, ou seja, esses transmissores de significado são usados e imediatamente também surgem e se reproduzem graças ao seu uso. Na concepção de Dematteis (2008), se existe a reprodução de saberes e símbolos alicerçados na escala local, é porque tais elementos permanecem úteis ao território.

Trata-se de uma dimensão espaço/tempo formada por elementos materiais e imateriais que são originários do próprio território onde se habita, se vive e se produz.

O aporte identitário dos derivados do leite no TBL compreende dimensões que não se limitam aos saberes reproduzidos nas queijarias caseiras. A dinamização econômica do Sial também é relativizada pelo aumento da demanda dos alimentos processados nas fabriquetas. Conforme será postulado nas discussões subsequentes, esses estabelecimentos apresentam atividades predominantemente artesanais, embora possuam etapas de produção relativamente complexas que os diferenciam das queijarias caseiras. No próximo capítulo também será retratado a organização produtiva dos laticínios, que dispõem de uma estrutura pautada na formalização das práticas e no encadeamento industrial do processo produtivo.

**4 FABRIQUETAS DE QUEIJO E  
LATICÍNIOS: inter-relações entre o saber-  
fazer, as inovações produtivas e os circuitos  
de comercialização**

Derivados artesanais de leite produzidos em fabriquetas,  
Batalha/AL, 2020.



#### **4 FABRIQUETAS DE QUEIJO E LATICÍNIOS: inter-relações entre o saber-fazer, as inovações produtivas e os circuitos de comercialização**

A produção dos queijos artesanais no Sial do leite de Alagoas é dominada pelas fabriquetas. Essa configuração identificada nas pesquisas de campo já havia sido reportada por Vasconcelos Júnior (2017), quando este discutiu a organização espacial da produção de derivados de leite no semiárido alagoano. Tais unidades de produção se distinguem das queijarias caseiras pelo volume de gêneros produzidos e pela capacidade de inovação decorrente do capital investido. Destaca-se ainda o predomínio de estabelecimentos que não dispõem de regulamentação e são isentos de investimentos públicos, sendo mantidos pelo capital local auferido por atores sociais pertencentes ao território, ligados ou não à agropecuária.

A dinâmica das fabriquetas demonstra a persistência de unidades agroalimentares familiares, mesmo diante da restrição ou exclusão das políticas de desenvolvimento territorial. Processo semelhante também foi identificado por Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) em relação às agroindústrias familiares situadas em países da América Latina, como na Colômbia e no Peru.

No território também é significativa a expansão de pequenos e médios laticínios gerenciados por grupos familiares e empresários rurais. Esses estabelecimentos resultam, sobretudo, do crescimento das fabriquetas e das pressões exercidas pelos órgãos de inspeção. Os laticínios traduzem uma tendência de transformação das práticas produtivas sob a lógica do processo industrial, em função das recomendações sanitárias à regulamentação das atividades.

Assim como as queijarias caseiras, a análise das fabriquetas e laticínios em um mesmo sistema denota a diversidade de estabelecimentos inseridos no TBL. Considerando esses apontamentos, o texto segue estruturado em cinco subcapítulos: no primeiro, apresenta-se a dinâmica das fabriquetas, que aliam processos de inovação e padrões artesanais de produção; no segundo, discorre-se sobre os desafios desses estabelecimentos frente à não regulamentação das atividades; no terceiro, discute-se a expansão das redes de circulação e distribuição dos derivados de leite; no quarto, refere-se à dinâmica produtiva dos laticínios, especialmente os mantidos por grupos familiares; e no quinto, abordam-se os padrões convencionais de produção que foram incorporados em agroindústrias de lácteos do TBL.

As abordagens que se sucedem denotam a resistência das fabriquetas mesmo diante dos entraves acometidos pela não legalização das atividades. Nessas unidades, verificam-se processos de ressignificação, e a sua manutenção sustenta-se em função de um mercado

consumidor dinâmico, que avalia os produtos segundo critérios de qualidade legitimados pelas relações de confiabilidade, que integram produtores, intermediários e consumidores.

#### **4.1 Fabriquetas de queijos:** tradição e inovação na produção dos derivados de leite

O estímulo à produção dos derivados de leite provocou modificações na configuração do Sial. As discussões realizadas por Menezes (2015) em Sergipe reforçam esse pensamento, ao lembrarem que anteriormente o queijo possuía apenas valor de uso, destinado ao consumo familiar e à venda do pequeno excedente, quando existia. Conforme reportado no capítulo anterior, é nesse contexto que a mulher sobressai como a principal responsável pelas atividades queijeiras. Todavia, à medida que seu beneficiamento se torna a prática mais rentável do estabelecimento, a responsabilidade é apropriada pelo homem. Embora esse contexto reflita uma visão preconceituosa em relação ao trabalho feminino, não foi identificado o acirramento de conflitos pelo domínio das atividades de processamento dos derivados de leite.

Essa conjuntura é reforçada quando se analisa a conformação das fabriquetas de queijo no TBL, dominadas pelo trabalho masculino que aderem a um sistema semipadronizado de produção agroalimentar. Apesar de algumas unidades serem deslocadas dos estabelecimentos agropecuários, elas são mantidas por famílias vinculadas à agricultura familiar. As relações de trabalho e a dinâmica produtiva das fabriquetas apresentam características semelhantes à concepção de Agroindústria Familiar (SILVEIRA; HEINZ, 2005; CRUZ, 2020). Em decorrência da diferença de perspectivas teóricas e funcionais na sua definição, o termo também pode ser relacionado à noção de Agroindústria Rural de Pequeno Porte (ARPP) (PREZZOTO, 2005).

Silveira e Heinz (2005, p.2) mencionam que, em síntese, a noção de Agroindústria Familiar tem sido utilizada “para designar unidades de beneficiamento e/ou processamento de produtos de origem animal ou vegetal em pequena escala, localizados no meio rural e geridas pelo agricultor e sua família”. Por sua vez, a associação entre as nomenclaturas “agricultura” e “indústria” não presume o processo de agroindustrialização da unidade de produção familiar nos moldes da agroindústria convencional<sup>39</sup>. Pelo contrário, Silveira e Heinz (2005), assim como Cruz (2020), apontam para singularidades atreladas ao processo produtivo, que dizem respeito ao processamento em pequena escala e à manutenção de saber-fazer e aportes

---

<sup>39</sup> Na leitura realizada em Prezzoto (2005), agroindústria convencional é aquela cuja origem está centrada na grande produção urbano-industrial, e o chamado ganho concretiza-se no aumento da escala produtiva.

artesanais, que dotam os alimentos de aspectos singulares, legitimados pelos produtores no território.

O Zoneamento Industrial de Alagoas realizado em 2014 pelo Instituto Euvaldo Lodi (IEL/AL) com a colaboração da Unidade Técnica/FIEA constatou naquele ano que no TBL os municípios de Major Isidoro, Batalha, Monteirópolis, Jaramataia, Belo Monte, Cacimbinhas e Jacaré dos Homens apresentavam 42 estabelecimentos voltados para a fabricação de produtos lácteos, destacando-se Major Isidoro com 24 unidades (Tabela 6).

**Tabela 6 – Unidades de fabricação de produtos lácteos, Território da Bacia Leiteira/AL, 2014**

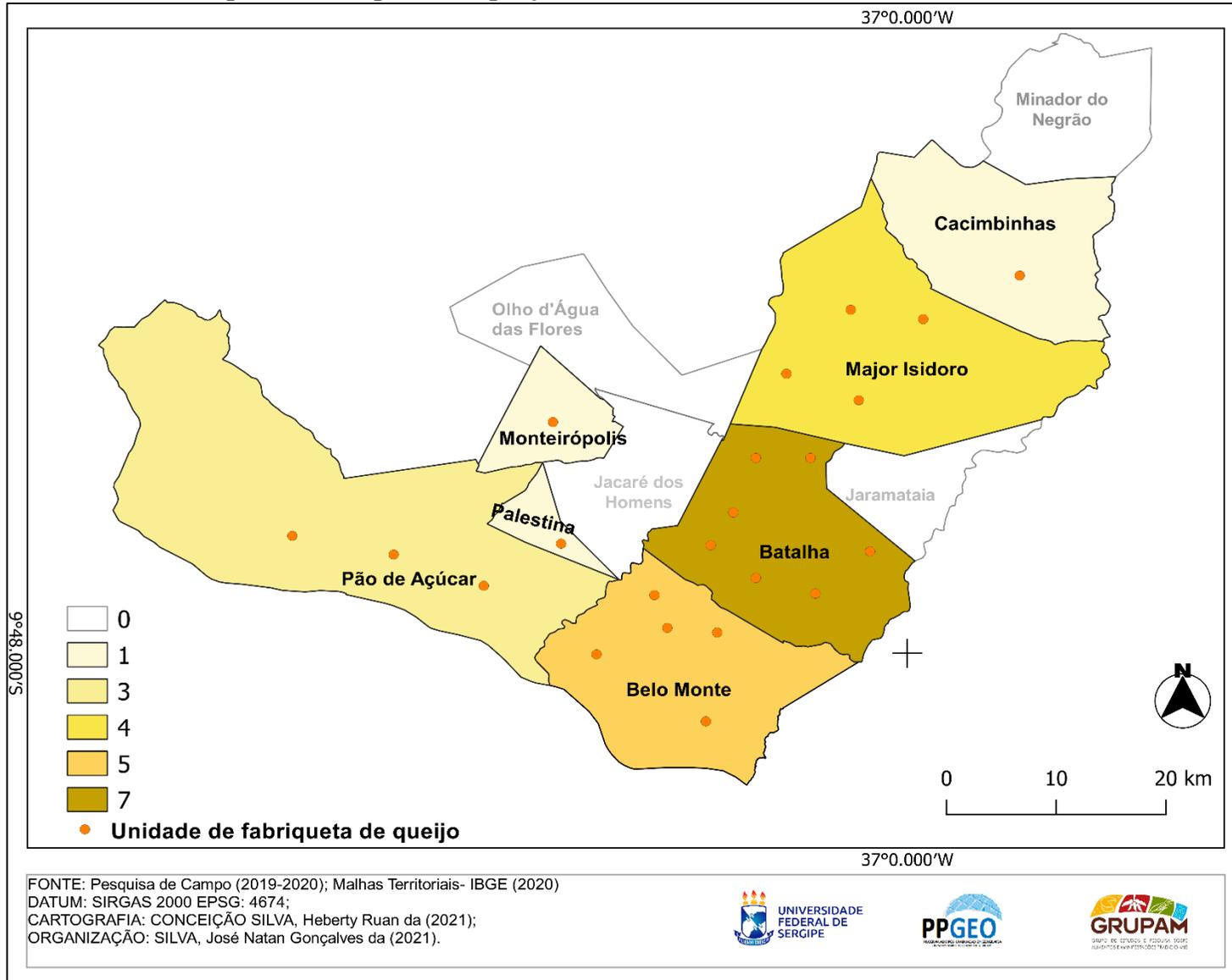
<b>Municípios</b>	<b>Número de estabelecimentos</b>
Major Isidoro	24
Batalha	6
Monteirópolis	5
Belo Monte	2
Jaramataia	2
Cacimbinhas	2
Jacaré dos Homens	1
Total	42

Fonte: Zoneamento Industrial de Alagoas, 2014.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Esses dados não distinguem os estabelecimentos informais e os regulamentados, mas o levantamento realizado em 2016 pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (Adeal) apontava que somente dez unidades de produção de lácteos no TBL possuíam registro no SIE: Major Isidoro com cinco, Cacimbinhas com dois e Jaramataia, Batalha e Olho d'Água das Flores com uma unidade por município. Logo, os dados disponíveis pela Adeal denotam que as agroindústrias identificadas pelo zoneamento industrial de 2014 eram, predominantemente, fabriquetas de queijo informais.

Durante as pesquisas de campo foram identificadas 22 fabriquetas de queijo em sete municípios do TBL, destacando-se Batalha, Belo Monte e Major Isidoro no quantitativo de unidades (Mapa 4). Ressalva-se que, em função da represália a esses estabelecimentos pelos órgãos de inspeção sanitária diante da informalidade das atividades, o número de estabelecimentos retraiu nos últimos anos, conforme retratado nas narrativas dos informantes entrevistados. Os riscos de denúncias a esses estabelecimentos contribuiriam para que muitas unidades desenvolvessem as práticas agroalimentares de forma reclusa, condição que dificulta a sua identificação e a construção de um panorama exato acerca do seu quantitativo.

**Mapa 4 – Fabriquetas de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



As fabriquetas identificadas no TBL realizam o beneficiamento médio diário entre 250 e 975 litros de leite (Tabela 7). Nessas unidades predomina a ocupação da força de trabalho familiar, configurando-se fundamentais na agregação de renda para as famílias residentes no campo. É comum nas narrativas dos proprietários a menção de que a formação dos estabelecimentos foi influenciada por saberes e experiências advindas das queijarias caseiras.

**Tabela 7 – Fabriquetas de queijo, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Município</b>	<b>Nº de unid. de produção</b>	<b>Vol. médio diário de leite (l) beneficiado por fabriqueta</b>
Batalha	7	814
Belo Monte	5	420
Major Isidoro	4	975
Pão de Açúcar	3	883
Monteirópolis	1	250
Palestina	1	700
Cacimbinhas	1	400
Total	22	635

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Tomando como base as discussões de Menezes (2009) e Cruz (2020), bem como os resultados das pesquisas de campo, as fabriquetas podem ser classificadas como agroindústrias familiares informais. A sua estrutura de funcionamento difere das queijarias caseiras pelo fato de serem dissociadas do espaço doméstico e por realizarem o processamento de maior volume de leite (ver capítulo 3).

Em relação aos tipos de bens produzidos, destacam-se os alimentos artesanais tradicionais (Figuras 11 e 12): queijo manteiga, raspa do tacho, queijo coalho, manteiga em creme e em garrafa. Esses alimentos, considerados produtos identitários, apresentam saber-fazer semelhante aos produtos de mesma tipologia elaborados no Nordeste do Brasil (AZEVEDO, 2002; AZEVEDO; LOCATEL, 2009; MENEZES, 2009), embora sejam reportadas pelos autores especificidades vinculadas à arte e às experiências dos queijeiros.

Diferente do queijo coalho, cuja elaboração resulta da prensagem da coalhada crua e o incremento do sal (ver capítulo 3), a produção do queijo manteiga dá-se pelo cozimento da coalhada no tacho e pela inserção do sal e da manteiga liquefeita. O quilograma do produto é elaborado com aproximadamente 14 litros de leite. Depois do macururé, é o queijo manteiga que apresenta maior teor de gordura entre os queijos artesanais identificados no Sial do leite em Alagoas. O término de seu preparo ocorre após a agregação e transformação dos ingredientes em uma massa pastosa amarela ainda no tacho. Superada essa etapa, o queijo é retirado do tacho

e reservado em fôrmas e vasilhames plásticos. Após a redução da temperatura, eles são conservados em freezer ou câmara fria.

**Figura 11 – Queijo manteiga (1), raspa do tacho (2) e queijo coalho (3) produzidos em fabriqueta, Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 12 – Manteiga em creme (1) e raspa do tacho (2) produzidas em fabriqueta, Batalha/AL, 2020**

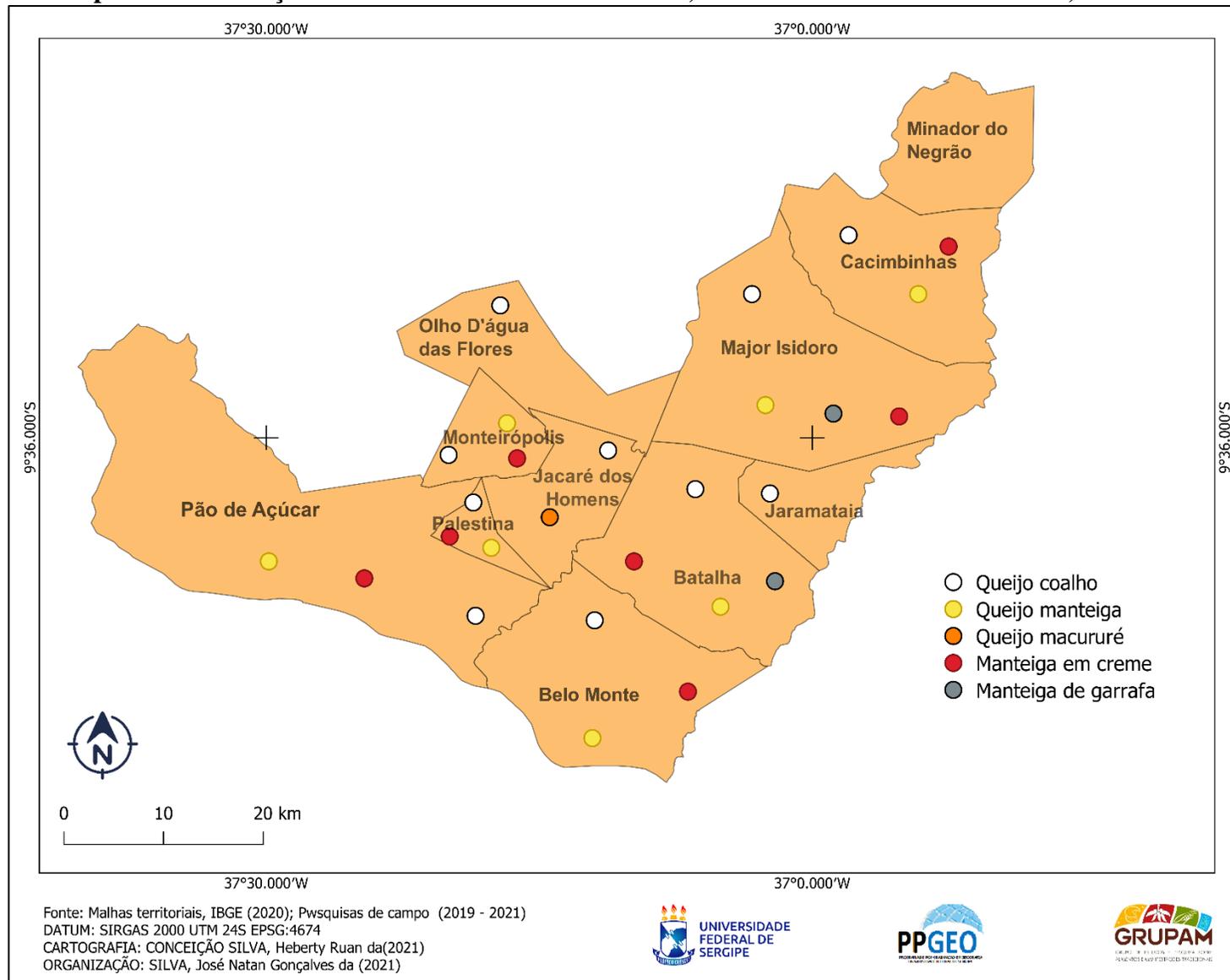


Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

No processo de elaboração desse alimento também é produzida a raspa do tacho. Esse produto apresentava apenas valor de uso e consistia em refugo do queijo manteiga, mas, em função da valorização e demanda pelos consumidores, adquiriu valor de troca. O termo “raspa” é uma alusão à parcela do queijo tostado devido ao contato com o fundo do tacho, estrutura onde ocorre o cozimento do alimento.

A manteiga de garrafa e, principalmente, a manteiga em creme também são produtos valorizados no Sial. Chama-se de manteiga em creme o produto no estado sólido com textura pastosa, elaborada por meio do ato de bater a nata do leite. A respeito da manteiga de garrafa, esta constitui no produto liquefeito, elaborado mediante o cozimento da nata, que, após o preparo, é armazenada em garrafas. A nata, considerada o principal produto para a elaboração da manteiga, é obtida por diferentes métodos de separação das substâncias do leite. O mais comum é reservar a matéria-prima em um recipiente, deixá-lo em repouso por algumas horas e posteriormente retirar a gordura concentrada na superfície, em função da menor densidade em relação à substância líquida. Esse mesmo procedimento pode ser realizado por meio do uso do soro, que após 24 horas de repouso, apresenta uma camada de gordura concentrada na superfície. Nos laticínios e nas fabriquetas também é observada a utilização de desnatadeiras industriais, que aceleram o processo de separação da nata do leite. O Mapa 5 expõe a distribuição dos produtos lácteos artesanais por município do TBL.

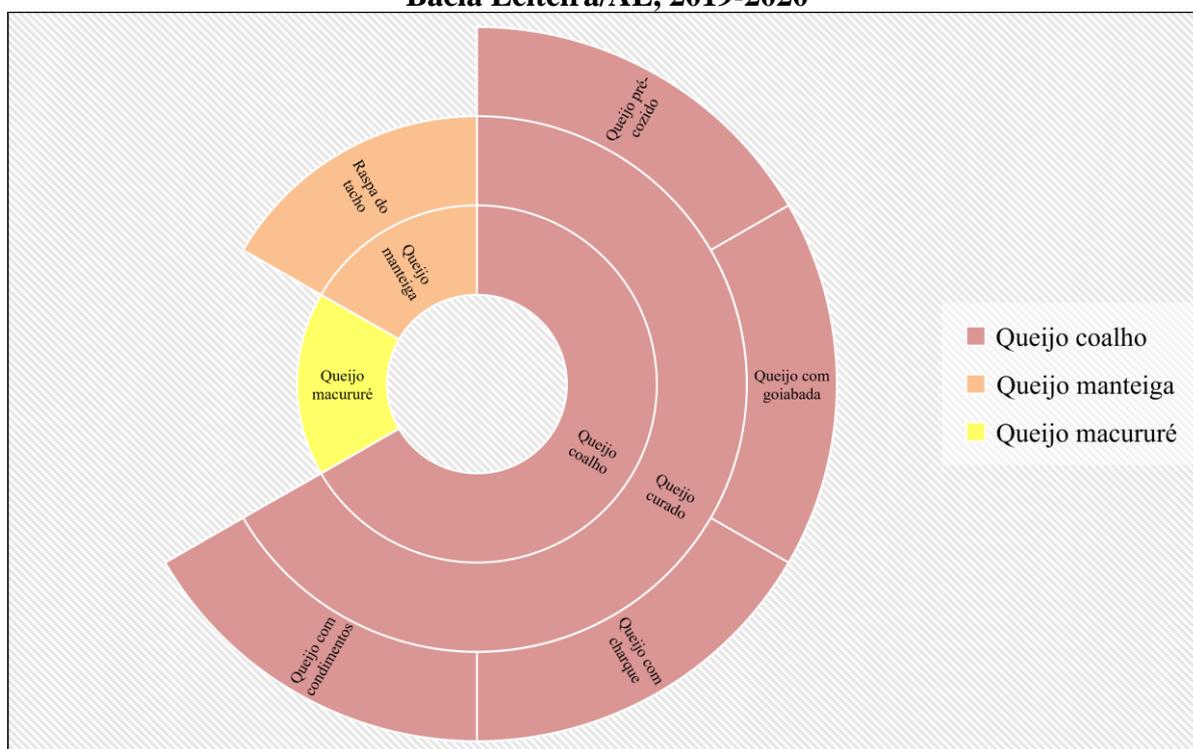
**Mapa 5 – Distribuição dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



No tocante aos alimentos artesanais tradicionais, verifica-se a alusão a produtos com referenciais históricos e culturais fundamentados na identidade agroalimentar do território (MUCHNIK, 2006). Em relação aos gêneros artesanais inovados, sobressai a noção de criatividade (SILVEIRA; HEINZ, 2005), resultante da reinvenção de práticas protagonizadas pelo queijeiro em consonância com experiências obtidas junto aos outros produtores e em cursos ofertados pela rede institucional, especialmente o Sebrae, a Emater e a Embrapa.

A Figura 13 reproduz um esquema das principais matrizes de queijos artesanais tradicionais (coalho, manteiga e macururé), das quais foram originadas outras variedades de alimentos lácteos. Esse contexto contribui para reafirmar o pensamento de Muchnik (2006) de que não é correto analisar as tradições somente pelo retorno irrestrito ao passado. Pelo contrário, elas também devem ser vislumbradas com base no presente e nas dinâmicas em curso. No Sial do leite, com exceção do macururé, que não possui nenhuma variante, as demais matrizes de queijos apresentaram novos produtos, demonstrando inter-relações entre a tradição e a inovação. Do queijo manteiga, foi criada a variedade tradicional da raspa do tacho, e do queijo coalho foi preservado o queijo curado, uma variante também tradicional que, conforme mencionado no capítulo 3, possui especificidades no tocante ao processo de maturação.

**Figura 13 – Variedades tradicionais e inovadas dos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Também são verificados na extremidade do esquema da Figura 13 os queijos artesanais inovados. Nas pesquisas de campo, somente o queijo coalho foi utilizado pelos queijeiros na elaboração de produtos enquadrados na modalidade inovação. Enquanto o queijo pré-cozido resulta do pré-aquecimento da coalhada no processo de produção, as demais variedades derivam da inserção de goiabada, condimentos e charque no queijo (Figuras 14 e 15).

**Figura 14 – Queijo coalho artesanal com condimento (orégano), Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 15 – Queijo coalho artesanal com charque, Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A introdução desses gêneros decorre dos incentivos técnicos e do protagonismo dos proprietários das fabriquetas na reinvenção dos alimentos. Na perspectiva de Boucher (2006), a rápida transmissão dessas inovações entre os atores constitui uma especificidade operacional presente no Sial. Tais processos são possibilitados pela proximidade geográfica construída pelo território, que facilita a difusão de externalidades passivas e a incorporação de especializações.

Embasando-se nas discussões realizadas por Muchnik (2006), observa-se que essas novas receitas refletem a emergência de tendências culinárias que demonstram uma tradição dinâmica e em movimento. Mesmo incorporados recentemente na dieta alimentar, os produtos inovados representam a vivacidade da cultura agroalimentar do território.

O Decreto Lei n.º 41, de 09 de fevereiro de 2001, que aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal em Portugal, reconhece em seu artigo 5º que as atividades artesanais se caracterizam pela fidelidade aos processos tradicionais, sem, conquanto, apresentar “prejuízo da abertura à inovação” (PORTUGAL, 2001, p.725). No artigo 6º do referido decreto, são salvaguardadas condições para a compatibilidade entre os processos tradicionais e a inovação, que, nesta pesquisa, também são consideradas importantes na definição do produto artesanal. A redação do texto destaca que, embora seja admitida a

influência das novas funcionalidades e das tendências do mercado na adequação do produto final, este deve conservar características peculiares que o diferenciem da produção industrial. Deve-se ainda respeitar as exigências ambientais, a saúde pública, os direitos do consumidor, bem como a natureza e a qualidade do produto final.

Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005) compartilham do entendimento que produtos recém-criados podem tornar-se tradicionais. Hobsbawm e Ranger (2008), ao avançarem nas discussões sobre as tradições, mencionam que as mesmas são inventadas e consolidam-se mediante a manutenção de símbolos e práticas eleitas como referenciais culturais dos grupos sociais ao longo do tempo. Os queijos criados pela reinterpretação de variedades tradicionais legitimadas no território podem ao longo do tempo perder a denotação de inovação e novidade e transformar-se em um alimento tradicional. Embora seja incerta a dinâmica desse processo, a sua ocorrência poderá ser influenciada pelo protagonismo dos produtores, pela atuação da rede institucional e pela redefinição das identidades alimentares dos consumidores que demandam os produtos do Sial.

Soma-se a isso a constituição de canais de comunicação pautados nas relações de parentesco e amizade, que impulsionam a transmissão dos saberes e das experiências bem-sucedidas em torno da produção dos derivados artesanais de leite. Para Claval (2001; 2008), a família e a comunidade local são matrizes fundamentais na difusão da cultura, que constituem parte essencial da vida dos grupos sociais. É por meio de suas projeções que interiorizam as práticas, costumes e tradições imprescindíveis na construção da identidade de que necessitam e reivindicam.

Considerando as experiências *in loco* e os apontamentos realizados por Azevedo (2002), Menezes (2009) e Bomtempo (2017), que analisam as dinâmicas territoriais associadas à produção de derivados de leite, respectivamente, nos estados de Rio Grande do Norte, Sergipe e Ceará, nota-se que as fabriquetas compreendem unidades de produção oriundas do capital local, especializadas na produção de gêneros alimentícios artesanais que abastecem um mercado doméstico consolidado e investem na dispersão da produção na escala regional.

Constatou-se que as práticas sociais, culturais e econômicas territorialmente localizadas ainda são fundamentais na fixação das unidades de produção. Para Barrios (2014), a localização no espaço, que expõe elementos de exequibilidade e rentabilidade, constitui, também, uma questão-chave na aplicação do capital para o desenvolvimento das atividades produtivas. Mesmo com a ampliação e a modernização das redes logísticas, fatores locais, como a proximidade entre a unidade de processamento e o fornecimento da matéria-prima – no caso

específico, a produção do leite –, ainda influenciam nos critérios de distribuição dos estabelecimentos de produção, especialmente quando se trata de economias de aglomeração, que apresentam recursos, força de trabalho e externalidades favoráveis à localização das atividades produtivas.

Apesar de Santos (2014[1985]) não se debruçar sobre as discussões do Sial, suas abordagens contribuem nessa análise ao considerarem o espaço como um todo indivisível, que se materializa sob a condição da produção. Trata-se de “um pedaço determinado de território [...] organizado por uma fração da sociedade para o exercício de uma forma particular de produção” (idem, p.81, parêntese nosso). O fato de o Sial apresentar processos de produção relativamente combinados e localizados não impede que sua dinâmica e formas de organização sejam ressignificadas por interesses e decisões, que ocorrem em outras dimensões escalares. Castillo e Frederico (2010[1984]) mencionam que, na escolha da localização das atividades produtivas, faz-se necessário examinar a organização e o uso do território. No Sial do leite, observa-se que a ancoragem territorial das atividades é fundamental na imersão das fabriquetas.

Nas relações de trabalho desses estabelecimentos estão imbricados valores humanos alicerçados em relações de proximidade e reciprocidade, elementos que, conforme leituras embasadas em Sabourin (2006), qualificam estruturas não apenas sociais, mas também econômicas. Se nos grandes empreendimentos capitalistas predominam a celeridade do trabalho, a uniformidade da produção, o individualismo e a competitividade, nas fabriquetas tornam-se evidentes entre os proprietários, trabalhadores e fornecedores de matéria-prima, valores como responsabilidade, confiança, ajuda mútua e amizade.

Em decorrência da valorização das relações sociais de proximidade e reciprocidade presente nas fabriquetas, verifica-se que os trabalhadores responsáveis pela execução das atividades de produção do queijo podem destinar uma parcela da matéria-prima e dos derivados para o autoconsumo familiar, bem como procriar suínos utilizando-se do resíduo (soro) obtido no processo de produção dos derivados do leite. Reproduzem-se ainda elementos característicos do mercado local, como relações de confiabilidade e o pagamento semanal ou quinzenal. Essas últimas particularidades também são mantidas junto aos fornecedores de leite.

As atividades desenvolvidas nesses estabelecimentos expõem a complexidade no uso de objetos, que combinam o conjunto de ferramentas e práticas artesanais, difundidas em diferentes temporalidades no território, como máquinas, utensílios e equipamentos provenientes da indústria de bens intermediários e de consumo. Para Moles (1981), isso resulta dos processos de massificação e de tecnologia que atuam como fenômenos dominantes na vida social

contemporânea. Essas famílias de objetos, a priori novas, tornam-se gradativamente íntimas e passam a preencher a vida social, que foi distanciada em função do enfraquecimento da presença humana. Na interpretação realizada por Baudrillard (1995, p.15) “vivemos o tempo dos objetos”, ou seja, a nossa existência e os nossos ritmos são abalizados pela sua sucessão permanente. Embora nas fabriquetas permaneça a primazia do trabalho humano associado à conservação de práticas, às experiências e aos saberes peculiares na elaboração dos derivados do leite, as discussões sobre a teoria dos objetos realizadas por Moles (1981) substanciam o entendimento de que esses estabelecimentos também são influenciados pela massificação da industrialização.

As modificações que perpassaram essas unidades nas últimas décadas estão associadas ao processo produtivo, especialmente, no que diz respeito ao uso de equipamentos modernos e industrializados (embaladoras a vácuo, desnatadeiras, bancadas, mesas inoxidáveis, freezer e câmaras frias). A utilização dessas máquinas, utensílios e ferramentas está vinculada a uma organização padronizada de processos produtivos que viabilizam o aumento da capacidade de beneficiamento de leite e derivados pela unidade de produção.

Na modernidade tornou-se dominante a ressignificação dos componentes culturais, sociais e econômicas. A adoção de inovações produtivas, operacionais, organizacionais e tecnológicas impulsionou a celeridade do espaço/tempo e a emergência de transformações, não observadas em períodos anteriores. Para Giddens (1991), no plano existencial, essas mudanças são constatadas na difusão das redes de interconexões que cobrem o globo, e em termos intencionais, elas são notadas na alteração das mais íntimas e pessoais características que se dão na dimensão da existência cotidiana.

Mesmo as bases sociais e culturais das atividades tradicionais perpassaram por ressignificações. Embora os territórios não sejam destituídos de suas singularidades, essas transformações ocorrem porque “não existe um único ponto do globo que se possa considerar como isolado” (SANTOS, 2014[1988], p.35). A respeito do Sial, as mudanças observadas denotam a tendência de especialização produtiva das atividades e a modernização parcial e seletiva de laticínios de pequeno e médio porte.

Bomtempo (2011, p.54) contribui com essa discussão ao abordar que a atual fase de expansão do capital dá-se em múltiplas escalas e “redefine o papel desempenhado pelos lugares, até então articulados à escala local e regional”. Durante esse processo, novos equipamentos são instalados nos lugares, levando à sua ressignificação e à ampliação dos seus papéis. O Sial é

marcado pela introdução de inovações técnicas, produtivas e organizacionais que traduzem a atuação dos atores locais e de novos agentes externos ao território.

Nas abordagens sobre os sistemas de ações e objetos dispersos e articulados no espaço, Santos (2006[1996]) retrata que os elementos fixos nos lugares não estão sujeitos a uma continuidade estática. Os próprios fixos permitem ações que modificam o lugar. Essas alterações são abalizadas pela difusão de “fluxos novos e renovados que recriam as condições ambientais e as condições sociais, e redefinem cada lugar” (idem, p.38). Embora a pesquisa sobre o Sial refira-se a uma economia localmente territorializada, reconhece-se que ela sofre alterações e adaptações à luz dos fluxos e ações introduzidos no território.

O pensamento de Hall (2006) também contribui com essas abordagens por considerar que as sociedades modernas são, por definição, marcadas pela mudança constante, rápida e permanente. Nas fabriquetas essas modificações são concretizadas na incorporação de especializações produtivas, que dinamizam os conteúdos técnicos, produtivos e, inclusive, as relações de trabalho.

A qualificação do conjunto de bens e serviços originários dos territórios rurais e, especificamente, aqueles atrelados aos Sistemas Agroalimentares Localizados estão vinculados a um Sistema Local de Inovação (BOUCHER, 2006). Esse, por sua vez, incorpora componentes de ordem técnica, comercial, organizativa e institucional, que favorecem a competitividade das empresas e sua capacidade de flexibilidade e reativação.

No TBL, o aprimoramento dos componentes de inovação resulta do diálogo e da cooperação entre diferentes atores (produtores, intermediários, consumidores, rede institucional e pesquisadores). Para Salcido (2017), as mudanças tecnológicas e de inovação podem potencializar as atividades produtivas e ativar novos nichos de mercado. Essas alterações devem embasar-se em uma construção social que priorize os interesses dos grupos responsáveis pela preservação das atividades produtivas. Não raro, verifica-se que a atuação de instituições públicas e privadas junto aos produtores de queijo desencadeiam orientações impositivas, que não valorizam a governança local na implementação de políticas alinhadas às demandas e à realidade do Sial.

As modificações produtivas engendradas na atualidade afetam as antigas estruturas, resultando na renovação do conteúdo e mesmo na sua corrosão. Assim, o território exprime um quadro complementar de relações de produção rejuvenescidas, mas também representadas por heranças do passado (SANTOS, 1986b). Na produção agroalimentar dos derivados de leite, a adesão e assimilação de inovações inter-relacionam-se com padrões e normas de produção

importantes em outras temporalidades. Em leitura sobre essa dinâmica, Santos e Silveira (2006) retratam que há nas relações sociais e econômicas a interconexão de diversos elementos, que criam “solidariedades entre elementos novos e herdados” (idem, p.144), em um processo de convivência de distintas combinações técnicas, sociais e de trabalho.

A adesão a pacotes de inovações na produção dos derivados de leite provocou ressignificações nas formas de trabalho e no processamento dos alimentos. Esse contexto não eliminou o alicerce social e cultural historicamente territorializado, que marca o arcabouço de relações, técnicas e saberes imbricados na elaboração dos alimentos tradicionais. A incorporação de elementos inovadores não indica que as antigas estruturas culturais se tornaram obsoletas (HOBBSAWM; RANGER, 2008). O saber-fazer do queijo coalho, do queijo manteiga e mesmo da manteiga em creme e a engarrafada não pode ser apreendido enquanto um conjunto fechado e inflexível de normas, práticas, técnicas e padrões de produção. Analisados também com base na noção de cultura defendida por Claval (2001), considera-se que esses alimentos estão arraigados a um passado que mergulha no território, fato que não os impede de serem transformados “sob o efeito das iniciativas ou das inovações que florescem no seu seio” (idem, p.63). A tradição, que essencialmente não é imutável, somente persiste ao longo do tempo se estiver aberta à incorporação de novos elementos que, por sua vez, não destitua a prática ou a atividade de sua singularidade cultural. Portanto, as mudanças não podem ser impostas ou imprimidas sem considerar o arcabouço simbólico que legitima o produto final.

Salcido (2017) menciona, em relação aos produtos do Sial, que a utilização de inovações deve estar alinhada às vinculações históricas e culturais com o território, bem como às relações de proximidade que levam produtores, comerciantes e consumidores ao conhecimento mútuo sobre o alimento que se produz e pretende-se consumir. Tratando-se especificamente dos alimentos elaborados nas fabriquetas, verifica-se que esses apresentam elementos de qualificação extrínseca e de natureza variável, que estão ancorados em aportes técnicos e em critérios de avaliação de ordem cultural e identitária, que inclui a valorização do produto artesanal.

Apesar das ressignificações, a elaboração dos derivados do leite nas fabriquetas está alicerçada em métodos de produção que ainda remontam às experiências processadas no passado e adquirem legitimidade no presente, em função do conjunto de saberes agregados no processamento dos alimentos. Esse cenário reflete-se na intersubjetividade do saber-fazer dos queijeiros tradicionais, que também utilizam técnicas e ferramentas artesanais (fornalhas a lenha, prensas e fôrmas de madeira) na elaboração do queijo coalho e do queijo manteiga.

Embora a utilização de novas ferramentas e técnicas produtivas ressignifiquem a dinâmica das fabriquetas, o trabalho realizado nesses estabelecimentos ainda é considerado artesanal. Para Muchnik (2010), não são a complexidade das atividades, a adesão a padrões de inovação e o volume da produção que distinguem o bem artesanal do industrial. Na perspectiva de Cruz (2012), a artesanidade do gênero é uma condição exprimida na autenticidade do saber-fazer, nas formas de aplicação das técnicas e na reputação que o alimento adquire em função dos atores responsáveis pela elaboração

No TBL, os artesãos queijeiros são exímios portadores de reconhecimento dedicados ao ofício da elaboração do queijo manteiga produzido nas fabriquetas. Eles trazem consigo experiências e conhecimentos herdados dos seus antepassados, cuja transmissão ao longo das gerações ocorreu por meio da oralidade e da observação mediante a ativação dos órgãos sensoriais<sup>40</sup>: audição (percepção de códigos e mensagens mediadas pela fala), olfato (cheiro e odor da coalhada em cozimento), tato (textura, consistência e temperatura da massa), visão (aparência e cor do produto) e paladar (sabor dos queijos). Por meio desses elementos, é possível precisar o ponto certo de cozimento da coalhada, a necessidade ou não de energia calorífera na caldeira, a intensificação ou amenização do processo de manipulação da massa durante o cozimento, a quantidade de sal e o volume de manteiga suficiente para atingir o teor ótimo de gordura do produto.

Na concepção de Giddens (2002), apesar de no período pós-tradicional consolidarem-se mudanças que atuam no reordenamento das atividades produtivas, nenhuma cultura elimina inteiramente a escolha de padrões técnicos e de comportamento fundamentados no cotidiano. Saquet (2010) menciona que há uma complementaridade entre elementos econômicos, sociais e culturais inerentes e de origem extrínseca ao território, que, embora implique a sua requalificação e reconfiguração, não o anula. Nesse sentido, a tradição e os hábitos em torno das atividades agroalimentares passam por adaptações, mas, por definição, ainda ordenam a vida do grupo devido à permanência de canais relativamente fixos. Na perspectiva de Menezes (2009), mesmo que nas fabriquetas haja a incorporação de pacotes tecnológicos, as relações produtivas ainda estão fundamentadas na cultura, na tradição e em redes socialmente construídas.

Esses elementos intrínsecos ao território contribuem no estímulo à produção e na difusão da distribuição dos derivados de leite. Todavia, apesar da demanda consolidada e

---

<sup>40</sup> Na concepção de Tuan (1980), as percepções sobre os objetos e os elementos que compõem a superfície terrestre são construídas em virtude do uso dos órgãos sensoriais. Assim, os sentidos humanos evocam sensações interligadas à memória, que carregam lembranças vívidas de eventos e cenas passadas.

crescente pelos produtos, a ausência de regulamentação das fabriquetas configura o principal empecilho ao fortalecimento das atividades. No subcapítulo a seguir, esse contexto será retratado mediante discussões sobre o processamento de lácteos artesanais e a legalização da produção de alimentos de origem animal no Brasil e em Alagoas.

#### **4.2 “A gente trabalha para prosperar e não para ver fechar”:** impasses na regulamentação das fabriquetas

Apesar de novos critérios de qualidade serem admitidos nas escolhas alimentares pelos consumidores (ver capítulo 5), Prezzoto (2005) destaca que no Brasil o respaldo à produção e comercialização dos alimentos baseia-se nos critérios sanitários (livre de micro-organismos causadores de doenças) e de legalidade (legais em relação à comercialização). O autor discorre críticas a esses mecanismos de análise por desconsiderar observações técnicas que acometam a integridade da qualidade do produto ao longo de toda a cadeia produtiva, bem como por desprezar critérios vinculados aos elementos culturais, sociais, solidários e ecológicos imbricados no produto. O fato de não se enquadrar naqueles padrões de qualidade resulta na classificação de informalidade da atividade, independentemente da sua escala e estrutura de produção. Muchnik (2006) menciona que esse é um problema particularmente identificado entre produtos tradicionais da América Latina. Embora apresentem uma reputação construída por referenciais de qualidade, não são objeto de regulamentação.

Nesta pesquisa, o conceito de setor informal utilizado para se referir às fabriquetas baseia-se na definição empregada por Wilkinson e Mior (1999, p. 32-33), que considera como informal o setor cuja atividade “não adota as normas e as regulamentações que prevalecem num determinado momento no setor em que opera”. À luz das interpretações realizadas nos autores e em Cruz (2012; 2020), não se trata, pois, de conceber essas práticas como ilegais, haja vista que o produto resultado do trabalho realizado nesses estabelecimentos não é proibido, diferente do que ocorre em relação ao tráfico de drogas e ao contrabando. As atividades desenvolvidas nessas unidades são informais porque não se enquadram nos padrões de regulamentação vigentes e definidos pelo Estado no que diz respeito às relações de trabalho, às instalações, às normas técnicas de produção e às prerrogativas da legislação ambiental.

Embora revelem uma reação à burocracia do Estado e atuem de forma criativa na manutenção estratégica de um mercado consumidor, que demanda produtos artesanais e com relação de origem, as fabriquetas enfrentam constantemente a ação punitiva dos órgãos de

inspeção sanitária e ambiental, sobretudo do Serviço de Inspeção Estadual de Alagoas (SIE/AL), da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (Adeal) e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). Esses órgãos, amparados em normativas legais, geralmente autuam proprietários e interditam os estabelecimentos de derivados de leite em função da inadequação das atividades em relação à legislação vigente. Apesar de importantes, essas normativas desconsideram as particularidades da agroindústria familiar e os referenciais de confiabilidade e de qualidade atribuídos pelos consumidores aos produtos beneficiados nas unidades de produção.

Cruz (2012; 2020) retrata que as exigências legais na produção de alimentos, especialmente dos queijos, ainda que legalmente aceitas, foram definidas no Brasil de modo arbitrário. Os marcos regulatórios foram alinhados à legislação estadunidense, cuja assimilação apresenta pontos relativamente contraditórios: as normativas fundamentam-se em preceitos atualmente questionáveis por segmentos da comunidade científica, e a legislação sanitária não foi acompanhada por uma política institucional eficaz que viabilizasse a regulamentação das atividades informais mantidas, principalmente, por grupos familiares de baixo poder aquisitivo. A incorporação de normativas elaboradas nos Estados Unidos denota a sua ação imperialista sobre a economia e o conhecimento científico da América Latina (LANDER, 2005), que deveria adequar-se aos parâmetros sanitários da modernização e industrialização postulados pelo país.

A emergência da legislação sanitária no Brasil está inserida no contexto de expansão da modernização da agricultura e formação dos Complexos Agroindustriais (SILVA, 1981; KAGEYAMA, 1990; MARAFON, 2011). O Decreto n.º 30.691, de 1952, que aprovou o primeiro Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), disposto na Lei n.º 1.283, de 1950, traduziu o contexto das agroindústrias convencionais, que está situada em um quadro político-econômico de expansão da agropecuária e de substituição de importações. Prezzoto (2005) considera que é nesse cenário que se formula a política de controle da qualidade dos alimentos no Brasil sob a influência dos Estados Unidos, haja vista que, à época, era esse país o principal importador de produtos brasileiros. Alinhar o controle sanitário às exigências estadunidenses era uma forma de evitar possíveis boicotes no mercado externo. Cruz (2012; 2020) ressalva que, em contrapartida, essas regulamentações desconsideraram o papel da agroindústria familiar e doméstica já em evidência na produção e comercialização de alimentos de origem animal no Brasil.

Wilkinson e Mior (1999) e Cruz (2020) destacam que, até a Lei n.º 1.283, de 1950, inexistia uma regulamentação do setor primário da cadeia do leite no Brasil e, portanto, não haveria a concepção de informalidade atrelada a esse setor. Contraditoriamente, a regulamentação alinhada à estrutura da grande agroindústria cria a dualidade: o segmento formal de processamento do leite passa a ser controlado pelos laticínios, enquanto o beneficiamento tradicional e artesanal realizado pelas unidades de produção familiar é subjugado à informalidade. Prezzoto (2005) destaca que as restrições sanitárias impostas por essa lei excluíram as pequenas agroindústrias e, paralelamente, impôs à sua produção a condição de ausência de legalidade para o funcionamento.

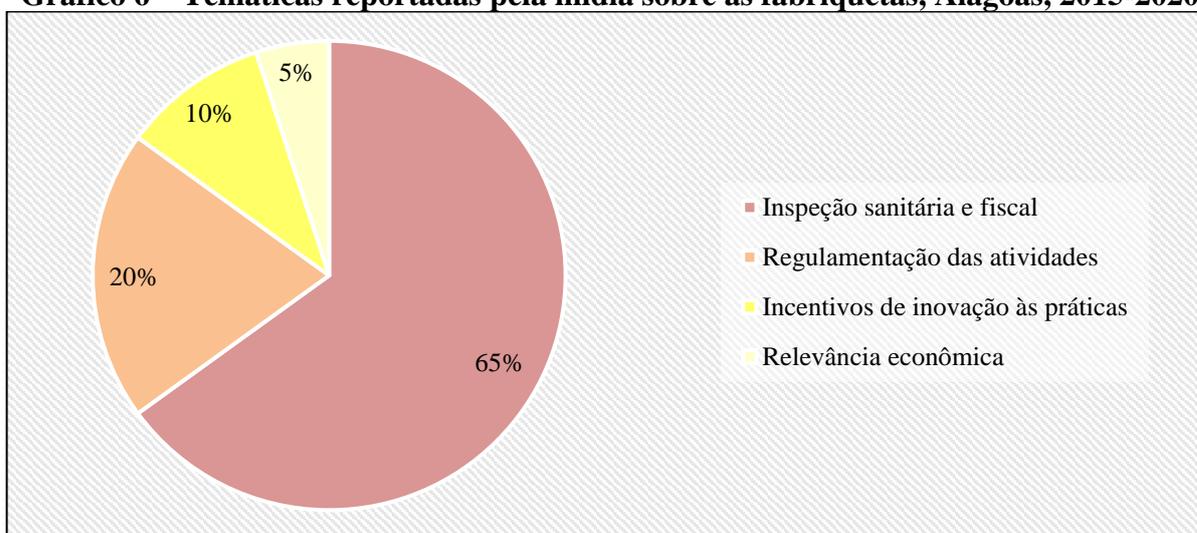
O cenário de distanciamento das regulamentações sanitárias em relação à agroindústria familiar e artesanal perdurou ao longo da segunda metade do século XX. Posteriormente, o debate aguçado a priori em alguns estados no final da década de 1990, a exemplo de Santa Catarina, passou a pressionar a inclusão do assunto na esfera federal (WILKINSON; MIOR, 1999; CRUZ, 2020). Na concepção de Cruz (2020), esse debate influenciou na elaboração da proposta de um sistema de equivalência nacional relacionado à padronização e à harmonização das normativas de inspeção sanitária para os produtos de origem animal. Essas aspirações foram reproduzidas na Lei n.º 9.712, de novembro de 1998, que dispõe sobre o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Tal sistema foi posteriormente regulamentado pelo Decreto n.º 5.741, de 2006.

Em consonância com as abordagens de Cruz (2020), nota-se que a Instrução Normativa n.º 16, de 2015, configura um avanço em relação ao processamento das agroindústrias familiares de produtos de origem animal, especialmente por tratar de princípios como a inclusão social e produtiva, bem como medidas de inspeção com foco na orientação e no estreitamento de canais de comunicação adequados à percepção dos produtores. Apesar dos avanços identificados anteriormente, a Instrução Normativa n.º 05, de 2017, não retoma os dispositivos da Instrução Normativa n.º 16, de 2015, condição interpretada como um retrocesso aos temas relacionados à política institucional e à fiscalização das unidades agroindustriais familiares. Em síntese, esse cenário é reflexo da extinção do MDA e da desestruturação da agenda voltada para a agricultura familiar, diante da crise política que resultou na chegada do governo Michel Temer (2016-2018) ao poder.

A fragilidade da regulamentação, alinhada à dinâmica das unidades familiares, mantenedoras de padrões tradicionais e artesanais de produção, colocou as fabriquetas de queijo

no estado de Alagoas em exposição às ações de fiscalização dos órgãos de inspeção sanitária e ambiental. Em pesquisa *online* de busca livre no *Google*, constatou-se que o assunto “fabriquetas de queijo em Alagoas” foi reportado pela mídia local e estadual ao menos 20 vezes entre janeiro de 2015 e agosto de 2020. Dentre as temáticas publicadas nos sites jornalísticos, de órgãos públicos e de notícias, sobressaíram 65% de matérias associadas à inspeção sanitária e fiscal, 20% relativas ao assunto “regulamentação das atividades”, 10% sobre incentivos de inovação às práticas, e 5% sobre sua relevância econômica no TBL (Gráfico 6).

**Gráfico 6 – Temáticas reportadas pela mídia sobre as fabriquetas, Alagoas, 2015-2020**



Fonte: [www.google.com.br](http://www.google.com.br)  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As principais autuações ocorridas no período da pesquisa resultaram das ações da Fiscalização Preventiva e Integrada (FPI) do São Francisco, coordenada pelo Ministério Público Estadual de Alagoas (MPE/AL), que têm como objetivo diagnosticar danos ambientais na Bacia do rio São Francisco. Os grupos que participam das medidas procedem de diferentes órgãos estaduais e federais, dentre eles a Adeal, que atua na fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal. Os casos de inspeção reportados no Gráfico 6 tomaram como base o método prescritivo, procedimento que, conforme mencionado por Silveira e Heinz (2005), considera o controle de qualidade sanitário mediante a análise laboratorial de amostras de produtos coletados no ato da auditoria.

As matérias que resultaram na construção do Gráfico 6 apontam que os atos fiscalizatórios junto às fabriquetas desencadearam intervenções e medidas punitivas, que dificultaram a continuidade da funcionalidade dos estabelecimentos. A Figura 16 ilustra as instalações de uma fabriqueta desativada, no município de Jacaré dos Homens, em decorrência

das dificuldades de atender aos critérios de readequações das infraestruturas produtivas, regulamentadas pela legislação sanitária e determinadas pelos órgãos de inspeção.

**Figura 16 – Instalações de fabriqueta desativada, Jacaré dos Homens/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As denúncias mais recentes sobre irregularidades dos estabelecimentos estão associadas aos problemas na infraestrutura, ao uso inadequado dos utensílios e, em casos específicos, à contaminação do leite com bactérias do grupo *Salmonella* e à adulteração dos produtos derivados do leite. No âmbito da legalidade e do compromisso ético, concorda-se, neste estudo, com Wilkinson e Mior (1999), para quem não existe defesa ao setor informal quando seus esforços estão centrados em burlar as leis e as regulamentações visando ao benefício próprio. Destarte, tomando ainda como base o debate realizado pelos autores, deve-se ressaltar sobre as ambiguidades e as contradições da política institucional que afeta diretamente essa categoria. Nesses casos, a burocracia e o déficit de capital podem resultar em uma evasão fiscal, bem como o desconhecimento, as orientações limitadas e a ineficaz extensão técnica podem causar falhas sanitárias.

Os conteúdos disponíveis nas matérias e os discursos postulados pelos produtores de queijo também reportam a inexistência, entre os agentes fiscais, de um padrão educativo voltado à orientação de boas práticas. Sobre essa abordagem, Prezzoto (2005) e Silveira e Heinz (2005) já demonstravam preocupação com esse cenário, quando se referiam às medidas de fiscalização junto às agroindústrias familiares. Estando à revelia de qualquer orientação, potencializam-se os riscos da produção informal em relação à nocividade à saúde, argumento que sustenta a

perspectiva punitiva e policialesca dos serviços de inspeção. Em concordância com essas discussões, defende-se nesta pesquisa que os agentes de auditoria devem agir como educadores, a fim de que as orientações na superação dos problemas sobreponham-se à lógica punitiva.

Mesmo diante das conjunturas adversas, foram identificados nas pesquisas de campo proprietários de fabriquetas abertos ao diálogo e que, dentro de suas limitações em relação ao conhecimento sobre as normativas sanitárias e ao capital disponível, já realizam adequações parciais das atividades. Esse contexto reflete-se na aquisição de maquinários, no uso de utensílios industriais e de novas práticas, que, embora consideradas incompletas pelos órgãos de inspeção, denotam a intencionalidade dos mantenedores das atividades em atender aos critérios sanitários vigentes. Na concepção de Prezzoto (2005), essas transformações condizem com a emergência no mercado de novos pacotes tecnológicos adaptados à escala de produção dessas unidades de processamento. O autor revela que a miniaturização de equipamentos favoreceu a descentralização da produção agroindustrial e ampliou as possibilidades de competitividade da pequena agroindústria.

Ressalta-se, contudo, a importância dessas alterações não implicarem a dissolução dos saberes tradicionais, caso contrário, será estimulada uma produção padronizada semelhante à agroindústria convencional. Para Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005), o estímulo à adequação dos alimentos artesanais a padrões de processamento insere os produtores rurais em um conflito entre a adesão, a mudança e a manutenção da autenticidade.

Em consonância com esse contexto, verifica-se no TBL o cenário de resistência entre proprietários de fabriquetas em aderirem à modificação pragmática da estrutura de produção alinhada às exigências da legislação. Essa concepção, embora ultrajante perante o paradigma produtivista, é estrategicamente inteligente na concepção de Cruz (2012), haja vista a crescente tendência de valorização desses produtos na escala local, regional e entre novos segmentos de consumidores atentos aos alimentos com referenciais de origem e aportes identitários. Schneider e Ferrari (2015) complementam que não se trata de conceber esse movimento apenas sob a lógica da resistência. Existe a busca por autonomia definida mediante ações empreendedoras, que possuem como finalidade agregar aos produtos a noção de “recuperação e revalorização de processos artesanais, de um ‘saber-fazer’ vinculado ao patrimônio histórico e cultural” (idem, p.57, grifos do autor). Opor-se à adesão intensiva de equipamentos e utensílios tecnológicos não é uma atitude motivada exclusivamente pela carência de recursos financeiros, mas também um mecanismo de manutenção de padrões culturais de

beneficiamento dos alimentos, que traduz a estratégia de garantir-se atuante no mercado de alimentos artesanais.

Embora não tenha analisado a dinâmica do Sial do leite em Alagoas, Silveira e Heinz (2005) fornecem elementos que explicam essa postura do produtor de queijo. Para os autores, enquanto o processo industrial está embasado eminentemente no encadeamento técnico das atividades, a elaboração artesanal está situada na dimensão da arte, que se infiltra nos saberes e na tradição (CERTEAU, 1993). Em oposição à padronização da indústria, o artesão atribui o seu toque diferencial ao produto, tornando-o único. Cruz (2012; 2020) menciona que, assim, a adesão engessada na legislação sanitária e, por consequência, na modificação generalizada dos procedimentos técnicos, estruturais e produtivos pode resultar no abandono dos padrões artesanais e na fragmentação do saber-fazer.

No que diz respeito às práticas desenvolvidas na produção artesanal, outra discussão em evidência está relacionada à produção do queijo coalho com leite cru, abordagens já levantadas por Cruz (2012). Conforme a Portaria n.º 146, de 7 de março de 1996, o fato de ser elaborado com o leite cru, sem beneficiamento pelo método da pasteurização<sup>41</sup> ou tratamento térmico equivalente, demanda que o queijo perpassasse por um período mínimo de 60 dias de maturação em ambiente com temperatura superior a 5° C (BRASIL, 1996). Para Cruz e Menasche (2014), a utilização desse critério baseia-se na legislação sanitária de produtos de origem animal dos Estados Unidos, elaborada na década de 1940 e que posteriormente foi alvo de críticas por segmentos da comunidade científica, em função da arbitrariedade e da imprecisão em relação ao mínimo de 60 dias de maturação utilizado como referência para assegurar a sanidade do produto<sup>42</sup>.

Os critérios que permitem a comercialização dos queijos, segundo a Portaria n.º 146, de 7 de março de 1996, não se adéquam à dinâmica da produção desses alimentos no TBL, tendo em vista que o tempo de maturação foi reduzido em decorrência do aumento da demanda pelo produto e de novos critérios de qualidade adotados por consumidores em relação à procura pelo queijo fresco. Considera-se ainda que, caso fosse mantido o tempo de maturação do queijo observado no passado, também não seria possível atender a esses critérios, haja vista que o período de maturação não ultrapassava oito dias.

---

<sup>41</sup> Conforme Cruz e Menasche (2014), a pasteurização foi um método de processamento do queijo proposto pelo cientista francês Louis Pasteur (1822-1895). Ordoñez et al. (2005) retratam que existem duas formas de tratamento térmico da pasteurização do leite. Na pasteurização lenta, realizada para pequenos volumes de leite, a matéria-prima deve ser aquecida a uma temperatura entre de 62 a 65° C por 30 minutos. Na pasteurização rápida, utilizada na atualidade, o processamento ocorre entre 71 e 75° C por 15 segundos, seguido de um rápido resfriamento. Em síntese, esses procedimentos eliminariam microrganismos responsáveis pela alteração e deterioração do leite.

<sup>42</sup> Para aprofundamento na temática, consultar Cruz (2012) e Cruz e Menasche (2014).

Nos Campos de Cima da Serra/RS, os saberes tradicionais em torno da elaboração do queijo serrano também se contrapõem a essa regulamentação (CRUZ, 2012; CRUZ; MENASCHE, 2014). As autoras destacam que o período de maturação adotado pelos produtores varia entre sete e dez dias e baseia-se em critérios edafoclimáticos, predominando nas narrativas as seguintes observações: quando maior a temperatura e menor a umidade, mais rápido é o processo de maturação.

A Instrução Normativa n.º 57, de 15 de dezembro de 2011, posteriormente revogada pela Instrução Normativa n.º 30, de 7 de agosto de 2013, ambas assinadas no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), configuram instruções que possibilitaram o aguçamento do debate em torno da produção de queijos com leite cru, sobretudo, porque em seu artigo 1º decide

Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovar em que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto (BRASIL, 2013).

Embora se reconheça avanços em relação à legislação, ela ainda é restrita e imprecisa. O debate sobre a produção do queijo com leite cru consiste em apenas um elemento diante do amplo cenário de entraves que dificultam a regulamentação da produção e comercialização dos queijos artesanais (CRUZ, 2012; 2020). Somam-se a isso os impactos que as normativas legais podem acometer na modificação dos saberes tradicionais intrínsecos às atividades agroalimentares.

No âmbito da legislação estadual de Alagoas, os proprietários das fabriquetas esperavam a publicação da Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020, que dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais inseridos nas modalidades tradicional e inovação<sup>43</sup>. Em seus parâmetros legais, o documento considera “queijo artesanal aquele elaborado com leite, sendo fresco, cru ou com tratamento térmico simples, elaborado por métodos tradicionais, com características culturais, regionais ou territoriais” (ALAGOAS, 2020).

Em função da recente publicação, os resultados da lei ainda são imprecisos, mas ela é observada como um importante avanço por dispor de abordagens fundamentais em torno das

---

<sup>43</sup> Durante as pesquisas de campo foram identificados nas queijarias caseiras e fabriquetas os seguintes derivados de leite tradicionais: queijos manteiga, raspa do tacho, coalho e macururé, além da manteiga em creme e em garrafa. No tocante aos produtos da categoria artesanais inovados, foram encontradas as seguintes variações do queijo coalho: com condimentos, charque, goiabada e pré-cozido.

atividades agroalimentares do Sial. Em seu conteúdo, destacam-se a diferenciação entre a produção artesanal e industrial, o reconhecimento da relevância econômica da atividade e o papel da atuação da administração pública estadual, especialmente no que diz respeito ao fomento à produção e à comercialização, o apoio no financiamento e na promoção da adequação sanitária, o incentivo à capacitação, à inovação, à pesquisa e ao aprimoramento tecnológico, bem como o entendimento do queijo e dos demais alimentos lácteos artesanais como bens culturais e patrimoniais.

A Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020, do estado de Alagoas, está alinhada à Lei Federal n.º 13.680, de 14 de junho de 2018<sup>44</sup>, que pela primeira vez dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Cruz (2020) reporta que a regulamentação da referida Lei Federal inova ao tratar especificamente desse tipo de produção e por remeter à proposta do Selo Arte, cuja indicação tem como finalidade promover o reconhecimento da elaboração e da comercialização de derivados artesanais de leite no território nacional.

Durante as pesquisas de campo realizadas no ano de 2019, foram identificados produtores de queijos artesanais interessados nas discussões em torno da regulamentação das atividades por meio da proposta do Selo Arte. Todavia, no final de 2020, por ocasião das últimas visitas de campo, foi constatado que nenhum estabelecimento do TBL havia adquirido a certidão. A ausência de um plano político em âmbito estadual direcionado à orientação dos produtores acerca da implementação de boas práticas e readaptações sanitárias dos estabelecimentos dificulta a regulamentação das unidades de produção com base na Lei do Selo Arte (BRASIL, 2018).

A respeito da Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020, do estado de Alagoas, que se refere à produção e comercialização dos queijos artesanais, o documento expõe critérios de regulamentação pautados em mecanismos relativamente burocráticos e que demanda dos proprietários das fabriquetas investimentos nas readaptações dos estabelecimentos. Na ausência de linhas de crédito e apoio financeiro, corre-se o risco de excluir dos processos de regulamentação as unidades agroalimentares de pequeno porte. Tal fato vai ao encontro das discussões já levantadas por Silveira e Heinz (2005), para quem a implantação das

---

<sup>44</sup>Esta legislação altera a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro, de 1950. Embora ela tenha sido revisada pelo Decreto n.º 9.013 de 2017, e este, por sua vez, alterado pelo Decreto n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020, as reformulações tornaram praticamente inalteradas as diferenciações da produção industrial e artesanal no que diz respeito às normativas sanitárias.

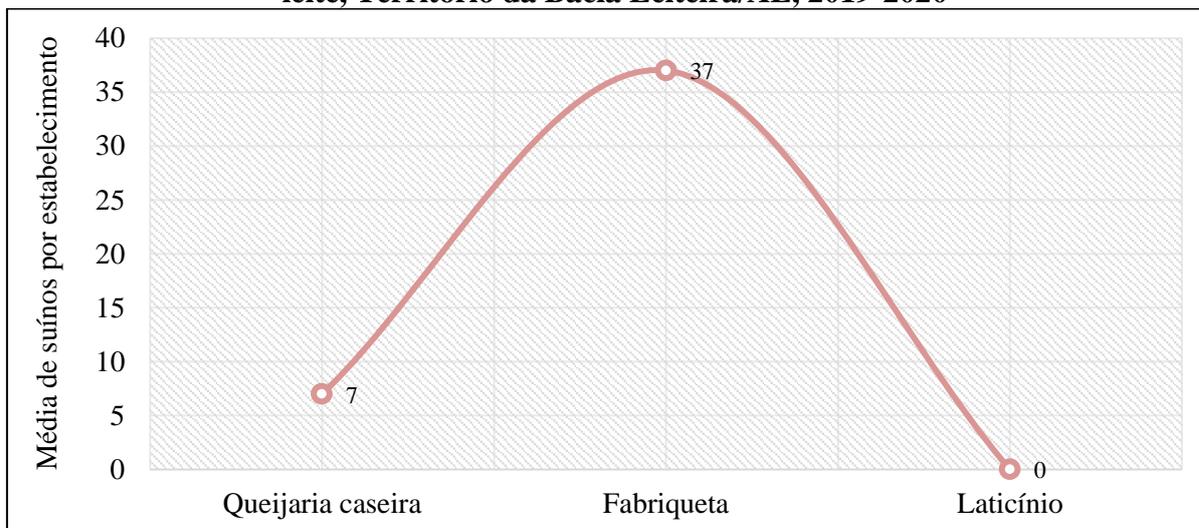
agroindústrias familiares com base nas normativas legais demanda investimentos no processo de regulamentação.

Logo, verifica-se que os requisitos legais, não raro, colidem com as expectativas e capacidade financeira dos produtores rurais. A escala de produção, a pequena renda obtida com a atividade, o acesso limitado à matéria-prima e o reduzido capital de giro inviabilizam maiores investimentos (PREZZOTO, 2005; SILVEIRA; HEINZ, 2005, MUCHNIK; BIÉNABE; CERDAN, 2005). O que a princípio se postula como processo de inclusão pela via da adequação sanitária poderá resultar em um mecanismo de exclusão dos agricultores, o que favorecerá as grandes empresas agroindustriais. Na prática, caso não se concretize o apoio institucional e público, a Lei n.º 8.228 elaborada no estado de Alagoas em consonância com a política do Selo Arte poderá desencadear desdobramentos não satisfatórios à manutenção das fabriquetas.

O desenvolvimento da suinocultura aliada à produção de derivados de leite também corresponde a um desafio na legalização das atividades queijeiras. Os principais problemas estão associados à proximidade entre os espaços das fabriquetas e das pocilgas e à ausência de licenciamento ambiental em função de inadequações nas estruturas dos criatórios e o tratamento inapropriado do esterco animal. A FAO, em documento publicado em 2005, considera que as atividades intensivas da pecuária, que incluem a criação de suínos, acarretam diversos problemas socioambientais, destacando-se a eutrofização dos corpos d'água, perda da fauna e de organismos aquáticos, contaminação das águas subterrâneas e de fontes destinadas ao abastecimento humano, excesso de nutrientes nos solos e liberação de gases na atmosfera, como a amônia e o metano. Na concepção de Palhares (2008), esses riscos contribuem para a classificação da suinocultura como uma atividade com elevado potencial de degradação do meio ambiente.

Durante as pesquisas de campo, foi identificado que as queijarias caseiras e as fabriquetas desenvolvem a suinocultura paralelamente à produção de derivados de leite. O Gráfico 7 demonstra a evolução da criação de suínos, quando realizado o comparativo entre esses tipos de estabelecimentos. Nas unidades de produção do queijo caseiro, a atividade configura-se de pequeno porte, modificando-se para uma prática de médio porte nas fabriquetas, e extinguindo-se nos laticínios, tendo em vista, o aproveitamento do soro na elaboração de subprodutos e as dificuldades de atendimento aos parâmetros legais direcionados ao desenvolvimento da atividade.

**Gráfico 7 – Dinâmica da pecuária suína nas unidades de produção dos derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Apesar das diferenças entre as queijarias caseiras e as fabriquetas no quantitativo médio de suínos, deve-se ressaltar que a fragilidade da suinocultura em ambos os tipos de estabelecimentos compromete economicamente a manutenção das unidades de produção. As pesquisas demonstraram que a suinocultura configura uma prática rentável e, por consequência, catalisa a superação de possíveis crises que acometem a produção e comercialização dos queijos.

A suinocultura, aliada às atividades das fabriquetas, apresenta como característica predominante a criação de animais para engorda e posterior comercialização em abatedouros locais e situados em outros municípios dos estados de Alagoas, Sergipe, Bahia e Pernambuco. A ausência de incentivos na instalação de agroindústrias de pequeno porte torna esses produtores alheios à intermediação de atravessadores no acesso ao mercado. Ao tomar como referência pesquisas realizadas no Sul de Santa Catarina, Paulilo (1990) já mencionava as dificuldades enfrentadas por suinocultores de base familiar, que mantêm relações de dependência com frigoríficos de grande porte, em função de entraves na instalação de agroindústrias adequadas à produção de pequeno porte.

No contexto reportado por Paulilo (1990) e nas pesquisas realizadas no TLB, foram identificadas modificações na dinâmica produtiva em função de processos parciais de transformação na base técnica da atividade. No caso de Alagoas, foi observado que as famílias proprietárias das fabriquetas constroem em seus estabelecimentos rurais, desmembradas das unidades de produção do queijo, infraestruturas direcionadas à procriação desses animais. Os

criatórios constituem basicamente em pocilgas de alvenaria cobertas com telhado, além de concheias de alimentação canalizadas por PVC (policloreto de vinilo), onde são depositados os alimentos. Os suínos possuem uma dieta nutricional à base de rações de engorda e de crescimento, que viabilizam aos animais atingirem precocemente o porte ideal para a comercialização.

Embora apresente desempenho produtivo instigado pelo mercado regional do Nordeste, é preciso destacar que a suinocultura atrelada às fabriquetas difere dos grandes circuitos espaciais de produção da carne suína verificados no Brasil, cujo incremento é viabilizado, na perspectiva de Miele e Waquil (2007), por uma trajetória de especialização tecnológica, aumento da produção em escala e estímulos à exportação, que faz do país um dos principais produtores e exportadores da proteína no mundo. Por não dispor de um plano alternativo, a suinocultura de base familiar necessitaria de adesão intensiva à tecnologia para o desenvolvimento da atividade. Essa escolha geraria um cenário incerto à sua reprodução em função dos elevados custos econômicos porvindouros (PAULILO, 1990). Tal padrão de modernização, que para Prezzoto (2005) está alinhado à lógica das grandes agroindústrias, exclui muitos agricultores devido ao seu caráter seletivo.

A criação de suínos realizada pelos produtores de queijo está fundamentada no reuso do soro, cujo descarte inadequado poderia resultar em problemas socioambientais atrelados à contaminação dos solos e de corpos d'água. Esse é um elemento importante da agroindústria familiar, porque traduz um mecanismo de redução do seu poder poluente (PREZZOTO, 2005). O contexto identificado nas pesquisas de campo também denota a necessidade de investimento financeiro e apoio institucional no desenvolvimento de boas práticas associadas ao tratamento do esterco. Vale ressaltar ainda a necessidade de priorizar a localização de algumas pocilgas em locais distantes de nascentes, cursos fluviais, bem como das fabriquetas, exigência disposta, inclusive, na Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020, que se refere à regulamentação das unidades de produção dos derivados artesanais de leite em Alagoas. Tomando como base as discussões levantadas por Prezzoto (2005), Silveira e Heinz (2005) e Cruz (2020), considera-se importante que as orientações institucionais e as intervenções sanitárias não desprezem as especificidades estruturais e produtivas das agroindústrias de pequeno porte, caso contrário, corre-se o risco de fomentar um processo de exclusão das unidades de produção familiar.

As leituras então realizadas no Sial do leite em Alagoas e o confronto com a realidade observada em Cajamarca/Peru (BOUCHER, 1998; BOUCHER; CASASOLA, 2005) e no Território do Alto Sertão, no estado de Sergipe (MENEZES, 2009; 2015), permitem

sistematizar, comparar e traçar as vantagens e os impasses atrelados ao desenvolvimento e ao fortalecimento das fabriquetas (Quadro 7).

**Quadro 7 – Perfil sistêmico das fabriquetas, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Vantagens</b>	<b>Desafios/Impasses</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Difusão das redes de proximidade e sociabilidade;</li> <li>• Adesão aos processos de inovação;</li> <li>• Preservação de saberes tradicionais;</li> <li>• Padrões de qualidade associados à origem dos produtos;</li> <li>• Mercado regional dinâmico (demanda estimulada pela urbanização);</li> <li>• Desenvolvimento da suinocultura paralelo às atividades queijeiras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informalidade da produção e das redes de comercialização;</li> <li>• Ausência de legalização das atividades;</li> <li>• Descrédito na organização cooperada;</li> <li>• Expansão de laticínios regidos pela lógica da agroindústria convencional;</li> <li>• Fragilidade nas políticas governamentais de regularização das atividades;</li> <li>• Falta de licenciamento ambiental da pecuária suína.</li> </ul>

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As vantagens das fabriquetas em relação à produção e circulação dos derivados artesanais de leite estão associadas ao fortalecimento de redes sociais e padrões culturais alinhados aos processos de inovação, que agregam valor de qualidade aos alimentos e contribuem na dinamicidade de um mercado local e regional no Nordeste. Soma-se a esse contexto o desenvolvimento de atividades associadas à pecuária suína, que, sob a lógica da produção familiar de pequena escala, contribui na complementação dos rendimentos advindos das práticas queijeiras.

A respeito dos entraves ao fortalecimento dessas unidades, destacam-se os problemas em torno da informalidade das atividades, que apresentam impasses à regulamentação do processamento e comercialização dos alimentos. Apesar desses problemas, muitos estabelecimentos permaneceram desempenhando as atividades de modo informal. Mesmo que de forma reclusa, a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicionais e inovados) continuam ativas no TBL. No subcapítulo seguinte, serão realizadas abordagens sobre a configuração do mercado local e regional dinamizado pelas trocas comerciais dos produtos elaborados no Sial do leite.

### **4.3 “No interior, na cidade e na capital você encontra queijo”:** circuitos curtos e a distribuição dos derivados de leite

Os mercados pautados em relações de proximidade são visualizados por Wilkinson (2002a) como prolongamento de relações familiares e de sociabilidade vinculados a canais de comercialização que contatam produtores e consumidores. O estímulo à produção deve-se ao incremento da demanda, que está alicerçada na confiabilidade sobre o produto, fator que, não raro, dispensa garantias formais de qualidade. É a boa reputação canalizada nas redes de parentesco, vizinhança e, por conseguinte, nas repetitivas e bem-sucedidas transações entre produtores, comerciantes, atravessadores e consumidores, que tornam ativos os mercados dos queijos artesanais, mesmo diante do debate em torno da regularização das atividades. Com exceção das ações punitivas dos órgãos de fiscalização, as fabriquetas apresentam bases sólidas e redes de distribuição consolidadas, que são fundamentais na dinamização e manutenção das práticas associadas à produção artesanal dos derivados de leite.

No tocante ao Sial do leite, é preciso ponderar que, até a segunda metade do século XX, o alcance comercial do queijo restringia-se à escala local, sendo o excedente destinado para a troca nas feiras livres ou na própria unidade de produção. Conforme leitura realizada em Santos (2014[1985]), é possível afirmar que esse cenário traduz a conjectura de um território imediato, que incorpora concomitantemente ao espaço da produção, da distribuição, da circulação e do consumo. Gradualmente, os circuitos de produtos artesanais locais e regimentados pelo valor de uso dos alimentos são reconfigurados pelas relações de troca. Assim, a distribuição e a circulação dos alimentos passam a desempenhar mudanças significativas nas dinâmicas do território, na produção dos alimentos e nas relações sociais e de trabalho.

As abordagens sobre o Sial reforçam que, entre os processos estabelecidos da produção ao consumo, existe a configuração e a expansão de teias que possibilitam a circulação e a distribuição de alimentos, matérias-primas, insumos, informações, tecnologias e inovações. Essas redes interconectadas ao sistema agroalimentar comunicam espaços não limitados ao território estritamente da produção dos derivados de leite.

A integração das unidades queijeiras do TBL aos fluxos foi dinamizada pela expansão da malha rodoviária que interliga os diversos lugares. Mesmo as estradas vicinais, não raro precarizadas pela falta de manutenção, servem de base logística à circulação das mercadorias e ao escoamento da produção do queijo. Para Santos (2014[1988]), com a difusão dos transportes

e das comunicações, são intensificados os movimentos, ampliados os eixos de distribuição e, por consequência, expandidas as possibilidades de trocas.

Pereira (2009) é enfático ao ressaltar que a ampliação das redes de transportes e informação pressiona a reconfiguração da funcionalidade dos lugares. Se por um lado são ampliadas as alternativas de dispersão da massa produzida, por outro são acolhidas novas divisões do trabalho, hierarquias, especializações, conteúdos informativos e normativos, que modificam as relações interpessoais, produtivas e organizacionais pretéritas do território.

No TBL as logísticas de transportes contribuíram para a canalização e dispersão dos derivados artesanais de leite, que passaram a ser difundidos nos espaços citadinos. Requier-Desjardins (1999) afirma que os Sistemas Agroalimentares Localizados não se restringem ao campo. É fato que suas atividades são originárias e incorporam elementos da cultura e da economia rural. Todavia, as redes e os vínculos de atuação também são difundidos e interconectados aos espaços urbanos. Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) e Menezes (2009) apontam que, assim, o desenvolvimento dos sistemas produtivos do Sial pode ser estimulado pela demanda proveniente dos centros urbanos. Ao remeter a discussão sobre a produção de alimentos mediante pesquisas sobre as agroindústrias rurais de pequeno porte, Prezzoto (2005) destaca o crescimento de consumidores urbanos no Rio Grande do Sul que demandam alimentos coloniais rurais em função da associação desses produtos à noção de qualidade. Do mesmo modo, a demanda pelos produtos do Sial de Alagoas é impulsionada por urbanitas que buscam o consumo de alimentos com referenciais de origem associados ao sertão.

A valorização dos queijos artesanais é resultado da persistência da identidade sertaneja entre migrantes provenientes do sertão e que residem nos centros urbanos, principalmente nos de Alagoas. Vasconcelos Júnior (2017) afirma que a expansão da produção desses alimentos está relacionada à elevação da população urbana do estado a partir da década de 1950 (Tabela 8). Fato semelhante foi observado por Menezes (2009; 2015), que atribui o crescimento da produção artesanal de queijos em Sergipe ao aumento da demanda pelas famílias de migrantes residentes na região metropolitana de Aracaju, que mantêm uma identidade alimentar referenciada no seu território de origem, o sertão. Cruz (2012), ao analisar a produção e o consumo do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS menciona que, assim como observado no TBL, os alimentos tradicionais possuem traços identitários que aproximam o migrante do território. Logo, a identidade constitui um elemento de valorização do saber-fazer em torno da produção queijeira.

**Tabela 8 – População, Alagoas, 1950-2010**

Ano	Urbana		Rural		Total	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
<b>1950</b>	286.379	26,20	806.758	73,80	1.093.137	100
<b>1960</b>	428.228	33,69	842.834	66,31	1.271.062	100
<b>1970</b>	642.208	39,98	963.966	60,02	1.606.174	100
<b>1980</b>	995.344	49,47	1.016.531	50,53	2.011.875	100
<b>1991</b>	1.481.125	58,94	1.031.866	41,06	2.512.991	100
<b>2000</b>	1.917.922	68,03	901.250	31,97	2.819.172	100
<b>2010</b>	2.297.860	73,64	822.634	26,36	3.120.494	100

Fonte: IBGE – Censo demográfico, 1950-2010.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

As cidades assumem um papel importante na circulação e distribuição dos bens de consumo, revelando um “movimento bastante intenso de trocas” (SANTOS, 2014[1988], p.60). Conforme o autor, os espaços citadinos recriam-se mediante processos de consumo que estimulam o aumento da produção e a troca do excedente com outros centros urbanos. Esse movimento amplia as relações e os espaços de atuação entre as cidades, e destas com os territórios rurais.

As fabriquetas se destacam, desde a segunda metade do século XX, como importantes unidades fornecedoras de alimentos lácteos nos espaços urbanos e rurais de Alagoas (VASCONCELOS JÚNIOR, 2017). Esse cenário é observado em relação aos queijos artesanais elaborados nas queijarias caseiras que, ao agregarem ao produto valor de troca, passaram a integrar o mercado local e regional. Essa dinâmica foi estimulada pela ampliação das redes de circulação e a elevação da produção dos alimentos. Logo, esses produtos tornaram-se mais difusos nos fluxos comerciais e foram inseridos em espaços citadinos do estado de Alagoas e, inclusive, centros urbanos de outros estados do Nordeste, como Bahia, Pernambuco, Sergipe e Paraíba. Na perspectiva de Corrêa (2006), essa dinâmica é viabilizada em função das interações espaciais aguçadas pela ampliação dos deslocamentos e pela mobilidade de mercadorias e pessoas. Em concordância com a conjuntura observada por Elias (2020) no Ceará, verifica-se que os fluxos dos derivados de leite no TBL não compõem apenas um conjunto de relações entre o campo e a cidade, mas também, entre os centros urbanos. O fluxo desses produtos, somado à dinâmica da circulação de outros bens agroalimentares, contribui na reestruturação territorial do urbano e do rural em Alagoas.

Os dados levantados nas fabriquetas e queijarias caseiras (somatório de 73 unidades de produção) apontam que 27,40% dos produtores mantêm relações de troca exclusivamente com comerciantes e/ou consumidores do próprio município. Além de atenderem ao comércio e ao

consumo local, 72,60% dos produtores também distribuem os queijos em outros municípios alagoanos: 20,55% destinam-nos para feiras livres, varejistas e atravessadores de outros municípios do próprio TBL, e 52,05%, para estabelecimentos comerciais e intermediários de municípios situados fora do recorte empírico e territorial desta pesquisa (Tabela 9).

**Tabela 9 – Destinos dos queijos artesanais elaborados nas fabriquetas e queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

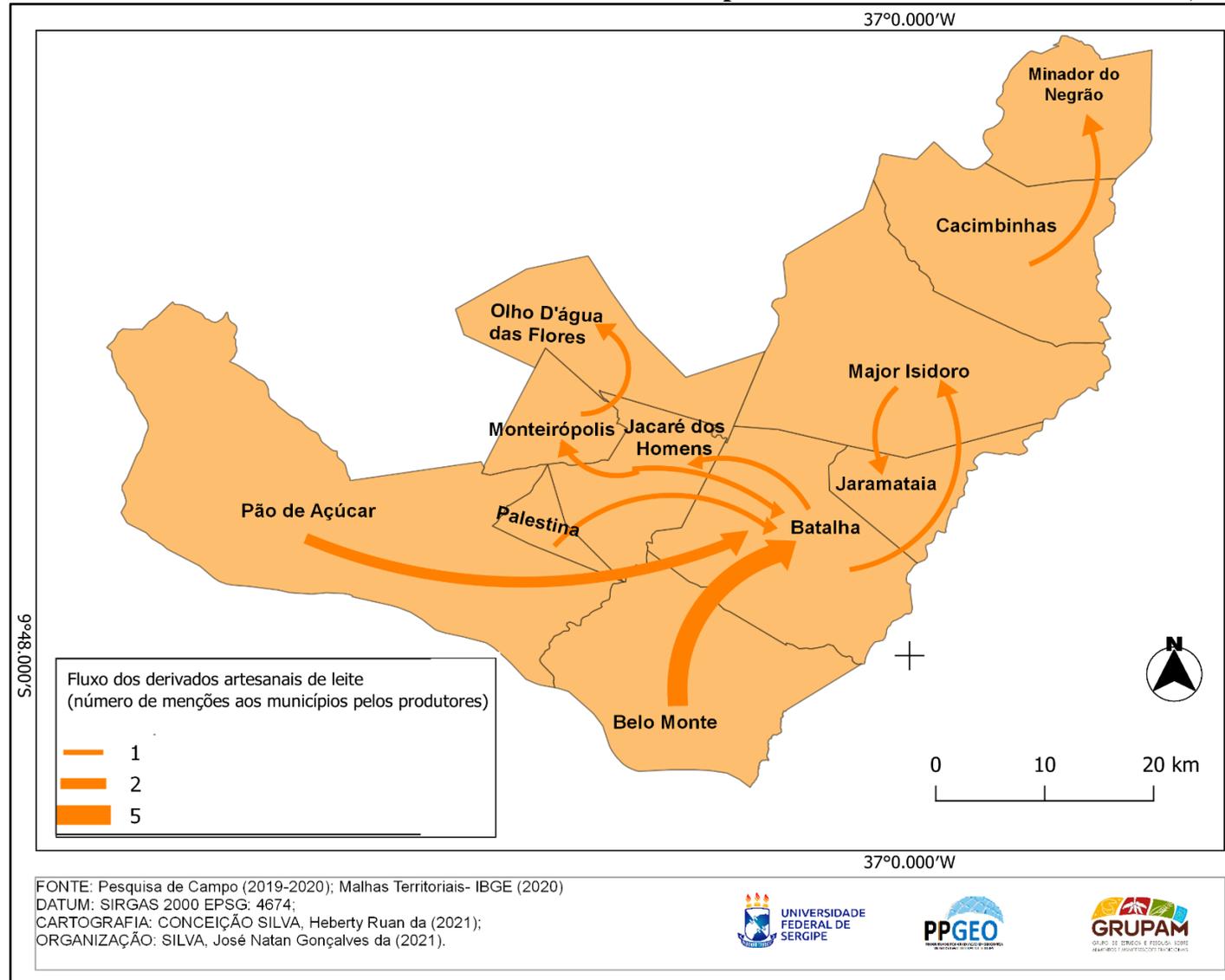
Alcance comercial	Unidades de produção	
	Número	%
No município de produção e em municípios exteriores ao TBL	38	52,05
Somente no município de produção	20	27,40
No município de produção e entre municípios do TBL	15	20,55
Total	73	100

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Mediante uma mobilidade a princípio local, os produtos são distribuídos em feiras livres e estabelecimentos comerciais como padarias, supermercados, mercearias, frigoríficos, lanchonetes e lojas especializadas na venda de frios e secos (ver capítulo 5). Na dispersão dos produtos para outros espaços, destacam-se os intermediários e, por vezes, os proprietários das fabriquetas que, por meio do capital investido em veículos particulares, realizam o transporte dos gêneros alimentícios para lugares mais distantes.

O Mapa 6 demonstra a circulação dos derivados artesanais de leite entre os municípios do TBL. Verifica-se que Batalha constitui o principal destino dos queijos, recebendo os produtos, sobretudo, de Belo Monte, mas também de Pão de Açúcar, Palestina e Jacaré dos Homens. Minador do Negrão, Major Isidoro, Jaramataia, Olho d'Água das Flores, Monteirópolis e Jacaré dos Homens também são destinos de derivados artesanais de leite elaborados em outros municípios do TBL. Os queijos artesanais do Sial estão difundidos em mercados de circuitos curtos, com alcance escalar local e regional. Embora não tenham pesquisado o referido recorte geográfico, Preiss e Schneider (2020) mencionam que mercados com essa estrutura se configuram como alternativos aos mercados convencionais, regimentados pela dinâmica transnacional do sistema alimentar. Em função da sua inserção em circuitos curtos, nota-se o estreitamento da relação entre produtores e consumidores. Os autores complementam que nesses mercados os alimentos são valorizados pelo enraizamento social e territorial, bem como pelas singularidades culturais e técnicas imbricadas nos seus modos de saber e fazer.

**Mapa 6 – Destinos dos derivados artesanais de leite entre os municípios do Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



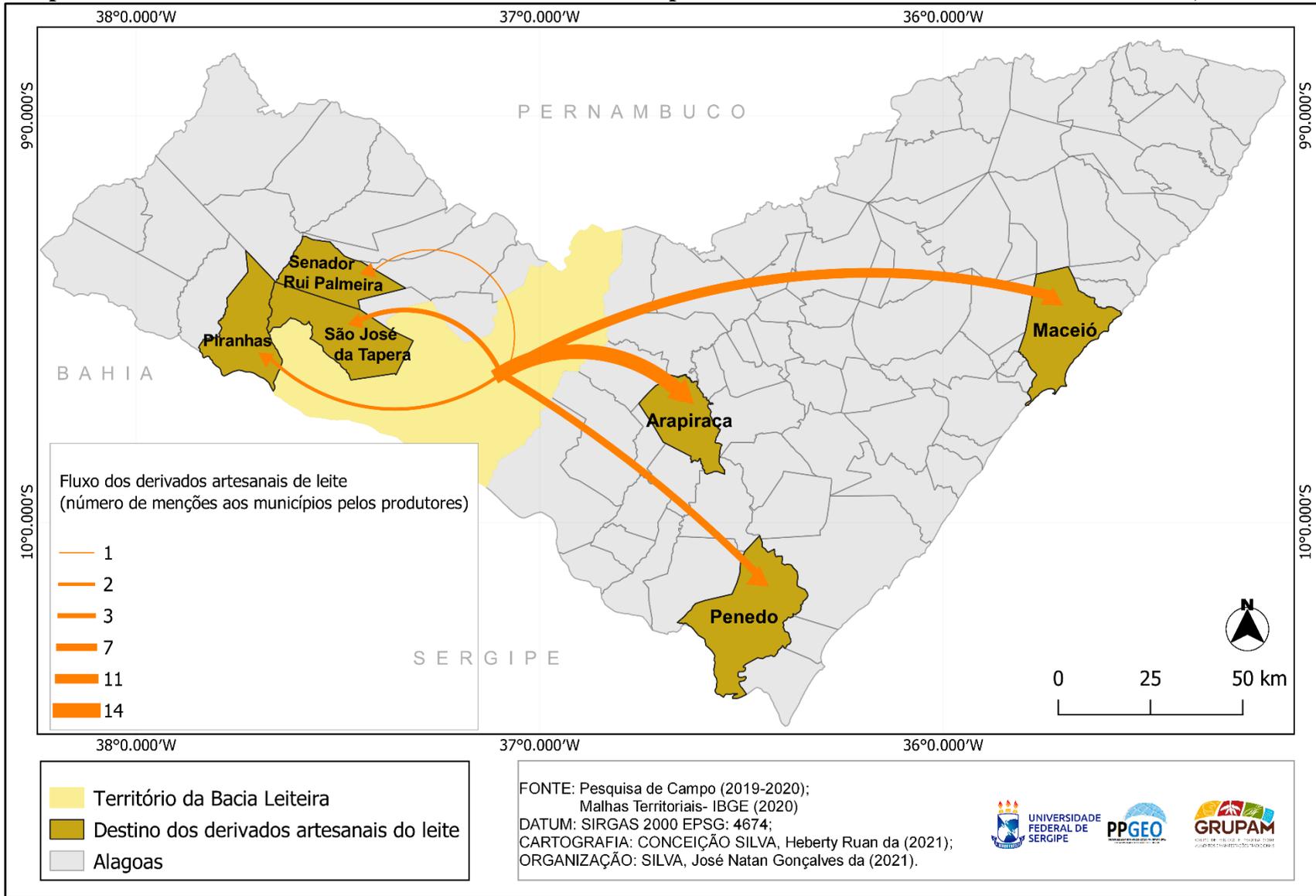
Essas dinâmicas de circulação dos alimentos adequam-se, principalmente, à lógica das unidades de base familiar, que está fundamentada na produção em pequena escala. Aumentar a produtividade e assumir custos em logística na distribuição dos alimentos já foi mencionado por Prezzoto (2005) como uma estratégia inviável para esses estabelecimentos, tendo em vista que a necessidade de elevados investimentos dificulta a manutenção da própria unidade produtiva. Para Maluf (2004, p.302), a transposição desse segmento para um plano econômico de modernização da agricultura e especialização produtiva o tornaria “vítima da receita comumente formulada para sua redenção”. O que a princípio é postulado como formas de integração ao mercado resulta na exclusão de produtores rurais, sobretudo aqueles não competitivos diante da insuficiência de renda.

Por esta razão, Preiss e Schneider (2020) assinalam que a manutenção e a valorização dos circuitos curtos na produção agroalimentar devem ser visualizadas como abordagens intrínsecas à SSAN. Não prezar pela preservação e potencialização desses mercados compromete, inclusive, o abastecimento de alimentos no país, visto que é a unidade de produção familiar a principal responsável pelo fornecimento de gêneros que compõem a alimentação da população brasileira.

Os mercados curtos são dinamizados por relações de troca pautadas na proximidade entre os atores. Essa característica, também pertinente ao Sial, constitui uma vantagem na difusão e comercialização dos queijos, tendo em vista que a qualificação desse alimento pelos consumidores dá-se pela confiança, construída por relações de sociabilidade com o produtor e, inclusive, com os comerciantes e atravessadores que, muitas vezes, são reconhecidos pela boa reputação dos produtos que comercializam. Marsden (2004) menciona que os mercados curtos de abastecimento de alimentos funcionam como novas formas de estreitar a ligação entre a agricultura e os grupos sociais, mediando a aproximação do consumo com a origem do produto.

Ainda a respeito da circulação e distribuição dos queijos, verifica-se a consolidação de um mercado consumidor fora dos limites territoriais do TBL. Em relação aos municípios de Alagoas, Penedo, Arapiraca e Maceió sobressaem como os principais destinos (Mapa 7). Arapiraca, maior centro regional do interior alagoano, e Maceió, capital do estado, configuram como os centros urbanos mais dinâmicos de Alagoas. Essa conjuntura contribui para que eles exerçam a função de importantes centros de distribuição dos produtos do Sial para outros municípios. O Mapa 7 retrata ainda que, no sertão alagoano, os municípios de São José da Tapera, Piranhas, Senador Rui Palmeira e Santana do Ipanema também são destinos dos derivados artesanais de leite elaborados no TBL.

**Mapa 7 – Destinos dos derivados artesanais de leite em municípios exteriores ao Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Os atravessadores entrevistados informaram que, por meio dessas localidades, adquirem e distribuem o queijo para os demais municípios de Alagoas, chegando, inclusive, a outros estados do Nordeste. Santos et al. (2016) afirmam que, mesmo às margens dos processos legais, muitos produtores informais do queijo do Serro em Minas Gerais inserem-se em circuitos locais e regionais de consumo. De modo semelhante ao cenário reportado pelos autores, em Alagoas os queijos artesanais do Sial do leite, mesmo sem regulamentação sanitária, são difundidos em redes de comercialização e consumo. Desse modo, observa-se que o fortalecimento das atividades queijeiras ocorre em função de um mercado local e regional conquistado. Embora Maluf (2004) não se refira ao Nordeste brasileiro, suas discussões traduzem que essa conjuntura é influenciada pela dimensão territorial, que referencia o alimento pela qualidade de origem e constrói elos de proximidade nas relações situadas entre a produção e o consumo.

Inseridas nos circuitos inferiores da economia de Santos (2018a), as atividades queijeiras são dinamizadas pelo alcance informal do mercado. Embora a informalidade das atividades imponha limites à mobilidade e à distribuição dos produtos, não é raro encontrar os queijos artesanais produzidos no TBL em mercados e estabelecimentos comerciais dos centros urbanos dos estados de Pernambuco, Bahia, Paraíba e Sergipe. Esses alimentos possuem variabilidade no tempo e no espaço em relação à sua distribuição. Decerto, o seu raio de difusão ultrapassou a dimensão local e estadual de Alagoas e avançou para uma abrangência regional.

Os fluxos que interligam produtores, atravessadores e consumidores não estão fundamentados somente nos movimentos de mercadorias. Esses agentes carregam e compartilham informações, orientações e regras que, ao serem difundidas nos territórios, ressignificam os processos de produção dos alimentos. Interessa à dinâmica conferida ao Sial não apenas a circulação da produção, mas também os conteúdos e informações contidas nos discursos daqueles que atuam na produção, na comercialização e no consumo. As etapas do processo produtivo dos queijos artesanais exprimem redes e conteúdos sociais pautados nas relações de proximidade e reciprocidade que conectam os diferentes agentes do território. A proximidade organizacional, intrínseca às economias de aglomeração, agora apresenta novas especializações e demandas incorporadas no território que são provenientes de outros espaços.

No Sial as difusões de novas exigências aceleram o tempo de produção para atender o aumento da demanda, modificam os métodos de armazenamento – com a inserção das técnicas de refrigeração – para ampliar o período de conserva dos alimentos, difundem práticas de higiene orientadas por normas sanitárias e exercem influência na definição da textura, consistência e sabor do queijo para atender os requisitos de comensalidade dos consumidores.

O processo produtivo pressupõe a configuração de interdependências entre elementos que interferem na dinâmica do território, mas não implica a perda da sua autenticidade. Trata-se de uma complementaridade entre forças de atração e dispersão cada vez mais fluídas e dinâmicas.

A difusão das redes de circulação e consumo afetam a dinâmica da produção dos derivados de leite nos laticínios. Conforme será retratado a seguir, esses estabelecimentos também integram o Sial do leite, embora difiram das fabriquetas e das queijarias caseiras no que diz respeito ao processamento industrial e à formalização das atividades agroalimentares.

#### **4.4 “*Aqui tem o trabalho e o suor de uma família*”:** configurações econômicas e sociais na formação dos laticínios

Cabral e Costa (2016), ao se referirem às fábricas registradas no ano de 1902 em Alagoas, mencionam que, naquela ocasião, havia duas unidades de fabricação de queijos, uma no município de Palmeira dos Índios, Agreste do estado, e outra em Santana do Ipanema, Sertão alagoano. Nesse contexto, Mendes (2020) reforça que a disponibilidade de matéria-prima exercia influência na localização das fábricas em Alagoas: os engenhos e usinas de açúcar na Zona da Mata, reforçando a importância da monocultura e do processamento da cana na organização econômica dessa região; as beneficiadoras de arroz situadas em municípios margeados pelo rio São Francisco, que dispunham de cultivos do grão em lagoas formadas pela dinâmica de cheias e vazantes das águas fluviais; e as unidades de produção de queijos no semiárido, cujo estabelecimento decorreu da vocação histórica que o agreste e, principalmente o sertão, já desempenhavam no desenvolvimento da pecuária.

Apesar desse cenário, os incentivos públicos conferidos a alguns segmentos industriais – a exemplo do processamento do açúcar na Zona da Mata – não contemplaram, a priori, a produção dos derivados de leite. Andrade (1990) enfatiza que, desde a década de 1950, municípios que compõem a TBL já possuíam experiências no beneficiamento de alimentos lácteos mediante organizações cooperativas. O autor traz o exemplo do protagonismo da Cooperativa de Laticínios de Jacaré dos Homens, que possuía 81 cooperados responsáveis por uma produção diária que ultrapassava 12 mil litros de leite no ano de 1951. Porém, a fábrica apresentava apenas uma capacidade de processamento de 4 mil litros da matéria-prima, tornando os membros associados dependentes de outras empresas e fabriquetas no escoamento da produção. Problemas associados à infraestrutura e às instalações são apontados por Andrade (1990) como entraves que levaram, posteriormente, à desativação da fábrica.

Em estudos sobre a trajetória da indústria em Alagoas, a FIEA (2018) destaca que, somente no Plano Diretor de Desenvolvimento Econômico de Alagoas, durante o governo estadual de Muniz Falcão (1956-1961), o apoio aos laticínios passou a figurar como uma das diretrizes estratégicas para o desenvolvimento da indústria de bens e consumo no estado. As pesquisas que apresentam leituras sobre a constituição dos laticínios em Alagoas (ANDRADE, 1990; GOUVEIA; PRADO; CARNEIRO, 2000; CABRAL; COSTA, 2016; VASCONCELOS JÚNIOR, 2017; FIEA, 2018; MENDES, 2020) reportam que as atenções voltadas para a Bacia Leiteira resultaram da importância que esse território – com destaque para Batalha, Major Isidoro e Jacaré dos Homens – assumiu na produção de leite em Alagoas e na região Nordeste. Essa configuração resultou da reestruturação produtiva sofrida pela pecuária em função do entrecruzamento racial dos bovinos com matrizes holandesas, e do incremento nutricional da palma forrageira na alimentação dos animais, condições que contribuíram no aumento da produção leiteira. Somam-se a isso as vantagens locais decorrentes das experiências seculares com a elaboração artesanal dos derivados de leite.

Essas transformações não implicaram mudanças significativas no perfil de fragilidade econômica e social que caracterizava a pequena unidade de produção familiar. No contexto das políticas desenvolvimentistas, os pacotes tecnológicos, o crédito, as políticas públicas e o aparato de serviços institucionais consistiram em privilégios acessados, geralmente, por médios e grandes pecuaristas, que, para além do poder fundiário, passaram a deter o controle sobre a produção agroindustrial dos derivados de leite. A combinação entre a pecuária e a indústria repercutiu na manutenção da concentração fundiária, o que contribuiu para o aumento de movimentos migratórios do campo para a cidade (FERRARI, 1990), acelerando o crescimento urbano desordenado em Alagoas (no subcapítulo 4.3 ver Tabela 8).

O modelo de agroindustrialização proposto para a Bacia Leiteira traduziu as investidas do capital na produção de alimentos. Para Friedman (1982), McMichael (2009) e Coca (2016), tal configuração é observada na escala global, sobretudo, a partir da segunda metade do século XX. Naquele contexto, são verificadas alterações nos padrões agroalimentares em função da substituição de alimentos naturais e semielaborados por produtos industrializados. Na concepção de Silva (1981), a industrialização da agricultura consiste em um processo de conversão do campo em uma fábrica, ou seja, a agricultura deixa de ser um setor autônomo e transforma-se em um ramo da própria indústria subordinada ao capital.

Os incentivos à indústria de laticínios em Alagoas estiveram ancorados em operacionalizações governamentais e políticas públicas estruturadas na perspectiva

desenvolvimentista<sup>45</sup>, ideal econômico fortalecido em âmbito nacional. Em consonância com esse modelo, na década de 1950 foi instalada em Batalha uma indústria do grupo Santa Maria, procedente do município de Bom Conselho/PE, que em 1957 absorvia aproximadamente 36 mil litros de leite, correspondente a 48% da produção da Bacia Leiteira (ANDRADE, 1990; VASCONCELOS JÚNIOR, 2017). Conforme os autores, a empresa possuía apoio de empresários, pecuaristas locais e do governo do estado de Alagoas. Diante de um cenário favorável à sua instalação, ela construiu estratégias direcionadas à formação de um monopólio do leite, dentre as quais a de aumentar o preço da matéria-prima a fim de atrair os produtores, mecanismo que levou à falência pequenas empresas e fabriquetas como consequência das desvantagens na compra do leite. Após a instabilidade e desativação das concorrentes, o Laticínio Santa Maria reduziu o preço do leite, fator que fragilizou os produtores rurais.

Dinâmica semelhante ao realizado pelo Laticínio Santa Maria também foi identificada por Menezes (2009) na empresa Parmalat, no sertão de Sergipe. Na década de 1990, essa multinacional, no afã da monopolização da produção do leite, adquiriu laticínios dos grupos Betânia e CLS, passando a operacionalizar com unidades agroindustriais nos municípios de Nossa Senhora da Glória, Monte Alegre de Sergipe, Carira e Aquidabã. Menezes (2009, p.177) menciona que “com o domínio do mercado sertanejo e adjacências, houve uma redução no preço do leite que atingiu em 1997 ‘o valor de R\$ 0,17 por litro’”.

No contexto sergipano, as relações assimétricas, impessoais e desfavoráveis com a Parmalat foram superadas pelos produtores de leite mediante o estabelecimento de acordos com proprietários locais de fabriquetas que realizavam a produção artesanal de derivados de leite. A concorrência com o mercado informal dessas unidades enquadra-se entre os motivos que, posteriormente, desencadearam na desterritorialização da multinacional. No caso do Laticínio Santa Maria, a sua atuação predatória, traduzida na aquisição do leite a preços mínimos, contribuiu na fragilidade da pecuária leiteira do território, diante da inviabilidade de investimentos na pecuária pelos produtores de leite. Na década de 1980, a redução do potencial de produção da Bacia Leiteira, atrelada à inexistência de planos atraentes de incentivos fiscais, levou à desativação das unidades agroindustriais da empresa no território.

---

<sup>45</sup> Conforme mencionado pela FIEA (2018, p.77) “vem dessa época, como resultado do 1º Plano Diretor de Desenvolvimento Econômico Estadual, iniciado no governo Muniz Falcão, a criação e operacionalização do Banco da Produção (PRODUBAN), da Companhia de Abastecimento d’Água e Saneamento (CASAL); Companhia de Eletricidade de Alagoas (CEAL); ANCAR, que depois deu lugar à Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater); Companhia de Desenvolvimento de Alagoas (CODEAL); Empresa de Pesquisa e Extensão (Epeal); e Companhia Telefônica de Alagoas (CTA)”. A criação dessas empresas e seus equipamentos de planejamento subsidiou na economia alagoana a diversidade, a realocação e a expansão da indústria sob a postura das políticas desenvolvimentistas.

Segundo a FIEA (2018), a expansão do Laticínio Santa Maria em Alagoas inseriu-se no contexto de atuação da Companhia de Desenvolvimento de Alagoas (Codeal), que na década de 1960 também contribuiu na realização de estudos para a instalação da “Companhia Industrializadora do Leite de Alagoas (Cila), a primeira a distribuir leite pasteurizado embalado automaticamente em sacos plásticos em Maceió” (idem, p.80). Localizada em Major Isidoro, a Cila constituiu-se, ao lado do Laticínio Santa Maria, em uma das principais empresas responsáveis pela absorção do leite produzido na Bacia Leiteira (VASCONCELOS JÚNIOR, 2017). A Cila configura na literatura sobre as indústrias de Alagoas como uma das empresas pioneiras no processamento de leite no estado. Todavia, a FIEA (2018) destaca que, na década de 1980, ela passou a enfrentar dificuldades na manutenção de suas atividades, destacando-se entraves na abertura de investimentos direcionados à ampliação e modernização dos parques industriais, bem como o acesso insuficiente a crédito para amortizar os problemas de endividamento. Soma-se a essa conjuntura, os percalços com a concorrência devido à atuação no estado de empresas nacionais e estrangeiras do ramo de laticínios.

Vasconcelos Júnior (2017, p.119, parêntese nosso) menciona que no processo de falência da Cila, o laticínio “foi adquirido pela Cooperativa Agropecuária de Major Isidoro LTDA (Camil), [que] depois foi transformada em Camila e passou a atuar em uma planta industrial no município de Batalha, transformando-se na principal empresa cooperativista do setor”. As discussões realizadas por Gouveia, Prado e Carneiro (2000), Vasconcelos Júnior (2017) e a FIEA (2018) denotam que a cooperativa realizava o beneficiamento de leite produzido na Bacia Leiteira, mas também, importava “leite em pó na Argentina e no Uruguai, para obter uma maior quantidade de leite fluído para vender” (VASCECELOS JÚNIOR, 2017, p.129). Tais circunstâncias, associadas à capacidade de processamento de 130 mil litros de leite por dia, permitiam que a empresa realizasse uma produção diversificada de gêneros alimentícios, destacando-se leite em pó e fluído, além de bebidas lácteas, queijos e manteiga. Em consonância com as abordagens realizadas por Preiss e Schneider (2020) sobre a produção industrial de alimentos, verifica-se que esses laticínios em Alagoas se basearam no processo produtivo intensivo e em larga escala, sem, conquanto, atentar-se para a qualidade nutricional dos alimentos. Esse padrão produtivo passou a ser criticado devido ao fornecimento no mercado de alimentos altamente processados, artificiais e abundantes em calorias.

Em função de agravamentos financeiros e tributários, a Camila encerrou suas atividades em 2009 após decretação de falência. Em entrevista realizada em 2019 durante as pesquisas de campo, o presidente da CPLA informou que em 2012 a cooperativa adquiriu o parque industrial

da Camila. Por causa das crises política e econômica instaladas no Brasil na década de 2010, a CPLA não adquiriu incentivos financeiros e governamentais suficientes para realizar a reativação da indústria, problemática que ainda se encontra em transcurso.

Outra empresa que se destacou na dinâmica produtiva de produtos lácteos na Bacia Leiteira foi o Laticínio RS, localizado no município de Major Isidoro. A agroindústria, a princípio denomina Laticínio Alapenha Amaral, foi criada pelo empresário Luiz Amaral. No final da década de 1980, a unidade de beneficiamento foi adquirida pelo usineiro Ricardo de Souza Leão Sampaio. Desde então, a agroindústria passou a ser denominada de Laticínios RS, sendo impressa a marca Valedourado (FIEA, 2018; MENDES, 2020). Esse mesmo empresário obteve em 1990 o controle do Laticínio Palmeira dos Índios S.A (Ilpisa), que em 1987 havia sido fundado pelo pecuarista José de Azevedo Amaral, por meio de incentivos da SUDENE. Vasconcelos Júnior (2017) reporta que, após a aquisição da agroindústria Ilpisa, o Laticínio RS, em Major Isidoro, tornou-se “um posto de recebimento de leite cru, até ser fechado em 2002/03” (idem, p.127), devido a alterações legais na normativa 51, que passou a exigir a coleta da matéria-prima no estabelecimento rural e o seu transporte refrigerado a granel.

No ano de 2000, o Laticínio Ilpisa “adquiriu duas unidades industriais que pertenciam à multinacional Fleischmann, sediada na Bahia, e Royal, sediada em Minas Gerais, tornando-se a primeira indústria de laticínios do Nordeste que adquiriu unidades estratégicas de empresas multinacionais” (FIEA, 1980, p.119). A empresa apresentou crescimento positivo de suas atividades até a década de 2000. Mendes (2020) menciona que esse contexto foi refletido na incorporação de agroindústrias em outros estados e na expansão do mercado consumidor para países da América Central, África e Oriente Médio até o ano de 2008. Todavia, em função de desregulações financeiras e processos de recuperação judicial, a empresa fechou escritórios, desativou agroindústrias filiais e concentrou sua atuação na unidade de beneficiamento de Palmeira dos Índios. Embora esteja presente no Norte, Nordeste e Sudeste do país, seu mercado está difundido, sobretudo, nos estados de Alagoas, Pernambuco e Bahia.

A inoperância no TBL das empresas pioneiras no setor agroindustrial de processamento de leite viabilizou a formação de pequenos laticínios mantidos por empresários rurais e grupos familiares associados à agropecuária. Durante as pesquisas de campo também foi identificado que os impasses em torno da regulamentação das fabriquetas contribuíram para que muitos desses estabelecimentos fossem transformados em laticínios.

Em consonância com os cenários reportados por Azevedo (2007), Menezes (2009) e Bomtempo (2017), respectivamente, nos estados do Rio Grande do Norte, Sergipe e Ceará,

verifica-se que em Alagoas o processamento dos derivados de leite é realizado, consideravelmente, pelo mercado formal de laticínios. Azevedo (2007) afirma que no Seridó Potiguar incentivos públicos favoreceram o desenvolvimento da agropecuária regional e provocaram mudanças na configuração do setor de lácteos. Se por um lado constata-se a persistência de queijarias representadas pelo setor artesanal, por outro observa-se a ampliação das redes de agroindústrias do leite geridas por grupos empresariais particulares ou cooperados.

Dentre as unidades de produção identificadas, a que possui maior tempo de participação no mercado é o Laticínio Batalha, em atividade desde 1985. Essa empresa, juntamente com o Laticínios Amaral, Mont Rey, Fazenda Timbaúba e Leite Forte, configura agroindústria integrada à CPLA. Os dados da Tabela 10 demonstram que as unidades beneficiam entre 2,5 mil e 9 mil litros da matéria-prima diariamente, com exceção dos laticínios Sertão e Serra do Vento, que processam, respectivamente, 45 mil e 20 mil litros de leite por dia. Em todos os laticínios também são gerados 183 postos de trabalho. Diferentemente da dinâmica observada nas queijarias caseiras, mas de modo semelhante às fabriquetas, o trabalho masculino é dominante nesses estabelecimentos.

**Tabela 10 – Laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Município</b>	<b>Laticínios</b>	<b>Volume diário de leite (l) beneficiado</b>	<b>Número de postos diretos de trabalho criados</b>
Major Isidoro	Bezerra	9.000	14
	São Félix	8.000	20
	Dugado	7.000	10
	Amaral	5.000	6
	Ouro Branco	4.000	5
	Mont Rey	3.000	6
	Santa Maria	2.500	4
Cacimbinhas	Confiança	5.000	8
	Fazenda Timbaúba	5.000	12
	Galinhas do Maia	4.000	6
Batalha	Batalha	5.000	20
	Juazeiro	3.000	5
Jaramataia	Leite Forte	4.000	9
Monteirópolis	Sertão	45.000	45
Olho d'Água das Flores	Serra do Vento	20.000	13
Território da Bacia Leiteira	-	129.500	183

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Em relação aos laticínios Bezerra, São Félix, Dugado, Ouro Branco, Santa Maria, Confiança, Galinhas do Maia e Juazeiro, constatou-se que eles podem ser identificados como

agroindústrias de pequeno porte, classificação disponível na Instrução Normativa do Mapa n.º 16, de 23 de junho de 2015, que, em seu Artigo 1º, parágrafo 2º, menciona: “entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m<sup>2</sup>” (BRASIL, 2015). Nos demais laticínios, observa-se a constituição de empresas controladas pelo capital agroindustrial e mantidas por pecuaristas de médio e grande porte.

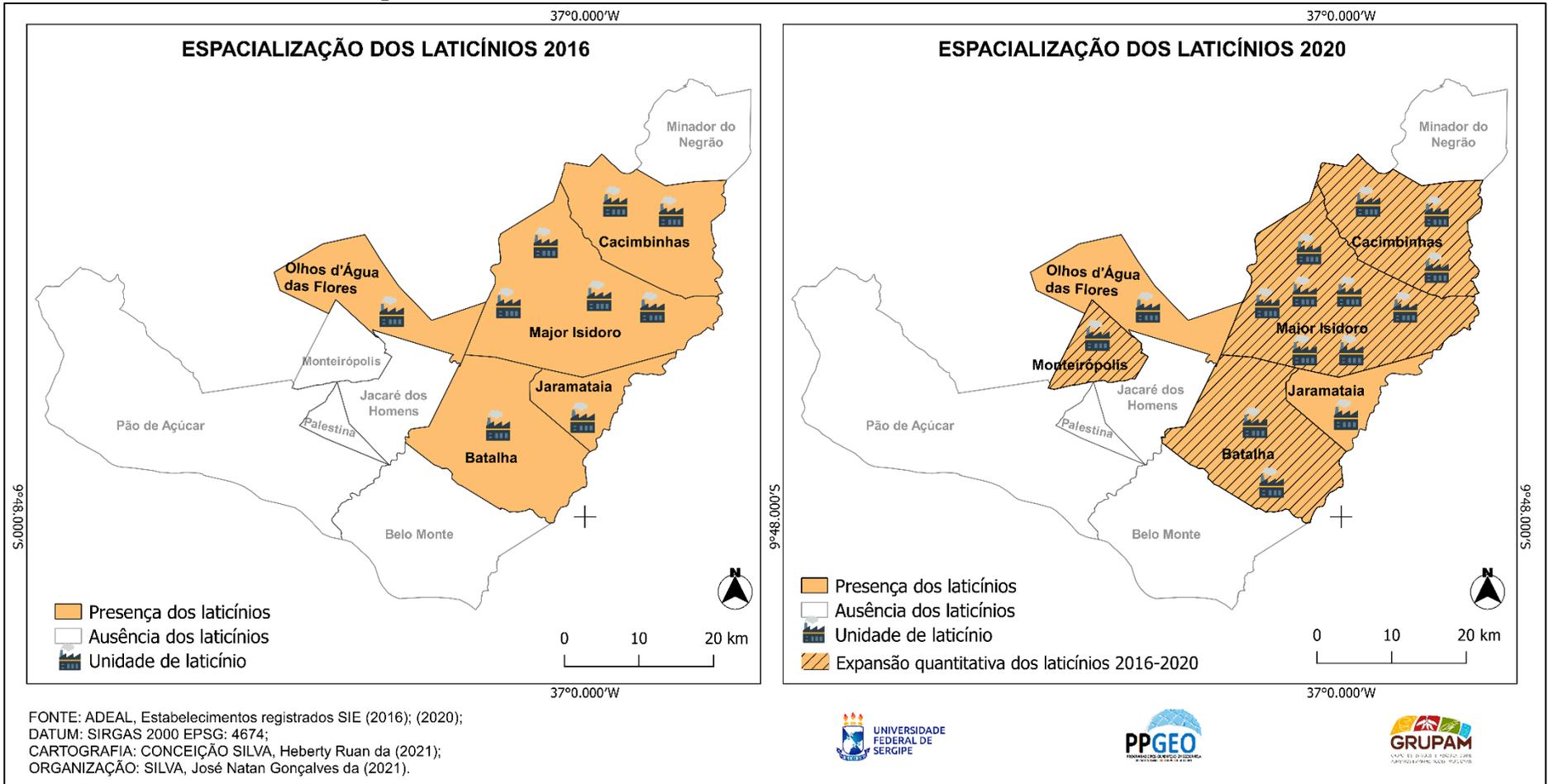
Nas agroindústrias de pequeno porte, as atividades são ocupadas, predominantemente, pelos membros familiares dos proprietários e por indivíduos pertencentes à agricultura familiar local, sobretudo, aqueles da faixa etária da juventude rural<sup>46</sup>. Considerando a leitura realizada por Maluf (2004, p.303), verifica-se que as “atividades agroalimentares de pequena escala dão, elas mesmas, importante contribuição para a geração de emprego e de renda”, cenário que denota a complementaridade entre atividades agrícolas e não agrícolas na ocupação da População Economicamente Ativa residente no campo. Prezzoto (2005) avança nas discussões sobre a agroindústria familiar ao mencionar a sua relevância na inclusão social dos agricultores, motivada pela distribuição equitativa de renda. Outro elemento preponderante destacado pelo autor é a utilização da mão de obra familiar e, por muitas vezes, de agricultores externos que contribuem para a manutenção do tecido social rural.

O Mapa 8 apresenta a distribuição dos laticínios industriais no TBL. Os dados da Adeal demonstram o crescimento de unidades com registro do SIE, passando de 10 para 15 entre 2016 e 2020. As pesquisas de campo confirmaram esse cenário, que retrata a manutenção do número de estabelecimentos em Jaramataia e Olho d'Água das Flores, a criação de uma agroindústria em Monteirópolis e o aumento de unidades em Cacimbinhas, Batalha e Major Isidoro. Os três últimos municípios possuem a maior concentração de unidades de processamento. Em relação a Batalha e Major Isidoro, conforme antecipado na discussão inicial deste subcapítulo, verifica-se que eles apresentaram pioneirismo na instalação de laticínios no TBL. As experiências de queijeiros no processamento de produtos alimentícios nesses estabelecimentos contribuíram na transferência de conhecimentos para outros produtores locais ao longo do tempo. A disponibilidade de conteúdos técnicos e produtivos compuseram vantagens e externalidades propositivas na (re)territorialização do setor industrial de laticínios, mesmo diante da emergência de crises em diferentes temporalidades.

---

<sup>46</sup> Para efeitos da Lei n.º 12.852, de 05 de agosto de 2013, que institui o Estatuto da Juventude, são considerados jovens as pessoas com idade entre 15 e 29 anos. Nas discussões do Artigo 15, destaca-se a importância de garantir aos jovens da agricultura familiar medidas de profissionalização, acesso ao trabalho e à renda.

Mapa 8 – Unidades de laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2016-2020



As experiências proeminentes foram adquiridas, reinventadas e ressignificadas em outros municípios, que também passaram a se destacar na agroindústria de lácteos. Esse fato pode ser evidenciado no laticínio Sertão, em Monteirópolis, que, antes da instalação industrial, já desenvolvia em uma fabriqueta a produção de *mozarela*, alimento fabricado no território, primordialmente, por laticínios. Menezes (2009), ao retratar sobre a produção de *mozarela* e queijo pré-cozido no sertão sergipano, observou a troca de técnicas e conhecimentos produtivos entre fabriquetas e laticínios. Entretanto, assim como reportado pela autora no estado de Sergipe, em Alagoas, a transferência de experiências não ocorre por meio de intercâmbios formais, mas pela comunicação interpessoal imbricada nas relações de proximidade e sociabilidade.

Os municípios que sediam os laticínios apresentam menor participação das queijarias caseiras em seus territórios (rever Mapa 3), haja vista que segmentos da agricultura familiar se integram, gradativamente, àqueles estabelecimentos. Em alguns fornecedores de leite, foi observada a manutenção paralela de diferentes estratégias de territorialidades: o leite obtido em um turno é comercializado ao laticínio, enquanto a matéria-prima proveniente da ordenha do contraturno é utilizada na elaboração do queijo caseiro. A não racionalidade produtiva também pode ser observada na manutenção de acordos e relações locais de mercado com os agricultores familiares, que se traduzem no pagamento semanal ou quinzenal (regra que também se aplica aos empregados da agroindústria) e no repasse do soro para que realizem a criação de suínos. As externalidades disponíveis no território, comuns nos mercados de circuitos curtos, e que são utilizadas pelas queijarias caseiras e fabriquetas, também são apoderadas e transformadas em vantagens produtivas pelos laticínios, como a preservação de relações de proximidade com os pequenos criadores de gado e a redução de custos com transporte na aquisição da matéria-prima.

Esse cenário, por sua vez, não reflete um processo de sujeição da agricultura de base familiar a grandes corporações agroindustriais, cujas relações estão pautadas na incorporação de modo hegemônico da produção rural da pequena unidade. A presença das queijarias, fabriquetas e laticínios no TBL, ainda que apresentem dinâmicas diferentes, estimulam a competitividade e a descentralização regional da produção do Sial. Logo, a conformação de diversas unidades agroalimentares de pequeno e médio porte no território contribui para a não monopolização do leite somente por uma empresa.

Apesar dessa conjuntura, os proprietários dos laticínios mencionam que o principal entrave à manutenção das unidades de produção consiste no avanço de agroindústrias de grande porte, sobretudo a Natville. Com sede no município de Nossa Senhora da Glória, estado de

Sergipe, a empresa processa diariamente 200 mil litros de leite (CARDOSO, 2020) e realiza a captação de leite no sertão de Alagoas. Durante as pesquisas de campo, um gerente de laticínio retratou a sua indignação em relação ao que considera uma concorrência desleal da empresa: *“os grandes riem da gente. Eles aumentam o preço do leite quando querem e baixam o preço da mercadoria porque fazem aproveitamento do subproduto. Hoje, eu não posso dizer qual o preço de um queijo, porque o valor é flutuante”*.

A integração da agricultura de base familiar aos grandes laticínios dá-se por mecanismos geralmente alienantes, que forjam um contexto aparentemente vantajoso em relação à opção pela produção artesanal do queijo. No TBL, os produtores rurais são atraídos pelo aumento monetário do valor do leite, que posteriormente não apresenta uma valorização progressiva e regular. Nota-se ainda a oferta de assistência técnica e a construção de uma logística de escoamento do leite, traduzida na disponibilidade de tanques de resfriamento em associações e centros comunitários, que funcionam como pontos de recolhimento e armazenamento da matéria-prima. Tais condições, a princípio benéficas, contrastam com os elevados custos na manutenção dos equipamentos de refrigeração e nas exigências à especialização produtiva.

Em 2020, a Natville instalou um laticínio no município de União dos Palmares, na Zona da Mata, ampliando sua atuação em Alagoas. A territorialização da empresa resultou de incentivos do governo do estado, que contribuíram em seu favor na articulação entre a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico e Turismo, a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Alagoas (Faeal) e a Federação das Indústrias do Estado de Alagoas (FIEA) (CARDOSO, 2020). O empenho demonstrado pela política governamental para a vinda do laticínio incomoda os proprietários das agroindústrias do TBL, especialmente diante da inexistência de um plano institucional eficaz de fortalecimento dessas unidades de produção locais. Os relatos dos proprietários desses estabelecimentos remetem, inclusive, aos elevados riscos de endividamento motivado pelos investimentos nas atividades, sem, conquanto, receberem incentivo financeiro e institucional por parte do governo estadual.

As estratégias de territorialização dos laticínios de pequeno e médio porte no TBL, perante o avanço das grandes agroindústrias do setor de lácteos, consistem no uso de externalidades locais, paralelas à adoção de processos de modernização das atividades, a fim de ampliar a capacidade de competição no mercado. As interfaces dessas dinâmicas e as implicações nos padrões de produção serão reportadas no subcapítulo seguinte.

#### 4.5 As interfaces produtivas das agroindústrias no Sial do leite: reconfigurações dos padrões de processamento dos gêneros alimentícios

No que concerne ao processo produtivo dos laticínios alvo da pesquisa, identificou-se a modernização das atividades refletida na inserção de máquinas, utensílios, equipamentos industriais e na reestruturação das relações de trabalho, que implicaram o aumento da produtividade e a ampliação do chamado ganho de escala no processamento de alimentos (PREZZOTO, 2005). As orientações técnicas e estruturais provocaram mudanças na organização produtiva das unidades, refletidas na contratação de profissionais especializados (MOLES, 1981), como químicos, gerentes, operadores de máquinas e transportadores.

Os investimentos em logística e infraestrutura das instalações industriais contribuíram para esses estabelecimentos destacarem-se como os maiores processadores de alimentos lácteos no Sial do leite em Alagoas. No Quadro 8 estão elencados os produtos processados nos laticínios do TBL.

**Quadro 8 – Produtos processados nos laticínios, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

Municípios	Laticínios	Produtos
Major Isidoro	Bezerra	Queijo coalho, queijo <i>mozarela</i> e manteiga em creme
	São Félix	Queijo coalho, queijo manteiga, queijo <i>mozarela</i> e manteiga em creme
	Dugado	Queijo coalho
	Amaral	Leite na composição líquida
	Ouro Branco	Queijo coalho, queijo manteiga e manteiga em creme
	Mont Rey	Queijo manteiga, queijo <i>mozarela</i> , iogurte e bebida láctea
	Santa Maria	Queijo coalho, queijo manteiga e queijo <i>mozarela</i>
Cacimbinhas	Confiança	Queijo coalho
	Fazenda Timbaúba	Leite, coalhada, iogurte, manteiga, creme de leite e requeijão cremoso
	Galinhas do Maia	Queijo coalho
Batalha	Batalha	Queijos coalho, <i>mozarela</i> , prato, minas, parmesão e ricota, manteiga em creme, leite nas composições sólida (em pó) e líquida, achocolatados, bebidas lácteas, leite condensado, doce de leite, coalhada e requeijão cremoso
	Juazeiro	Queijo coalho, queijo manteiga e manteiga em creme
Jaramataia	Leite Forte	Queijo <i>mozarela</i>
Monteirópolis	Sertão	Queijos coalho, manteiga, <i>mozarela</i> , prato, minas, parmesão e ricota, manteigas em creme e engarrafada
Olho d'Água das Flores	Serra do Vento	Queijo <i>mozarela</i>

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Dentre os produtos referenciados no território, destacam-se o queijo manteiga, o queijo coalho e a manteiga em creme. No tocante a esses alimentos, o que apresentou maior alteração no processo produtivo foi o queijo coalho (Figuras 17 e 18), devido à utilização da técnica de pasteurização do leite em substituição ao seu uso no estágio cru. Esse procedimento condiciona mudanças no sabor e textura dos queijos, conforme já elucidado por Muchnick, Biénebe e Cerdan (2005) e Cruz (2012; 2020).

**Figura 17 – Coagulação do leite para produção do queijo coalho no Laticínio Confiança, Cacimbinhas/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 18 – Salga da coalhada para produção do queijo coalho no Laticínio Juazeiro, Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A maturação artesanal também foi eliminada em função da refrigeração em câmara fria, e a elaboração do produto ocorre pelo uso de reservatórios, bancadas, prensas e formas, predominantemente de aço inoxidável. Todas essas alterações buscam atender as normativas sanitárias determinadas pelos órgãos de inspeção, uma característica reportada por Prezzoto (2005) em relação às agroindústrias que aderem à regulamentação das atividades.

O queijo manteiga é o produto com menor alteração no processo produtivo dos laticínios de pequeno porte. Por se tratar de um alimento elaborado por meio do cozimento da coalhada, a pasteurização do leite não acarreta mudanças sensíveis no seu sabor. Assim como verificado nas fabriquetas, o segredo da qualidade do produto está nas mãos do queijeiro, artesão consideravelmente valorizado e demandado no TBL. Nas práticas de manipulação dos derivados de leite ainda é valorizado o trabalho de atores locais, que guardam os chamados saberes tradicionais reportados por Giddens (2001). Isso decorre do empenho na manutenção das especificidades organolépticas dos produtos lácteos referenciados no território, mesmo em uma estrutura de porte industrial. Para Martins (2012), a modernidade é construída por uma

transitoriedade da realidade social e cultural, que permite a interação entre conteúdos modernos com estruturas dominantes em outras temporalidades. Existe uma sintonia entre tempos passados e presente, que configura as dinâmicas dos laticínios e possibilitam a manutenção de elementos tradicionais pertinentes às atividades agroalimentares.

Nos laticínios, o preparo do queijo manteiga ocorre por meio do seu aquecimento a vapor no tacho (Figura 19), cuja energia calórica é canalizada da caldeira situada no exterior da sala de preparo dos derivados de leite. Anteriormente a essas modificações técnicas, o tacho era posto diretamente no forno a lenha. Perpassadas as etapas de elaboração, o queijo manteiga é enformado em caixas plásticas (Figura 20) e armazenado na câmara fria. As narrativas dos produtores mais experientes retratam que, no passado, esse procedimento era realizado em fôrmas de madeira.

**Figura 19 – Cozimento do queijo manteiga no Laticínio São Félix, Major Isidoro/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 20 – Queijo manteiga enformado no Laticínio São Félix, Major Isidoro/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Embora a produção de alimentos enraizados no território consista em uma estratégia de mercado mantida por laticínios do TBL, alguns estabelecimentos apresentam transformações significativas nos padrões de processamento dos gêneros alimentícios. Essas dinâmicas demonstram o impacto da modernidade sobre as modificações das bases organizacionais, tecnológicas e produtivas das unidades de beneficiamento.

O número significativo de laticínios que realizam o processamento do queijo *mozarela* (Quadro 8) denota a descaracterização das dinâmicas tradicionais da produção dos alimentos. O queijo *mozarela* – originalmente produzido com leite de búfala na Itália – é elaborado com leite bovino no Sial de Alagoas e não possui relação com o *terroir*. Assim como observado em

Sergipe (MENEZES, 2009), no TBL a opção pela produção desse queijo decorre do pouco investimento no seu processamento, refletido no uso reduzido de equipamentos, bem como da facilidade de aprendizagem do seu processo produtivo, cujos conhecimentos são transmitidos pelas redes de proximidade e sociabilidade constituídas entre os atores. Nota-se, ainda, a incorporação desse produto nos hábitos alimentares dos consumidores do território, fato que estimula a demanda pelo gênero nos estabelecimentos.

Nos laticínios Batalha e Sertão, as tendências de destituição da produção de alimentos tradicionais são mais evidentes, em função da adesão à fabricação de diversos produtos sem aportes referenciais com o território e que estão inseridos no consumo massivo. Essas empresas também apresentam o maior adensamento de maquinários, utensílios e estruturas modernas de funcionamento, aproximando-se da configuração de agroindústrias convencionais.

Na concepção de Giddens (2002), a modernização das práticas produtivas está ancorada em duas dimensões: uma associada à emergência e consolidação do capitalismo como sistema de produção alicerçado em mercados competitivos e na mercantilização da força de trabalho; e outra que diz respeito às transformações nas relações sociais, impactadas pelo uso generalizado da força material e do maquinário. Tal contexto implica extremo dinamismo, refletido nos ritmos inconstantes das mudanças sociais e econômicas, bem como nas práticas culturais.

Os sistemas especializados que estruturam as relações sociais e produtivas desses laticínios consistem em um desencaixe entre as sociedades tradicionais e modernas, traduzindo combinações de conhecimentos técnicos que, para além das áreas altamente tecnológicas, penetram virtualmente todos os aspectos da vida social. Conforme afirmado por Giddens (2002), não se trata de negar a existência de especialistas nas sociedades pré-modernas. Todavia, deve-se salientar que os grupos sociais inseridos nessas comunidades eram impactados por poucos sistemas técnicos. Tais circunstâncias lhes conferiam a possibilidade de viver de acordo com os termos do seu próprio conhecimento, ou no máximo, de seu grupo imediato.

A massificação da tecnologia tem criado homens alheios à natureza das coisas que no passado lhes eram familiares. Esse processo decorre do domínio dos objetos artificiais, produtos da sociedade industrial, que ressignificam os fundamentos sociais do cotidiano, das relações produtivas e de trabalho (MOLES, 1981). Nesses laticínios com estrutura densamente industrializada, o saber-fazer artesanal teve sua singularidade substituída por máquinas e instrumentos aperfeiçoados, suprimido por um receituário padronizado de normas e tarefas.

É possível estabelecer um paralelo das discussões baseadas em Moles (1981) com as abordagens realizadas por Giddens (2001) acerca da vida social no período moderno. Para esse autor, o cenário precedente à modernidade está sob o domínio da tradição, que envolve uma verdade formulada com acesso privilegiado a algumas pessoas, os chamados guardiões. Esses atores transmitem essa verdade a outros indivíduos por meio de interpretações das práticas que dominam. Na sociedade pós-tradicional, os guardiões tornam-se cada vez mais escassos e, no contexto do Sial do leite, podem ser identificados entre artesãos e artesãs que produzem os queijos coalho e manteiga.

Nos laticínios de produtos ultraprocessados, esses guardiões do saber-fazer do queijo artesanal são substituídos por profissionais treinados no processamento de produtos lácteos que, mediante a leitura realizada em Giddens (2001), podem ser chamados de especialistas. Embora pareça equivalentes, o autor aponta para a tênue e importante diferença entre o guardião e o especialista: o primeiro consiste em um agente mediador de saberes e experiências – transmissíveis a poucos privilegiados – que viabiliza a manutenção da tradição e de tecidos sociais e culturais fundamentais para o grupo; o segundo detém conhecimentos e habilidades que, apesar de aparentemente misteriosos ou notáveis para um leigo, podem ser adquiridas por qualquer um que esteja determinado a aprender.

Embora os produtos fabricados nesses estabelecimentos tenham perdido relativamente sua referência identitária, diante do processamento industrial normatizado por tarefas regimentadas pela técnica, a produção dos seus alimentos ocorre mediante o uso da matéria-prima produzida *in loco*, fato que denota a associação dos bens de consumo com as atividades leiteiras territorialmente localizadas. Isso não exclui essas agroindústrias do processo que Mior (2003) denomina de desenraizamento da unidade de produção em relação às atividades agroalimentares tradicionais. Essas transformações decorrem, sobretudo, das diferentes trajetórias de agroindustrialização tomadas pelo estabelecimento ou mesmo em função da incorporação de técnicas e padrões de produção em consonância com as normativas legais.

Os ritmos acelerados da modernidade que corroem as tessituras socioculturais territorializadas e que ressignificam os processos produtivos das agroindústrias não seriam possíveis sem o impacto exercido pelas técnicas. A tecnologia consiste no principal componente difusor das mudanças nas relações produtivas, sociais e interpessoais do espaço: “dentre as múltiplas denominações aplicadas ao nosso tempo, nenhuma é mais expressiva que a de *período tecnológico*” (SANTOS, 1986, p.11). Para o autor, a brutalidade como ocorrem as

transformações no mundo permite afirmar que os objetos e as ações que formam o espaço/tempo recente, embora próximo, adiante serão modificados.

Em contraposição à dinâmica produtiva das queijarias caseiras, das fabriquetas e de algumas agroindústrias de pequeno porte, nos laticínios Batalha e Sertão é realizada a produção de alimentos ultraprocessados (Figuras 21 e 22). Embora realizem a produção de manteiga, queijo coalho e queijo manteiga industrializado, esses alimentos não constituem mais os principais gêneros de comercialização das unidades de produção, destacando-se outros produtos dissociados da cultura alimentar do território como o queijo *mozzarella* e o iogurte. Nos laticínios Sertão e Batalha, fabricam-se ainda queijos prato, minas, parmesão e ricota. Nesse último, agrega-se, ainda, a produção de leite desnatado, integral, *diet* e *light*, nas composições sólida (em pó) e líquida, além de achocolatados, requeijão cremoso, bebidas lácteas, leite condensado, doce de leite e coalhadas.

**Figura 21 – Produtos lácteos do Laticínio Batalha, Batalha/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.

Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 22 – Queijos industrializados do Laticínio Sertão, Monteirópolis/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.

Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Conforme a Guia Alimentar para a População Brasileira, o consumo dos gêneros alimentícios ultraprocessados deve ser evitado, haja vista que esses produtos são nutricionalmente desbalanceados, e que sua fabricação “envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial” (BRASIL, 2014). O documento reporta ainda que o consumo desses produtos é apontado como uma das principais causas do desencadeamento de doenças crônicas não transmissíveis.

Apesar do volume e diversidade de derivados lácteos beneficiados nos laticínios, a comercialização dos produtos agroindustriais restringe-se aos municípios do estado de Alagoas.

Tal fato difere da escala de circulação dos produtos artesanais elaborados nas fabriquetas e queijarias caseiras que, imersos em redes informais de comercialização, atingem outros estados situados na região Nordeste. Os entraves à comercialização interestadual dos produtos fabricados nos laticínios estão vinculados à discrepância entre as normativas dos serviços de inspeção das unidades da federação. Em síntese, a autorização da produção e comercialização dos produtos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) no âmbito de Alagoas não assegura que a comercialização dos produtos seja liberada pelos órgãos de inspeção e fiscalização de outros estados. Esse problema já foi reportado por Cruz (2020), quando esta se referiu às limitações da legislação brasileira no tocante à produção e comercialização de alimentos de origem animal.

Nas logomarcas dos produtos fabricados nos laticínios Batalha e Sertão, foram identificadas estratégias de marketing mediante a reprodução de símbolos que buscam associar o produto às noções de “tradição”, “artesanal”, “caseiro” e “nutritivo” (Figura 23). Na concepção de Baudrillard (1995), esse reportório de imagens condiz com a espetacularização dos objetos mediante campanhas publicitárias que interagem com os consumidores por meio da mídia.

**Figura 23 – Campanhas publicitárias dos Laticínios Batalha e Sertão, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019**



Fonte: Instagram @laticinio.batalha e @laticiniosertao, 2020.

Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Conforme exposto nas campanhas publicitárias dos laticínios Batalha e Sertão, verifica-se a definição de táticas de publicidade e propaganda que se assemelham às estratégias de marketing utilizadas por transnacionais e conglomerados do ramo alimentício (IANNI, 1997). Essas empresas buscam influenciar os padrões de alimentação mediante o atendimento de necessidades reais e imaginárias dos consumidores.

Para Baudrillard (1995, p.17), “raros são os objetos que hoje se oferecem isolados”, sem recorrer ao contexto, por mais das vezes forjado, acerca do processo ao qual foi produzido. Na perspectiva do autor, há tentativas do capital empresarial de convencer e induzir o indivíduo ao consumo de produtos que não apresentam utilidade explícita. A publicidade, a marca e a empresa buscam engessar no alimento diversos significados que conduzem o consumidor a uma série de sensações e motivações imaginárias. Os consumidores veem-se mais atraídos e seduzidos pelos símbolos e aparências do que mesmo pelo conteúdo. Os objetos passam a preencher o vácuo de emoções deixado pela corrosão das interações humanas. Verifica-se, então, a conformação de indivíduos inseridos na chamada “sociedade de consumidores”, reportada por Bauman (2008, p.71), cuja estratégia existencial dá-se pelo consumo de forma irrefletida, sem avaliar as reais intenções da vinculação de símbolos imaginários aos produtos.

O conjunto de imagens e símbolos atrelados ao produto industrializado ocorre, geralmente, por meio da exploração dos aspectos bucólicos da cultura e da natureza rural. Wille (2014) menciona que existe entre os urbanitas a valorização de elementos do campo, diante da artificialidade dominante nos objetos e nas relações que compõem os espaços urbanos. A indústria alimentícia, por sua vez, vincula em seus produtos signos e representações que atendem no âmbito da compra as sensações imaginárias dos consumidores.

Esses elementos são traduzidos ao consumidor por meio do uso estratégico do marketing e do design no alimento comercializável. São novas linguagens exploradas pela indústria e pelo varejo que constroem uma comunicação entre o produto e o consumidor (WILLE; MENASCHE, 2013) mediante um diálogo que busca formular a identidade e a familiaridade com o alimento que se deseja comer. Na concepção de Muchnik (2006), é comum identificar entre as agroindústrias o uso de símbolos que buscam aproximar o alimento de uma identidade territorial que geralmente não possuem. Trata-se de uma autenticidade encenada focalizada na fetichização e no convencimento do consumo pelo recurso imagético e aparente do produto.

No TBL é possível verificar laticínios de pequeno porte cujas atividades, ainda que associadas ao processamento industrial, estão centralizadas na produção de alimentos territorialmente localizados. Todavia, os laticínios com elevada densidade tecnológica e que

possuem maior incremento na produtividade, embora imprimam representações caseiras e artesanais aos seus produtos, dedicam-se à produção de outros alimentos dissociados da identidade agroalimentar do território. Na perspectiva de Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005, p.3), este seria um exemplo de empresas que imprimem marcas com “nomes tradicionais, idiomas locais ou referências toponímicas para enfatizar a identidade de um produto”. Na concepção dos autores, a prática utiliza-se de estratégias, por vezes, eticamente questionáveis, haja vista que exploram o uso de signos identitários que nem sempre referenciam os produtos.

Apesar das investidas de convencimento por meio dos signos, a eficácia dos gêneros industrializados é constantemente refutada em função da artificialidade do processo produtivo. A mudança no perfil do consumidor pressupõe a emergência de uma nova lógica agroalimentar que, na concepção de Wilkinson (2002b; 2016), está fundamentada na valorização dos alimentos saudáveis, naturais e artesanais. Para o autor, as grandes propriedades e a indústria alimentícia, atentas aos novos padrões de consumo, incorporam a agricultura orgânica, anteriormente difundida e limitada às unidades de produção familiar. No laticínio Fazenda Timbaúba foi constatada uma linha especializada na produção orgânica de derivados lácteos (Figuras 24 e 25), como leite, coalhada, iogurte, manteiga, creme de leite e requeijão cremoso.

**Figura 24 – Produto orgânico fabricado no Laticínio Fazenda Timbaúba, Cacimbinhas/AL, 2020**



Fonte: Instagram @timbaubaorganicos, 2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 25 – Produto orgânico fabricado no Laticínio Fazenda Timbaúba, Cacimbinhas/AL, 2020**



Fonte: @timbaubaorganicos, 2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Na concepção de Fonseca (2009), a agricultura orgânica integra os sistemas agrícolas que realizam a produção sustentável de alimentos, fibras e gêneros não alimentícios (cosméticos, óleos essenciais etc.) centrada em atividades ambientais, sociais e economicamente responsáveis. Para a autora, trata-se de mecanismos direcionados à otimização

da qualidade dos produtos mediante uma interação humana, que viabilize a capacidade natural de desenvolvimento das plantas, animais e ambientes naturais.

O laticínio Fazenda Timbaúba recebeu o selo de certificação da produção de orgânicos pela consultoria IBD no ano de 2002, após um processo de reconexão das atividades da pecuária com padrões produtivos naturais iniciado na segunda metade da década de 1990. Dentre as práticas retomadas, destacam-se o tratamento dos animais sem o uso de fármacos químicos, que foram substituídos pela fitoterapia e a homeopatia. Observa-se ainda a não utilização de hormônios voltados para o aumento da produtividade do leite e a recuperação de uma dieta nutricional à base de espécies cultiváveis do agroecossistema local, como palma forrageira, milho e pastagens livres de agrotóxicos. Os alimentos orgânicos são direcionados, sobretudo, para mercados dos estados de São Paulo e Rio de Janeiro, que absorvem mais de 90% da produção. Em Alagoas, o consumo ainda é restrito, correspondendo, aproximadamente, a 5% dos orgânicos. A incorporação do selo de orgânico aos produtos viabiliza a esses gêneros agregarem ao mercado maior valor monetário, quando comparado aos bens alimentícios originários da industrialização convencional. Por essa razão, a difusão desses produtos ocorre, principalmente, entre consumidores da classe média-alta.

Essas estratégias de inserção do laticínio Fazenda Timbaúba no mercado de orgânicos condizem com a emergência e a consolidação de segmentos de consumidores atentos ao consumo de alimentos saudáveis. A empresa, contudo, apresenta uma estrutura atrelada à formação de conglomerados mediante a integração a outras empresas alimentícias. Terrazzan e Valarini (2009) mencionam que, embora a produção orgânica no Brasil tenha participação mais significativa da agricultura familiar, é crescente nesse setor o número de empresas privadas controladas por grupos empresariais. Tal configuração denota que o paradigma da agricultura orgânica pode ser incorporado por grandes indústrias.

Ao analisar os critérios adotados pelos consumidores na definição dos padrões de qualidade dos produtos, Menasche (2003) afirma que na sociedade contemporânea tem-se consolidado uma dualidade nos processos de escolhas dos gêneros alimentares *in natura* e processados: em oposição aos industrializados, são valorizados os alimentos orgânicos, frescos e/ou artesanais, livres de conservantes e associados a sistemas agroalimentares com responsabilidade ambiental de produção. A valorização dos padrões de consumo vinculados aos alimentos identitários, artesanais e de origem também integra as discussões sobre o Sial do leite em Alagoas. Essa abordagem, que será enfatizada no capítulo seguinte, denota o estreitamento das relações situadas nas dimensões da produção e do consumo.

**5 SABOR DA QUALIDADE:  
estreitamento das dimensões sociais e  
culturais entre a produção e o consumo**

Comercialização do queijo coalho artesanal na feira-livre,  
Pão de Açúcar/AL, 2019.



## **5 SABOR DA QUALIDADE: estreitamento das dimensões sociais e culturais entre a produção e o consumo**

Os questionamentos em torno da qualidade dos produtos processados pelas indústrias convencionais e a emergência de movimentos ligados ao consumo consciente, diante de pautas políticas, sociais, ambientais e economicamente justas (PORTILHO, 2003; PORTILHO; FERREIRA, 2019), contribuíram na revalorização dos alimentos tradicionais, artesanais e naturais. Embora negligenciados perante a hegemonia das grandes corporações alimentares, eles destacam-se como novas alternativas de consumo.

Goodman (2003) menciona que nos encontramos diante do cenário de virada da qualidade, uma retomada na valorização de produtos e práticas agroalimentares que são definidas como bens patrimoniais. Marsden (2004) denomina esse processo de realocação e ressocialização de agricultores familiares e atividades assentadas no valor da origem. Para o autor, existe um realinhamento entre produtores e consumidores que não pode ser explicado apenas sob a dimensão biológica e fisiológica da nutrição. Sobre essa abordagem, Muchnik (2010) e Champredonde (2016) enfatizam a importância dos referenciais subjetivos na definição da qualidade dos alimentos.

Há, entretanto, a prevalência de critérios na valorização desses bens, que são definidos em função dos perfis dos consumidores e do produto que se deseja comer (MACIEL, 2005; MUCHNIK, 2006). No Sial do leite em Alagoas, a proximidade, a identidade, a origem, o processo produtivo e as características organolépticas, atreladas, sobretudo, ao sabor, implicam diferentes processos de qualificação dos alimentos tradicionais. A reputação adquirida pelos derivados de leite e a confiança nos produtores viabilizaram a inserção do Sial em mercados sociais de proximidade, denominado por Maluf (2004) e Schneider e Ferrari (2015) de circuitos curtos de produtos agroalimentares.

Conforme antecipado nas discussões anteriores, o encadeamento das abordagens desse capítulo tem como foco a percepção dos consumidores do TBL na definição das qualidades dos alimentos lácteos elaborados no Sial. O texto segue estruturado em três subcapítulos: no primeiro, estabelece-se procedimentos de diferenciação entre os alimentos artesanais e os industriais, bem como aborda-se sobre as noções de sanidade aplicadas aos gêneros alimentícios derivados do leite; no segundo, discutem-se os critérios adotados pelos consumidores na definição da qualidade dos alimentos; e no terceiro, realiza-se um debate sobre a participação dos consumidores nas interações de troca e comensalidade nos circuitos curtos.

### 5.1 “*Um produto desse é diferenciado*”: a preferência dos consumidores pelos derivados de leite artesanais

As pesquisas da geografia e das ciências sociais, dedicadas aos estudos sobre a produção agrícola e a dinâmica agrária, eram influenciadas, principalmente, pelas abordagens da economia clássica. As discussões estavam centradas nos grandes negócios agropecuários fortalecidos pelo comportamento exploratório e desigual do capital (WINTER, 2003). Quando se remetia à agricultura de base familiar, as atenções voltavam-se para a resistência dessa categoria em contraposição às relações capitalistas no campo, geralmente focalizadas na análise da dimensão da produção. Winter (2003) destaca que, somente a partir da década de 1980, em função da revitalização dos mercados e dos produtos locais, é que são fortalecidos os mecanismos de reorientação e reconexão dos sistemas agroalimentares difundidos tradicionalmente nos territórios, em um processo chamado pelo autor de redescoberta do consumo.

Para Tibério e Cristóvão (2012), a economia clássica não consegue explicar os diferentes elementos e atributos que compõem a nova dinâmica da comercialização e consumo dos alimentos, especialmente, aqueles que adquirem diversas noções de qualidade. Isso ocorre porque a teoria tradicional assinala que o comportamento das atividades econômicas é regulado pelo mercado. A qualidade e juízo do produto dar-se-iam por sua utilidade e preço, que resulta do trabalho investido e, sobretudo, da concorrência.

Seria redundante e equivocado restringir a dinâmica do Sial no TBL a essa noção, haja vista que a sua difusão no mercado não depende exclusivamente do valor do produto nas relações de troca. Pelo contrário, fundamenta-se, sobretudo, na valorização de diversas convenções entre produtores e consumidores – e, por vezes, intermediários próximos – atreladas aos atributos de qualidade dos alimentos (WINTER, 2003; MUCHNIK, 2006; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012).

A aplicação da lógica clássica da economia sobre a produção e o consumo de alimentos qualificados se tornaria infundada justamente porque as convenções locais e territoriais que valorizam esses bens contrapõem-se à concorrência desleal das grandes corporações de abastecimento. Na concepção de Marsden (2004), a emergência de novas formas de consumo associadas à valorização de alimentos artesanais, de origem, naturais, ecológicos e fundados na justiça social são apenas alguns dos aspectos de qualidade, que têm contribuído para a realocação das relações de poder em determinados segmentos de abastecimento de alimentos

vinculados às unidades de produção familiar. Esse processo, segundo Portilho (2009), também caracteriza uma nova cultura política que contribui na reapropriação do mercado pelos produtores rurais mediante valores próprios, que também são revitalizados por consumidores conscientes acerca do alimento que pretendem comer.

Por essa razão, a concepção de regimes alimentares utilizada por Friedman (1982) para caracterizar os diferentes padrões de produção, financeirização, distribuição e consumo de alimentos a partir da Revolução Industrial e do pós-Guerra de 1945 não consegue explicar a atual dimensão social, econômica, política e cultural do consumo de bens alimentícios. Portilho e Ferreira (2019) consideram que, embora sejam importantes, por demonstrarem as diferentes estratégias do capitalismo agroindustrial e corporativista na ressignificação da alimentação e do consumo em escala global, essas análises tornaram-se incompletas por não se aprofundarem na discussão sobre a emergência de um regime alimentar, que se refere ao novo acirramento de forças entre o corporativismo das empresas transnacionais (MACHADO; OLIVEIRA; MENDES, 2016) e os movimentos sociais que fortalecem, em diferentes países, a agenda do consumo responsável, associado aos mercados justos e que faz uso controlado dos recursos naturais.

Portilho e Ferreira (2019) consideram ainda que as discussões sobre os regimes alimentares estão centralizadas nas etapas da produção e distribuição, cuja estrutura está fundamentada na ação do Estado e do mercado. Tal condição abre espaço para uma lacuna no tocante à “compreensão das transformações da cultura alimentar e do papel dos consumidores, que emergem como atores políticos” (idem, p.192) e com potencial de interferência no desenvolvimento dos mercados e na propagação de novos métodos de produção e percepções de consumo. Na concepção das autoras, o terceiro regime encontra-se em formação e está sujeito a experimentações, que já incluem o consumo consciente e a emergência das redes agroalimentares embasadas em valores políticos, sociais e culturais.

Na concepção de Salcido (2017), apesar da expansão de dietas homogêneas corromper traços culturais imbuídos no consumo e no hábito de comer, é possível que agricultores/produtores, consumidores e, inclusive, os intermediários, responsáveis pela distribuição imediata e regional dos alimentos, contribuam para a reconstrução de uma memória alimentar que viabilize a identificação e o reconhecimento do produto de qualidade.

Em contraposição às abordagens teóricas e conceituais fundamentadas nos marcos regulatórios do mercado, diferentes autores (GOODMAN, 2003; MARSDEN, 2004; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012) enfatizam a necessidade de afastamento da filosofia do mercado puro e

sugerem uma discussão fundamentada na economia das convenções. Goodman (2003) situa em eixos distintos o que ele denomina de convenções padronizadas de qualidade, vinculadas à produção em commodities da indústria, e convenções de qualidade atreladas à tradição, à confiança, ao localizado e ao valor ecológico do alimento. Em síntese, verificam-se atributos de qualidade distintos entre os dois eixos: o primeiro, associado à produção em massa, resultante da agricultura e indústria convencionais; e o segundo, atrelado à diversidade produtiva direcionada a atender a reprodução social, econômica e cultural da unidade familiar, bem como as diferentes percepções e valores de consumo e comensalidade dos consumidores.

Marsden (2004) argumenta que as convenções regulamentadas e incorporadas mais facilmente pela grande indústria e pelas corporações varejistas são normatizadas por decisões verticais e estão dissociadas das concepções dos consumidores. É essa assimetria no acesso à informação dos produtos industrializados que, para Tibério e Cristóvão (2012), torna incerto para os consumidores os processos de beneficiamento e transformação desses alimentos.

A desconfiança em torno da produção de gêneros alimentícios decorre, na perspectiva de Requier-Desjardins (2013), da não relação do produto com o referencial de origem. Desse modo, a indisponibilidade de informações entre aquele que oferece o produto (produtor ou intermediário) e aquele que procura (consumidor) compromete a eficácia das transações comerciais e gera um efeito que o autor denomina de seleção adversa, ou seja, a exclusão de determinados produtos do consumo final.

Na concepção de Goodmann, Sorj e Wilkinson (1987) e Wilkinson (2002b), há indícios que justificam essa incerteza entre os consumidores, sobretudo, diante da destituição dos alimentos de suas características organolépticas. Para os autores, esse processo foi notado após os avanços na bioindustrialização, na indústria química e no desenvolvimento dos sintéticos, que possibilitaram, em determinadas atividades, a transformação dos produtos rurais em insumos industriais constituídos por matérias-primas não agrícolas.

A incredibilidade sobre a qualidade dos alimentos resulta ainda das frequentes denúncias sobre a adulteração dos produtos industrializados, o que coloca em dúvida a eficácia dos padrões regulatórios de qualidade sanitária e fiscal (PREZZOTO, 2005). Somam-se a isso, os questionamentos sobre a eficácia e qualidade dos produtos alimentícios dotados de sódios, gorduras, glicose, conservantes e aditivos químicos, cujo uso resulta na produção de gêneros artificiais, que não poderiam sequer serem classificados como alimento no sentido *stricto* da nutrição (POLLAN, 2007).

A Guia Alimentar para a População Brasileira reporta que não há qualidade nutricional quando se refere aos bens alimentícios ultraprocessados. Além do uso adicional e abusivo de sódio, glicose, óleos e gorduras no processo de industrialização, o desbalanceamento nutritivo desses produtos decorre da introdução em sua composição de substâncias sintéticas, produzidas em laboratório, que possuem a função de ampliar a durabilidade da validade dos gêneros no varejo. Verifica-se que esses aditivos também dotam o produto final de cor, sabor, aroma e textura atraentes, que ativam nos consumidores a sensação de estarem comendo produtos semelhantes aos alimentos naturais ou minimamente processados. Logo, as suas “formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente” (BRASIL, 2014).

A subnutrição associada à baixa qualidade dos alimentos no Brasil foi uma abordagem levantada principalmente na década de 2010, após a atenuação da questão da fome no país<sup>47</sup> em função da consolidação da política assistencial, que teve como principal programa a Bolsa Família. Conforme Preiss e Schneider (2020), doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade, diabetes, câncer, hipertensão e as doenças cardiovasculares e respiratórias passaram a ser potencialmente associadas ao consumo abusivo de gorduras, açúcares e sódio, substâncias largamente presentes nos alimentos ultraprocessados, “os quais se tornaram a nova cara da (in)segurança alimentar no país” (idem, p.172).

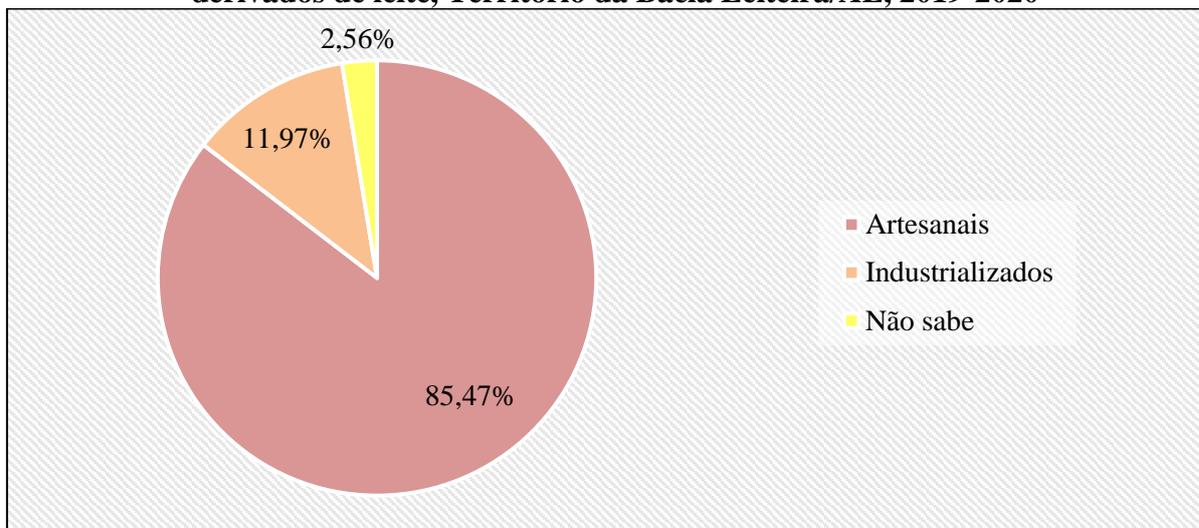
No contexto de fortalecimento das discussões sobre a alimentação e a insegurança nutricional, também se torna relevante o papel assumido pelos consumidores na definição da qualidade dos alimentos. Nesta pesquisa, as percepções e avaliações desses indivíduos sobre os queijos são consideradas importantes na construção de representações e nas qualificações subjetivas e objetivas sobre os produtos.

No TBL as incertezas e questionamentos em torno dos gêneros alimentícios ultraprocessados influenciam as escolhas alimentares dos consumidores. Entre os 117 entrevistados, há o predomínio entre os que preferem os alimentos artesanais (85,47% dos consumidores), elaborados no território, em detrimento dos produtos industrializados (11,97% dos informantes), provenientes dos laticínios convencionais (Gráfico 8).

---

<sup>47</sup>As discussões sobre a questão da fome no Brasil ganharam força novamente nos últimos anos diante do retorno do Brasil ao Mapa da Fome em 2018, após ter saído dele, pela primeira vez, em 2014. O mapa consiste na lista de países que apresentam mais de 5% da sua população ingerindo menos calorias do que o recomendado (FAO, 2020). Esse cenário resultou do aumento da taxa de desemprego, congelamento dos gastos públicos, redução do poder de consumo da população e avanço da pobreza, especialmente, após a segunda metade da década de 2010. Com a eclosão e propagação da pandemia da Covid-19 em 2020, acompanhada por uma insuficiente política de auxílio econômico emergencial à população, a pobreza e a fome tornaram-se cenários ainda mais evidentes no país.

**Gráfico 8 – Preferência dos consumidores em relação ao processo produtivo dos derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Não se trata aqui de negar a massificação de produtos industrializados derivados do leite na composição alimentar dos consumidores do Sial em Alagoas, mas as possibilidades de consumo de alimentos lácteos locais, com reputação de procedência, características organolépticas singulares e enraizamento cultural contribuem para a tomada de decisão em relação à escolha por alimentos artesanais. Schneider e Ferrari (2015, p.57) mencionam que, embora se reconheça que a produção e o consumo em massa de alimentos processados seja um padrão hegemônico, “existem indicações de uma crescente procura por alimentos mais saudáveis e de qualidade diferenciada resultante de uma nova demanda por parte dos consumidores”. Diante disso, verificam-se apelos à elaboração de alimentos artesanais e frescos. Se a estética consistia em um componente diferencial na escolha do produto, atualmente a procedência, a história e o processo de produção passam a agregar referências de qualidade aos bens agroalimentares, o que, para Cavalcanti (2004), reflete a tendência de valorização da origem dos alimentos, elemento importante nas redes de produção e consumo.

A noção de qualidade atribuída aos alimentos que não passam por processamento industrial fundamenta-se, então, na contraposição à comida designada de *mal-bouffe* (MENASCHE, 2003). Esse termo, geralmente utilizado na França, é “empregado para designar comida de má qualidade, considerada não-sadia, associada à homogeneização e à produção em larga escala, características dos processos de industrialização dos alimentos e de intensificação da produção agrícola” (idem, p.201). Em sua tese, Menasche (2003) faz uso da categoria *mal-bouffe* para se referir à má qualidade dos cultivos e produtos alimentícios que incorporam a

transgenia. Com base em conexões estabelecidas com as discussões anteriores, verifica-se que, na perspectiva dos consumidores do TLB, a qualidade do produto da agricultura e da indústria convencional é passível de questionamentos, sobretudo quando comparada aos bens alimentares atrelados à produção artesanal em pequena escala, que possuem procedência conhecida e são valorizados por portarem características territorialmente legitimadas.

A Tabela 11 demonstra a preferência dos consumidores em relação aos queijos artesanais. A escolha pelo queijo coalho é dominante em todos os grupos etários, atingindo o percentual geral de 75,21%. Entre os entrevistados com idades entre 18 e 29 anos, a referência a esse alimento chega a 91,30%, o que traduz a sua ampla difusão entre os jovens.

**Tabela 11 – Perfil etário dos consumidores entrevistados e preferência em relação aos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

Faixa etária	Número de entrevistados	Preferências dos consumidores em relação aos queijos artesanais (%)		
		Queijo coalho	Queijo manteiga	Queijo Macururé
18 a 29 anos	23	91,30	4,35	4,35
30 a 44 anos	55	78,18	20	1,82
45 a 59 anos	28	57,14	35,72	7,14
60 a 74 anos	7	71,42	14,29	14,29
Mais de 75 anos	4	75	-	25
Total	117	75,21	19,66	5,13

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A opção pelo queijo manteiga foi mencionada por 19,66% dos entrevistados, destacando-se o grupo etário de 45 a 59 anos, que em 35,72% das respostas reportaram a preferência pelo produto. Os dados refletem ainda que, apesar da reduzida alusão ao queijo macururé, a escolha por esse produto é relevante entre os grupos etários de 60 a 74 anos (14,29%) e mais de 75 anos (25%). A referência a esse alimento, mesmo diante do número restritivo de idosos entrevistados<sup>48</sup>, revela que o queijo macururé persiste na memória e na identidade alimentar desse grupo social.

As preferências alimentares dos consumidores no Sial do leite em relação ao processo produtivo ocorrem mediante avaliações das diferenças entre os bens artesanais e os industrializados. Por esta razão, torna-se relevante a menção de Muchnik (2006, p.97) sobre as relações simétricas e assimétricas entre os alimentos: “por un lado, los productos estándar se

<sup>48</sup> A realização das entrevistas junto aos consumidores nos locais de compra dos queijos ocorreu em 2019 e entre setembro e dezembro de 2020. A interrupção até o mês de agosto se deu em função da publicação de medidas restritivas no transcurso da pandemia. Por sua vez, esse cenário influenciou a participação reduzida de entrevistados com mais de 60 anos devido ao isolamento social, que atingiu, sobretudo, esse grupo etário.

sitúan en oposición a los productos territoriales [...] pero, por otro lado, la existencia de productos estándar sirve de referencia para la identificación de productos locales”. O autor utiliza-se desses argumentos para destacar a necessidade de não recair em leituras dogmáticas de repulsa da indústria. A presença do produto industrial é relevante na distinção e, por consequência, na valorização do alimento tradicional. Esse contexto evidencia que “los opuestos son opuestos pues en algún punto se articulan y se complementan” (idem, p.98). Os referenciais de qualidade atribuídos ao produto artesanal, natural, ético ou ecológico decorrem da identificação de elementos reprovados na comparação estabelecida com o gênero industrial.

Ao discutir sobre a noção de mercados convencionais e alternativos de alimentos, Preiss e Schneider (2020) argumentam que os mesmos não podem ser definidos essencialmente pela oposição, mas, por uma abordagem relacional. No consumo, essa inter-relação também é evidente, tendo em vista que os consumidores transitam em diferentes espaços de comercialização e distribuição. É recorrente encontrar a disponibilidade de produtos industrializados e artesanais em um mesmo espaço de varejo (supermercados, padarias, lanchonetes e, inclusive, feiras livres). Diferenciar as (não) qualidades dos alimentos atreladas aos tipos de processamento é um aprendizado que também se adquire no ato do consumo e da comensalidade de ambos os produtos. Essa prática substancia, mediante a comparação, a valorização e a preferência pelos queijos artesanais do TBL.

Esse contexto viabilizou entre agricultores familiares a construção de iniciativas antepostas à lógica da indústria e fundamentadas na revitalização das atividades tradicionais e na economia de proximidade (SCHNEIDER; FERRARI, 2015), que conseqüentemente ativa a interação entre produtores e consumidores, conectando esse último com os saberes, os métodos de produção e a procedência das matérias-primas utilizadas no encadeamento das atividades. A qualidade conferida ao alimento pelo consumidor, diante da integridade do processo produtivo assumido pelo produtor, constitui um mecanismo endógeno de aquisição de reputação pelas práticas agroalimentares, o que contribui no desenvolvimento territorial mediante a redistribuição do poder econômico e social aos agricultores (MARSDEN, 2004). Tal cenário reporta para o alinhamento de relações entre produtores e consumidores que, para Muchnik (2006), reproduz o atendimento às objeções de ambos os atores, suficiente para desencadear o benefício mútuo e a valorização dos recursos localizados.

Em consonância com essa abordagem, Cruz (2012) é enfática ao mencionar que as estratégias de desenvolvimento rural associadas aos sistemas agroalimentares passaram a incorporar a noção de qualidade dos alimentos com o propósito de ampliação das redes de

comercialização e consumo. Para a autora, esse é um critério que deve estar fundamentado na manutenção da singularidade dos padrões tradicionais de produção.

A literatura dedicada a essa análise esteve a princípio ligada à emergência de movimentos sociais e civis na Europa, que reivindicavam pautas de consumo consciente, valorização da produção em pequena escala, além de críticas aos modelos intensivos e exploratórios de produção. Em certa medida, essa nova reorientação das práticas agrícolas também esteve associada às políticas de Estado e da União Europeia com foco no desenvolvimento rural (WINTER, 2003; MARSDEN, 2004; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012). Trata-se de uma reconexão da política institucional no incentivo à retomada das atividades tradicionais desenvolvidas pela agricultura familiar, diante do cenário de esvaziamento e decadência dos territórios rurais.

Goodman (2003) defende esse movimento como a “virada” para qualidade (*‘turn’ to quality*), atrelada ao crescimento do que ele chama de redes agroalimentares (*Alternative Agro-food Networks – AAFNs*), que se consolidam como alternativas às atividades controladas pelas grandes corporações de produção e distribuição em escala global. Na concepção do autor, há interesse renovado acerca do local de origem do produto mediante um modelo que prioriza o desenvolvimento territorial endógeno. Nesse ínterim, existe a recuperação de uma análise que valoriza os elementos socialmente incorporados às práticas alimentares, como a inclusão, a confiança, a tradição, a cultura e o compromisso ecológico.

Marsden (2004), em consonância com o pensamento de Goodman (2003), reporta que na Europa essas novas dinâmicas apresentam-se como contramovimentos aos circuitos de gêneros alimentícios convencionais. Há um processo de reaproximação entre a agricultura e a sociedade, o que, na perspectiva do autor, revaloriza e realoca a produção de alimentos com enraizamento cultural, ao passo que também fortalece os elos dos consumidores com a origem dos alimentos. Deseja-se, então, consumir bens alimentícios de qualidade, mas também, (re)vivenciar as experiências agrícolas e conhecer o potencial histórico e cultural das comunidades rurais. Em função dessa conjuntura, Marsden (2004) revela que os alimentos passam a ser identificados pela localidade (a fazenda, o território) ou pelo produtor responsável pela manutenção das atividades.

Nos Estados Unidos a ênfase aos alimentos de qualidade deu-se mediante a crítica e a denúncia a uma desordem alimentar (POLLAN, 2007) que se revela em padrões intensivos da produção agroindustrial e no consumo de produtos artificiais e não saudáveis. Na América Latina, as pesquisas sobre a qualidade dos bens alimentícios com enraizamento cultural

alinham-se inicialmente às abordagens do Sial, que, embora influenciado pela literatura europeia, ganha uma roupagem particular em função das especificidades econômicas, sociais e culturais (MUCHNIK; SAUTIER, 1998; MUCHNIK; BIÉNEBE; CERDAN, 2005; MUCHNIK, 2006). Muchnik (2006) considera que, diante de produtores rurais geralmente desprovidos do apoio institucional efetivo na América Latina, a manutenção dessas atividades agroalimentares tradicionais se relaciona a uma rede de proximidade sólida e à busca dos consumidores por alimentos com símbolos que revelam os hábitos alimentares e o pertencimento ao lugar e ao grupo social.

Essas diversas dimensões utilizadas para atribuir qualidade aos alimentos também são apontadas pelos consumidores do Sial para qualificar os derivados artesanais de leite e, principalmente, os queijos tradicionais. Prezzoto (2005) concorda com a análise diversificada para definir o alimento e, para tanto, discorre críticas ao controle oficial de qualidade dos alimentos no Brasil. Conforme reportado pelo autor, por se restringir aos campos sanitário e da legalidade, esse controle despreza, inclusive, etapas anteriores à manipulação dos alimentos que podem comprometer sua qualidade, como o uso de matérias-primas dotadas de agroquímicos.

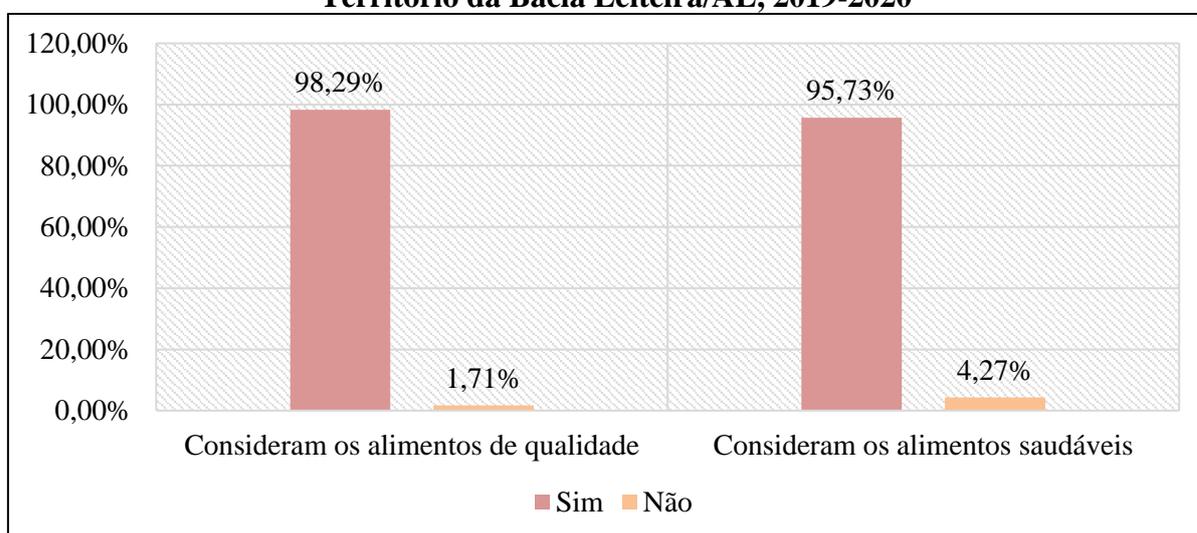
Assim como Prezzoto (2005), as abordagens realizadas por Silveira e Heinz (2005) reportam para as limitações da chamada qualidade ótima utilizada por Langrange (1995). Para os autores, a sua definição incorpora as dimensões 1) sanitárias, que se preocupam com a não menos importante nocividade à saúde; 2) nutricionais, que deverão atender as satisfações fisiológicas; 3) de facilidade no uso do produto, que dispõe comodidade ao consumidor; e 4) a regulamentar, orientada ao cumprimento das normas legais.

Os elementos destacados reportam à saúde e à nutrição de quem está à jusante do processo produtivo, mas não avança em aspectos considerados importantes para o próprio consumidor, como a procedência dos alimentos manipulados, o tipo e a quantidade de insumos utilizados na agropecuária, os riscos de contaminação decorrentes dessa etapa anterior e, aproximando-se do que postulam alguns pesquisadores (GOODMAN, 2003; MARSDEN, 2004; MUCHNIK, 2006; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012; CRUZ, 2012), a capacidade de responder as expectativas dos consumidores no tocante “a quem e como produz e a quem tem acesso ao consumo dos alimentos” (PREZZOTO, 2005, p.45). Na concepção do autor, esses diversos critérios estão situados na proposta da qualidade ampla, que está direcionada a atender prerrogativas de âmbito social, cultural, político e ambiental, como a inclusão social e econômica, a manutenção do patrimônio cultural, a equidade e o consumo consciente dos recursos naturais.

Todavia, Muchnik (2006) adverte que não é essa gama de critérios e tantos outros que serão utilizados para definir a qualidade de um único produto. É inválido pensar que todos os alimentos deveriam atender a essas dimensões, haja vista que o produtor em comunicação direta ou indireta com o consumidor define, por meio do perfil da demanda e do conhecimento mútuo, os elementos de qualificação que atendam às aspirações de ambos os atores.

Caso as noções reportadas por Langrange (1995) e Prezzoto (2005) sobre a qualidade fiscal e ótima fossem aplicadas aos alimentos do Sial do leite em Alagoas, diversas unidades de produção de lácteos, especialmente as queijarias caseiras e as fabriquetas, teriam seus produtos reduzidos à aceitação de alimentos sem qualidade. Tal fato decorreria dos problemas associados à informalidade das atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos de porte artesanal. Esse contexto também contrariaria as percepções dos consumidores desses alimentos, que, durante as entrevistas, de modo unânime (100% dos entrevistados), mencionaram que recomendariam para outra pessoa os derivados artesanais de leite que consomem. De modo semelhante, 98,29% e 95,73% dos consumidores abordados durante as pesquisas retrataram, respectivamente, que consideram de qualidade e saudáveis esses alimentos (Gráfico 9).

**Gráfico 9 – Avaliação dos consumidores sobre os derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

No TBL os elementos adotados na concepção da qualidade dos derivados de leite ultrapassam os critérios sanitários, incorporando fatores de ordem social e cultural, como a relação simbólica, o pertencimento e o sabor específico decorrente da manipulação artesanal do produto. Essas dimensões estão direcionadas para o que Nierdele et al. (2016) denominam de

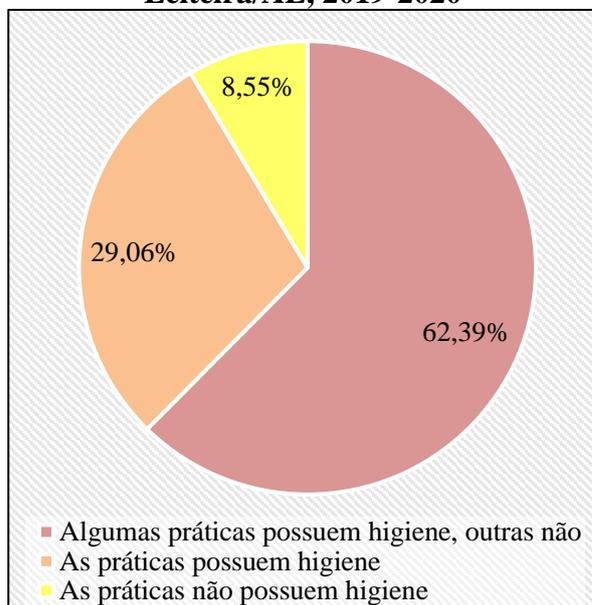
qualidade identitária organoléptica. Não menos importantes são as avaliações relativas ao alimento considerado saudável, que inclui a confiança acerca da procedência da matéria-prima, bem como os pré-requisitos nutricionais associados ao alimento rico em gorduras, proteínas, carboidratos, vitaminas e com baixa concentração de aditivos.

Utilizando-se das interpretações realizadas por Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005) sobre a qualificação dos alimentos, verifica-se uma relação com a dinâmica observada no Sial do leite em Alagoas, especialmente no que tange à constituição de grupos sociais, que mobilizam processos de identificação e adoção de referenciais para selecionar os produtos considerados de qualidade. Muchnik (2006) considera, ainda, que existem diversos critérios para avaliar a qualidade dos bens agroalimentares, embora seja relevante enfatizar que, a depender do perfil do grupo social (idade, gênero, procedência, escolaridade e condições socioeconômicas) e das suas percepções, um elemento de qualificação pode se sobrepor aos demais.

A eleição de critérios de forma hierarquizada para avaliar a qualidade dos alimentos resulta em análises, por vezes contraditórias acerca do alimento apreciável. No TBL, isso é notável quando se analisa a percepção dos consumidores acerca da higiene na produção dos derivados artesanais de leite. Observa-se que a demanda por esses produtos permanece mesmo diante do fato de 62,39% dos consumidores terem dúvidas quanto à higiene de algumas práticas, e de 8,55% não considerarem o desenvolvimento de boas práticas nas unidades de produção (Gráfico 10). Essa perspectiva é influenciada pelo discurso sanitário, que trata esses estabelecimentos como desprovidos de condições de funcionamento em relação às normativas legais.

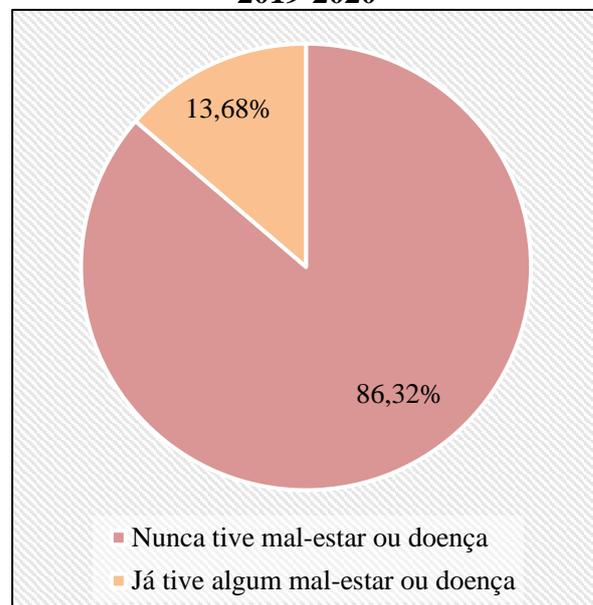
Os consumidores colocam em dúvida a sua própria noção de boas práticas em relação à elaboração dos derivados artesanais de leite ao mencionarem, em 86,32% das entrevistas, que nunca sofreram mal-estar ou doença acometida pelo consumo dos produtos lácteos artesanais produzidos no território (Gráfico 11). Os 13,68% dos entrevistados que reportaram ter sofrido algum mal-estar após comer algum desses produtos também apontam não ter conhecimento se os males estavam atrelados à contaminação dos alimentos ou simplesmente uma intolerância ao produto. Em nenhum desses casos foi confirmada a ocorrência de intoxicação alimentar.

**Gráfico 10 – Avaliação dos consumidores sobre a realização de boas práticas de higiene na elaboração dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Gráfico 11 – Avaliação dos consumidores sobre a ocorrência de mal-estar ou doença devido o consumo de derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Na literatura sobre a produção de alimentos artesanais, diversos autores remetem a alguns problemas sobre a sanidade das atividades. No Rio Grande do Sul, Cruz (2012, p.138) identificou “casas de queijo de alvenaria, que, embora desfrutassem de estrutura que procurava atender aos critérios estabelecidos pelo regulamento sanitário apresentavam condições de higiene bastante precárias”. Cenário semelhante também foi apontado por Menezes (2009) no sertão de Sergipe, onde, por falta de conhecimento, muitos produtores recaíam diante do não cumprimento de boas práticas.

Em relação aos queijos coalho do Nordeste, as pesquisas retratam que o não cumprimento das práticas de higiene está associado, principalmente, à recusa à pasteurização do leite (CERDAN; SAUTIER, 2003; MUCHNIK, 2006). Essa técnica, tanto para os produtores quanto para os consumidores do TBL, elimina características fundamentais na manutenção do saber-fazer do queijo com o leite cru, alterando, inclusive, o sabor singular do alimento. Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005) mencionam que no Nordeste do Brasil nem sempre a produção do queijo coalho atende aos padrões de higiene recomendados pela inspeção sanitária. Sabe-se que “os produtores se recusam a pasteurizar seu leite conforme exigido pelos órgãos de monitoramento e, apesar disso, mesmo os inspetores de serviços veterinários continuam comprando esse queijo aos produtores” (idem, 2005, p.03).

É fato que o avanço da agroindustrialização do leite impôs como modelo dominante a produção, a distribuição e o consumo de lácteos processados com leite pasteurizado. Apesar desse cenário, pesquisas recentes desenvolvidas por Saint Marie et al. (2020) na França apontam para o crescimento de produtores rurais que retomam e têm se dedicado à produção de queijos de leite cru. Os autores reforçam que medidas controladas de higiene e manejo nas pequenas unidades de produção (alimentação saudável e natural dos animais, procedência do leite do próprio estabelecimento, proximidade com pequenos criadores/fornecedores locais e monitoramento da coleta, transporte e manipulação da matéria-prima) contribuíram para o reconhecimento da qualidade do leite cru, dissociando-o das noções de produto contaminado e dotado de microrganismos patogênicos, que fundamentam as justificativas para a sua pasteurização. A valorização dos queijos de leite cru está embasada no crescimento de consumidores que buscam alimentos artesanais, com referencial de origem e características organolépticas, que estavam em processo de eliminação em detrimento dos métodos industriais de ultraprocessoamento. Fortalece-se, ainda, o entendimento de que os gêneros alimentícios fabricados com leite pasteurizado não estão isentos de adulteração, visto que os riscos de contaminação também são verificados nos processos pós-pasteurização.

Dentre os consumidores do TBL existem questionamentos acerca da eficácia dos padrões de qualidade sanitária dos alimentos. Tal fato deve-se à liberalização de atividades, geralmente industriais, cujos produtos são percebidos como de baixa composição nutricional e, por vezes, são alvos de investigações em relação ao descumprimento de normas sanitárias, mesmo apresentando alvará de funcionamento. Essa crítica já foi realizada por Prezoto (2005) e Silveira e Heinz (2005), que admitem limitações nos critérios de qualidade sanitária. Para os autores, além da observação à estrutura e aos instrumentos de funcionamento do estabelecimento, as fiscalizações realizam análises laboratoriais de amostras do produto final, a fim de identificar possíveis adulterações que podem acometer doenças nos consumidores. Nas suas interpretações, esse método não garante a integridade da qualidade do produto por não identificar problemas a montante da cadeia produtiva, como a contaminação da matéria-prima com agroquímicos; fatores de risco associados à redução da composição nutritiva do produto devido ao uso de aditivos durante a fabricação; além de possíveis comprometimentos do produto durante o transporte, realizado, geralmente, à longa distância.

Para além disso, quando confrontados os dados das entrevistas com as pesquisas e as interpretações teóricas realizadas por autores que discutem os elementos de qualificação adotados pelos consumidores em relação aos alimentos (GOODMAN, 2003; MARSDEN,

2004; MUCHNIK; BIÉNABE; CERDAN, 2005; MUCHNIK, 2006; MENEZES, 2012; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012; CRUZ, 2012; SCHNEIDER; FERREIRA, 2015; CHAMPREDONDE, 2016), verifica-se que critérios sociais, culturais e simbólicos, também aceitáveis, sobrepõem-se a impedimentos atrelados à regulamentação das atividades. A influência desses critérios na qualificação dos derivados artesanais de leite será retratada no subcapítulo seguinte.

## **5.2 “Gosto do queijo e confio em quem vende”:** critérios utilizados pelos consumidores na definição da qualidade dos derivados de leite

O interesse em torno da qualidade dos alimentos não está limitado à literatura sanitária-industrial comprometida com a padronização dos processos produtivos mediante a adoção de normas técnicas, geralmente, dissociadas das práticas tradicionais de manipulação dos alimentos difundidas no território. A noção de qualidade agrega, então, categorias sociais e culturais que valorizam o produto. Interagindo com o pensamento de Appadurai (2008, p.15), esse “valor jamais é uma propriedade inerente aos objetos, mas um julgamento que sujeitos fazem sobre eles”. Há critérios de qualidade adotados pelos consumidores locais em relação aos alimentos, que podem não apresentar a mesma atribuição de valor utilizada por consumidores externos ao território.

No Sial, Boucher (2006) menciona que os processos de qualificação dos produtos são definidos por características específicas e inerentes às dimensões sociais, culturais e econômicas do território. Tais critérios ultrapassam as normas de qualidade verticalizadas e impostas pelos órgãos de vigilância e inspeção e, quando se trata especificamente dos alimentos tradicionais do Sial do leite em Alagoas, traduzem-se na incorporação de referenciais de qualidade que remetem à proximidade, à origem, às características organolépticas, ao processo produtivo e à identidade.

Embora por vezes sejam analisados de modo segmentado, esses critérios de qualidade estão relacionados uns aos outros e expõem a consolidação de valores, signos e percepções inseridas em uma cultura partilhada pelos atores sociais. Tais elementos referenciam atividades e vivências associadas à produção, comercialização e consumo dos derivados de leite, mas eles também estão imersos em outras práticas e experiências partilhadas no território.

A qualidade de origem atribuída ao alimento é referenciada em torno do *know-how* legitimado no território (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006). No TBL,

esse processo decorre do compartilhamento de experiências históricas e da construção da identidade, que possui o território como palco de relações e o produto agroalimentar como elemento simbólico, identitário e com enraizamento cultural. Embora não apresente nenhuma marca coletiva ou individual associada à origem (NIEDERLE, 2011; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012), é possível afirmar que os queijos artesanais em Alagoas são reconhecidos pela sua relação com o território sertanejo e, de modo mais específico, com o TBL. Neste caso, o elo com a origem está alicerçado na procedência, que se refere ao local de produção ou ao produtor. Como consequência, a qualidade adquirida pelos derivados artesanais de leite e, sobretudo, pelos queijos, é mediatizada pela relação de origem do alimento com o território.

Goodman (2003) menciona que a origem se vincula ao território porque o interesse pelos alimentos com qualidades diferenciadas acompanha o vislumbre renovado sobre determinados locais, que incorporam práticas socialmente construídas. Na interpretação do autor, busca-se conhecer os locais de origem dos produtos para que se tenha acesso às histórias e vivências atreladas à produção do alimento e adquira-se transparência em relação as práticas agroalimentares, diante da angustiante ansiedade sobre a segurança das comidas. Não é possível falar na difusão de um ativismo político no consumo de queijos no Sial do leite em Alagoas, mesmo porque a comensalidade dos entrevistados, embora agregue alimentos naturais e artesanais, também é marcada pela presença de gêneros alimentícios ultraprocessados. Todavia, o consumo desses produtos não inibe as desconfianças sobre suas qualidades nutricionais. Esse fato, acrescido da identidade alimentar dos consumidores pelos produtos territorializados e referenciados pela confiança na procedência têm potencializado as escolhas desses indivíduos pelos derivados artesanais de leite elaborados no TBL.

Contrariando algumas predileções, verifica-se que as especificidades dos territórios e os produtos com relação de origem não foram apagados pelos ditames econômicos da globalização. Pelo contrário, os elementos sociais e culturais disponíveis *in loco* são utilizados nas estratégias de desenvolvimento territorial (BENKO; PECQUEUR, 2001). As dinâmicas econômicas, sociais, culturais e organizacionais do Sial tornam evidentes a relevância dos conteúdos técnicos, dos símbolos e das externalidades locais na configuração e territorialização das atividades agroalimentares do leite.

A relação com o local de produção dá-se pelo conhecimento das suas características naturais, culturais, históricas e gastronômicas, que, associadas aos processos produtivos, influenciam a qualidade dos alimentos (MARSDEN, 2004). Alicerçado nessa lógica, são fundamentadas as discussões sobre o *terroir*. Menasche (2003) menciona que esse termo

provém da leitura que os franceses realizam sobre a qualidade da comida associada a uma região e, por consequência, aos elementos que esta incorpora, como a natureza, o campo, as tradições e a identidade. Para a autora, esses referenciais são utilizados como parâmetros simbólicos para definir os produtos diferenciados e de consumo especial.

A definição do *terroir* resulta de convenções e acordos que estão vinculados aos valores domésticos e cívicos (SCHNEIDER; FERRARI, 2015; CHAMPREDONDE, 2016). A valorização dos produtos mediante a relação com as características locais também fundamenta os processos de definição dos alimentos com selos de qualidade vinculados à Denominação de Origem (DO) e a Indicação Geográfica (IG).

Esses processos são concebidos como mecanismos de valorização dos produtos territorializados por meio de uma “característica de ‘anclaje territorial’ que puede ser compartida por un conjunto de activos involucrados en procesos productivos y de consumo, y permite colocar el territorio como un elemento de la definición de un sistema productivo local” (BOUCHER, 2006, p.12). O autor reconhece a importância da ativação de produtos com qualidades específicas, mas, assim como Cruz (2012) e Salcido (2017), salienta que esses processos, por estarem ancorados na incorporação de produtores adequados rigidamente aos critérios adotados na definição da marca de qualidade, pode transformar o mecanismo de valorização do produto em um dispositivo controlado por grupos específicos, desencadeando na exclusão e na marginalização de outros atores pertencentes ao território, que não adquiriram a autorização de associar os selos de qualidade de origem aos seus produtos.

Niederle (2011) aponta preocupações em relação às medidas de enquadramento dos produtos aos selos de qualidade de origem, especialmente referente à IG, que, no caso brasileiro, dizem respeito a DO e a Indicação de Procedência (IP). Conforme o autor, por estarem alinhadas aos parâmetros sanitários vigentes e critérios específicos, as medidas podem comprometer a manutenção da singularidade tradicional das atividades, mesmo com o reconhecimento territorial de qualidade. Por essa razão, atividades agroalimentares como as desenvolvidas no Sial do leite em Alagoas seriam negligenciadas por esses processos, mesmo portando know-how e práticas legitimadas por várias gerações. A respeito desse debate, Salcido (2017) destaca que são recorrentes os casos de comunidades detentoras de saber-fazer, que sempre atuaram na produção e comercialização de gêneros agroalimentares tradicionais, mas ficaram fora de regiões que apresentam indicação geográfica e denominação de origem.

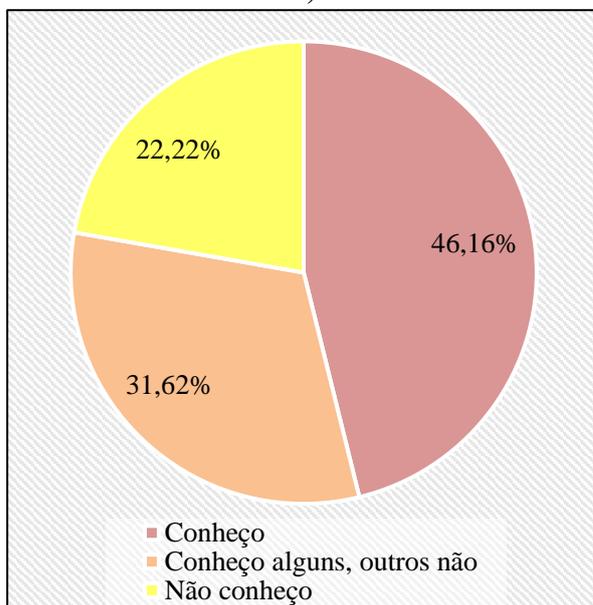
As redes de proximidade que viabilizam a difusão dos saberes e das inovações aderidas pelos grupos sociais pertencentes ao Sial do leite também atuam na formação de canais de comunicação, que conectam os consumidores aos produtores e comerciantes. Esse vínculo alinhado à dimensão cognitiva repercute na avaliação de qualidade, que o consumidor realiza sobre o produto. Mesmo diante do domínio de unidades de produção informais (fabriquetas e queijarias caseiras), no TBL os derivados artesanais de leite adquirem uma reputação de qualidade alicerçada na confiança (TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012; SCHNEIDER; FERRARI, 2015), que se fundamenta nas relações de proximidade.

Denardin (2016) defende que o território é uma construção social, resultando da proximidade entre os atores que pertencem e são aceitos no mesmo. O autor acrescenta que esses indivíduos, mediante relações de vizinhança, tecem normas comuns utilizadas pelo coletivo, que dinamizam relações sociais e econômicas territorialmente geridas. Em função da proximidade entre produtores, comerciantes, consumidores e intermediários, são fortalecidos valores no Sial do leite que qualificam os derivados artesanais com base na confiabilidade.

Ao retratar sobre experiências com as Cadeias Curtas de Suprimento de Alimentos (*Short Food Supply Chain – SFSC*) na Europa e, mais especificamente, no Reino Unido, Marsden (2004) revela a constituição de redes de produção e consumo de alimentos locais e tradicionais que são dinamizadas pelas interações pessoais entre produtores, varejistas e consumidores. Na concepção do autor, esse contexto é viabilizado pela construção de relações de proximidade pautadas na confiança sobre a qualidade dos produtos com especificidades de origem. Fato semelhante também foi identificado por Tibério e Cristóvão (2012), que apontam que a confiança e a proximidade são aspectos que enfatizam a qualidade dos produtos agroalimentares tradicionais elaborados em Trás-os-Montes, Portugal.

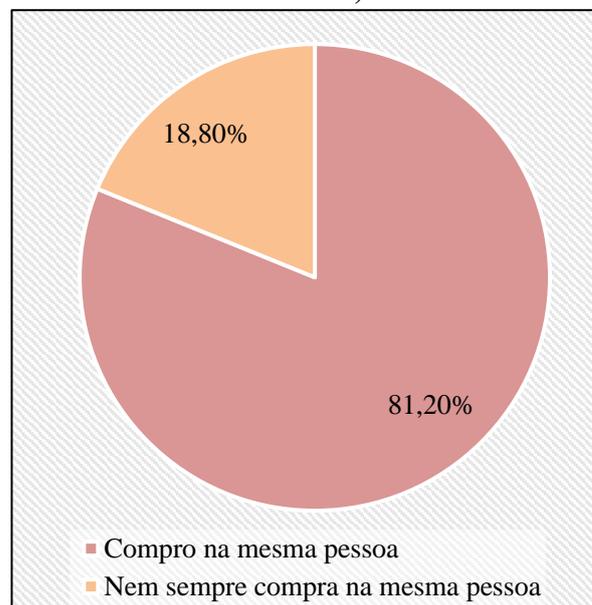
Em relação ao Sial do leite em Alagoas, os dados do Gráfico 12 revelam que a proximidade geográfica, situada na dimensão do cotidiano e da vizinhança, possibilita que os consumidores conheçam, predominantemente, os produtores de derivados de leite (45,16% afirmaram que conhecem os produtores, e 31,62% apontaram que conhecem alguns). A reputação em torno dessa atividade, construída pela confiança legitimada no território, viabiliza que a compra dos derivados artesanais de leite se repita, predominantemente, no mesmo queijeiro e/ou varejista: 81,20% mencionam que compram da mesma pessoa, enquanto 18,80% responderam que nem sempre compram da mesma pessoa (Gráfico 13).

**Gráfico 12 – Conhecimento dos consumidores em relação ao produtor de derivados de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Gráfico 13 – Atitude dos consumidores em comprar os derivados de leite no mesmo produtor e/ou comerciante, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

No Gráfico 12, observa-se ainda que 22,22% dos consumidores não conhecem o produtor de derivados de leite. Tais resultados foram justificados por dois motivos: o primeiro, porque a obtenção do alimento ocorre com um varejista, que não é concomitantemente um produtor; e o segundo decorre do fato da compra não ser realizada junto a um queijeiro da localidade onde o consumidor adquire o alimento. Em alguns casos, isso não os impede de confiar na qualidade, tendo em vista que os varejistas também repassam informações acerca da reputação dos alimentos que comercializam.

Em síntese, verifica-se que os consumidores confiam na índole dos produtores e comerciantes, no manejo dos animais<sup>49</sup>, nas práticas produtivas e nos cuidados em relação ao preparo dos alimentos. Esse último ponto refere-se, principalmente, à noção de limpeza na manipulação e conserva dos queijos, que não necessariamente estão relacionados aos critérios de higiene recomendados pelas normativas sanitárias (PREZZOTO, 2005; SILVEIRA; HEINZ, 2005), mas, diz respeito à reputação local adquirida pelos queijeiros e queijeiras. A noção de

<sup>49</sup> Muitos consumidores são atentos a produtores de leite que não realizam a ordenha das vacas nos primeiros dias após o parto. Para eles, o colostro, secreção que a glândula mamária da vaca libera durante as primeiras 24 horas após o parto e que apresenta altas concentrações de imunoglobulinas, desempenhando papel importante no estabelecimento da imunidade passiva dos bezerros recém-nascidos, não consiste em uma substância viável ao consumo, cujo uso comprometeria a salubridade dos derivados de leite.

produtor ou produtora comprometidos com a limpeza é uma concepção construída por meio do reconhecimento de boas práticas de higiene associadas ao seu estabelecimento.

Sabourin (2006), ao discutir sobre a influência dos valores humanos na composição das práticas cotidianas, ressalta que nas sociedades rurais atuais existem estruturas sociais, culturais e econômicas vinculadas à reciprocidade. Atrelando o pensamento do autor à dinâmica da produção, comercialização e consumo dos derivados artesanais de leite, verifica-se que apesar da expansão dos processos de mercantilização capitalista, o Sial do leite ainda preserva mercados socialmente constituídos e legitimados por práticas e valores humanos enraizados territorialmente, como a confiança, a reputação e a reciprocidade.

Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005, p.9) também afirmam que “os consumidores têm um conhecimento incompleto de como o produto é fabricado e dos sinais enviados a eles”. Por esse motivo, os consumidores levantam informações sobre os produtores, comerciantes e, posteriormente, desenvolvem processos cognitivos, que resultam em perfis de preferências sobre os alimentos. Vale ressaltar também as considerações realizadas por Tibério e Cristóvão (2012), que advertem que as percepções cognitivas – que os autores preferem denominar de critérios psicossociais – também podem ser confrontadas com conhecimentos técnicos sobre os processos produtivos, que são adquiridos pelas relações de proximidade que se dão no território.

Usando meios de divulgação diversos, produtores e vendedores fazem acompanhar comercialmente os seus produtos de referências aos factores, ao sistema ou ao modo particular de produção. Se o comprador for um conhecedor (relação próxima com a produção ou região de produção), ou estiver em contacto directo com o seu vendedor (relação de proximidade com o agricultor), pode ter meios imediatos de avaliação dos factores técnicos de produção (TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012, p.107).

No que diz respeito ao TBL, foram identificados consumidores, comerciantes e intermediários familiarizados com a dinâmica da elaboração dos derivados de leite, sobretudo dos queijos. Essas afinidades foram obtidas pelas relações de parentesco e amizade com os produtores, ou simplesmente porque, mediante a observação e a degustação, tornam-se exímios avaliadores dos produtos. Esses atores conseguem identificar, por meio das experiências compartilhadas com indivíduos do seu círculo de convívio, as qualidades técnicas e organolépticas dos produtos.

Durante as entrevistas, os consumidores mencionavam frequentemente as qualidades associadas às características dos derivados artesanais de leite. Esses elementos estão intrínsecos à sensibilidade sensorial e são eleitos como importantes definidores das qualidades dos produtos. Para Tuan (1980), os símbolos elencados como referenciais de identificação dos

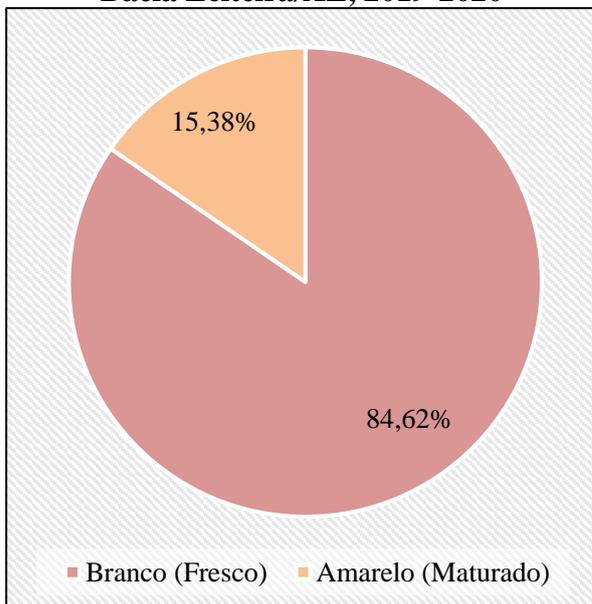
objetos e situações resultam das percepções construídas em virtude do uso dos órgãos sensoriais. Todavia, o autor ressalta que, apesar dos seres humanos compartilharem um sistema sensorial comum, tendo em vista que possuem órgãos similares, duas pessoas não percebem ou avaliam a realidade da mesma forma. Esse processo também é reportado como a utilização de variáveis objetiváveis e subjetivas na definição das qualidades dos alimentos (CHAMPREDONDE, 2016).

Apesar das abordagens realizadas por Tuan (1980) não figurarem nas pesquisas realizadas por Champredonde (2016), é possível identificar ligações entre as discussões dos autores, especialmente no que diz respeito às percepções diferentes dos consumidores em relação aos produtos, mesmo diante de situações e cenários de análise semelhantes. Para Champredonde (2016), isso ocorre porque a dimensão objetivável sobre o alimento não está livre de avaliações subjetivas realizadas pelos consumidores. Logo, as definições das qualidades dos alimentos apontadas pelos consumidores do Sial levam em consideração as suas percepções e objeções acerca do produto desejável.

Dentre os derivados artesanais de leite elaborados no território, o mais consumido é o queijo coalho. Assim, as qualidades organolépticas definidas pelos consumidores correspondem, predominantemente, ao aspecto visual, à textura e ao sabor desse alimento. Na concepção de Muchnik (2006, p.95), elementos como “el color, la forma, la marca, una figura, pueden condensar la representación del valor simbólico de los alimentos”. Logo, o autor assinala que esses símbolos conferem uma forma particular de identificação dos produtos, mas também contribuem na definição social dos homens, reconhecidos por meio desses referenciais, que por sua vez fundamentam comportamentos, escolhas e, de modo específico, alicerçam uma identidade agroalimentar.

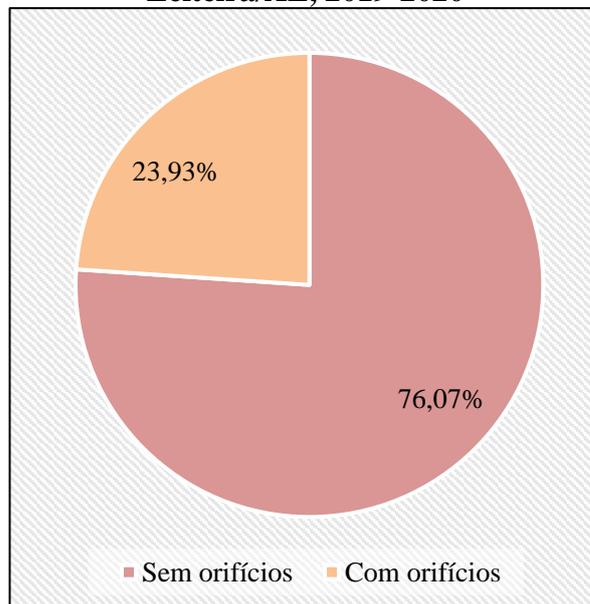
Nos Gráficos 14 e 15, são apresentadas preferências dos consumidores em relação à cor e a textura do queijo coalho. No tocante ao aspecto visual, há o predomínio de consumidores que optam pelo queijo coalho branco e fresco (84,62% dos entrevistados), reforçando a tendência, já reportada no capítulo 3, de que o aumento da demanda pelo alimento implicou mudanças no seu processo produtivo, especialmente na redução do tempo de maturação. Essa técnica, aplicada aproximadamente durante uma semana, dava ao queijo um aspecto amarelado. Ao longo do tempo, essas modificações foram agregadas na identidade agroalimentar dos consumidores, que, em detrimento do queijo amarelo e maturado (somente 15,38% dos entrevistados preferem esse queijo, cada vez mais restrito no território), demandam atualmente o queijo coalho com aspectos branco e fresco.

**Gráfico 14 – Preferência dos consumidores em relação ao aspecto visual (cor) do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Gráfico 15 – Preferência dos consumidores em relação à textura interna do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005) afirmam que a simbologia em torno de alguns alimentos brancos denota a concepção de pureza, percepção construída em diferentes temporalidades e que, por vezes, desencadeou interpretações equivocadas sobre o potencial nutritivo dos produtos. Os autores mencionam que a perspectiva simbólica em torno da cor branca permitiu que alimentos como o arroz, o pão e o açúcar refinado adquirissem uma reputação de qualidade, que atualmente é refutada em relação à composição nutricional. Em detrimento desses produtos, valoriza-se o arroz e o pão integrais e o açúcar mascavo, que também já têm sido substituído pela rapadura e pelo mel entre consumidores que reconhecem as qualidades nutricionais desses produtos.

As discussões levantadas por Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005) buscam fundamentar uma crítica ao consumo de queijos coalho brancos e frescos no Nordeste. Embora se reconheça a sua incorporação na culinária local, o queijo branco e fresco apresenta mais possibilidades de contaminação por não passar pelo processo de maturação. É fato que as qualidades organolépticas são direcionadas a satisfazer os desejos dos consumidores (PREZZOTO, 2005), mas esses critérios podem sofrer alterações, caso haja a averiguação de elementos que comprometam a qualidade nutricional dos alimentos.

A textura do queijo coalho artesanal também consiste em uma característica utilizada pelos consumidores para referenciar a qualidade do produto (Gráfico 15). Dentre os

consumidores, 76,07% mencionaram que optam pelo queijo sem orifícios, enquanto 23,93% preferem o que não apresenta esse aspecto (Figuras 26 e 27). A opção pelos queijos compactos no seu interior é avaliada por pesquisadores como um critério positivo, haja vista que os orifícios podem indicar a alta presença de coliformes no produto (OLIVEIRA et al., 2017). Além disso, a textura compactada do queijo coalho é um indicativo do processo bem-sucedido da prensagem, que resulta na baixa quantidade de soro na massa.

**Figura 26 – Queijo coalho sem orifícios, Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 27 – Queijo coalho com orifícios, Belo Monte/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

A procura pelo queijo com orifícios é influenciada pela demanda em padarias, pizzarias e lanchonetes. Nesses estabelecimentos comerciais, o produto com essa textura é valorizado porque existe uma associação da presença dos orifícios à plasticidade do queijo. Quando manipulado em temperaturas de cozimento, esse produto apresenta elasticidade ou simplesmente “derrete”, sendo considerado ideal na composição de pasteis, sanduíches, bolinhas de queijo e pizzas.

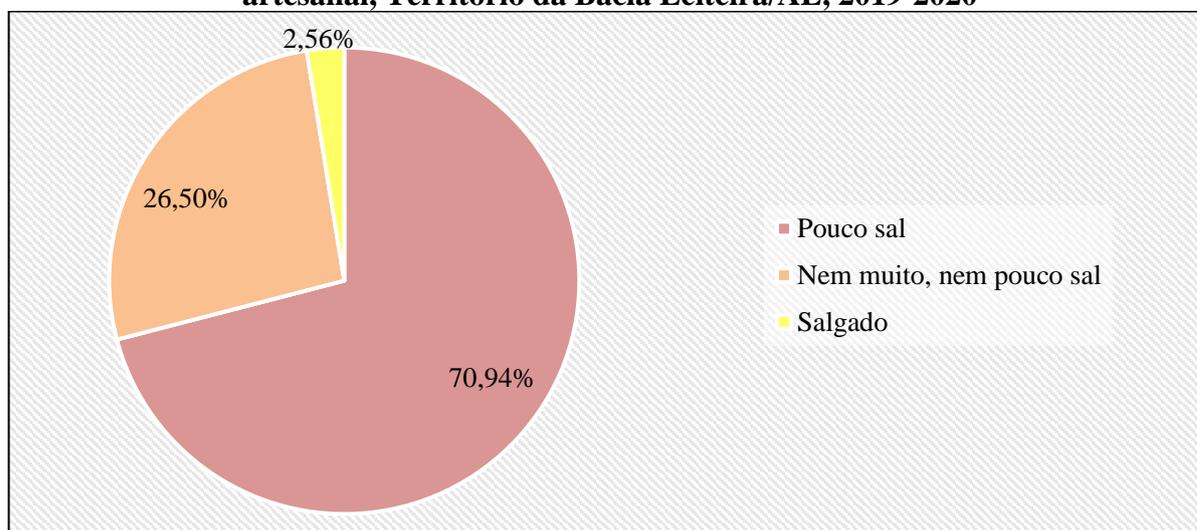
A avaliação das características dos queijos é efetuada nos estabelecimentos comerciais e nas feiras livres. Como nesses espaços os alimentos são vendidos de forma fracionada, é possível verificar a presença ou não dos orifícios. Soma-se a isso, a prática do vendedor de oferecer um pedaço do queijo ao consumidor, que, por meio da degustação, consegue antever a textura do produto.

Ter a opção de degustar o queijo antes de efetuar a compra é uma prática intrínseca a relações de troca socialmente construídas na proximidade e reciprocidade. Os consumidores utilizam-se do paladar para identificar a acidez e o teor de sal do alimento. A diferença de

concentração desse mineral também é um elemento distintivo entre os queijeiros que, por sua vez, adéquam-se ao sabor da qualidade demandado pela clientela.

O Gráfico 16 demonstra a preferência dos consumidores em relação ao teor de sal no queijo coalho. O alimento que apresenta pequena concentração de sódio é valorizado por 70,94% dos consumidores. O chamado “sal no ponto certo”, que se refere ao uso nem abusivo e nem restritivo de sal, é a característica preferida entre 26,50% dos entrevistados, enquanto o “queijo chegado a sal” ou simplesmente salgado é uma opção de 2,56% dos atores indagados nas pesquisas de campo.

**Gráfico 16 – Preferência dos consumidores em relação ao teor de sódio do queijo coalho artesanal, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Verifica-se que as qualidades organolépticas dos derivados de leite no TBL estão associadas às percepções construídas, sobretudo, pelos sentidos, cuja eficácia decorre do seu uso frequente (TUAN, 1980). Identificar um bom queijo e com boa aparência é, portanto, um exercício contínuo, que pode sofrer mudanças em função das alterações adotadas nos referenciais de qualidade dos alimentos. Na concepção de Mergarejo Netto (2011), a ativação da degustação na avaliação dos queijos demonstra que o sentido do sabor apresenta relevância na definição da sua qualidade. O autor complementa que o ato de comer permite a construção de sensações atreladas ao prazer e à felicidade, mas, ele também adverte que, aliada à degustação, é crescente o interesse pelo conhecer. Muitos consumidores, além das características organolépticas dos queijos, importam-se com o conhecimento sobre a origem e o processo de produção dos alimentos.

O Gráfico 16 destaca a preferência significativa dos consumidores pelo queijo inosso (com pouco sal). Essa opção é influenciada pelas orientações médicas e nutricionais diante do crescimento de doenças associadas ao consumo abusivo de sódio, conjuntura que tem interferido nas definições das características objetiváveis de qualidade dos produtos adotadas pelos consumidores. Woortmann (2007), ao refletir sobre a comensalidade de imigrantes teuto-brasileiros na região do Vale dos Sinos, Rio Grande do Sul, já enfatizava que novas concepções de saúde e percepções sobre o corpo influenciaram em modificações de hábitos alimentares do grupo social, especialmente no que se refere à substituição da banha de porco e da manteiga pelo óleo de soja e pela margarina. Contexto semelhante também foi reportado por Ramos (2007), que destaca a introdução desses produtos nas práticas alimentares de agricultores do município de Maquiné/RS, bem como por Menezes (2001), que observou a redução do consumo da manteiga artesanal nas feiras de Aracaju/SE em decorrência do uso da margarina, também sob a influência do discurso médico-oficial.

Essas orientações acessadas de modo formal nos consultórios médicos ou por meio de informações midiáticas, transmitidas pelos meios de comunicação, coadunam com o cenário de expansão das commodities agrícolas no Brasil (dentre estas, a soja), dos incentivos à agroindustrialização e da tendência de massificação da alimentação à base de gêneros alimentícios industrializados. O discurso médico-oficial, que condena o uso de gorduras trans e saturadas, é semelhante ao que incentiva a redução do consumo de sódio: esses produtos são causadores e potencializadores de doenças crônicas não transmissíveis. A Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) admite que o uso abusivo de sal, associado a outros fatores, como o consumo de bebidas alcoólicas, sedentarismo e alimentação não saudável, aumenta os riscos de desenvolvimento da hipertensão arterial, uma das principais causas das doenças cardiovasculares (SBC, 2021).

Todavia, deve-se ressaltar que a alimentação altamente calórica e enriquecida em gorduras, açúcares e sódio está atrelada ao aumento do consumo de gêneros ultraprocessados (BRASIL, 2008; 2014). As Diretrizes e Recomendações para o Cuidado Integral de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis, com publicação em 2008 pelo Ministério da Saúde, associam doenças como a hipertensão arterial e a obesidade no Brasil ao crescimento da participação relativa dos alimentos industrializados e densamente calóricos na alimentação da população, especialmente entre as famílias de baixa de renda. Por apresentar restrição financeira, esse grupo possui prevalência no acesso a esses produtos, que geralmente são mais baratos. Diante do exposto, não é apropriado associar o consumo dos queijos tradicionais a esses males. Pelo

contrário, inseridos em um processamento artesanal e sem uso intensivo de insumos, eles são valorizados e referenciados como alimentos saudáveis e saudáveis.

A massificação dos produtos ultraprocessados corrompeu, principalmente nas sociedades mais industrializadas e urbanizadas, a capacidade de escolha dos bons alimentos mediante a definição de qualidades objetiváveis e subjetivas. O processo de reconexão desses grupos sociais com as comunidades e as famílias rurais, que ainda preservam atividades agroalimentares tradicionais (GOODMAN, 2003; MARSDEN, 2004; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012; SCHNEIDER; FERRARI, 2015; PORTILHO; FERREIRA, 2019), configurou um movimento fundamental na reintegração dos consumidores aos modos de vida, saberes, tradições e sabores difundidos nos territórios.

A proximidade geográfica dos consumidores com os produtores no TBL viabiliza que degustar e observar os aspectos dos queijos tornem-se ações corriqueiras, sobretudo nos espaços de trocas comerciais, que também são espaços de convivência entre produtores, comerciantes e consumidores. Logo, qualificar os derivados artesanais de leite configura uma atuação ainda consolidada no Sial do leite. A adoção desses referenciais não permite apenas avaliar os bons produtos, mas também, reprovar alimentos que apresentam problemas associados à alteração de práticas, técnicas e procedimentos que corrompem o saber-fazer.

Assim como identificado por Menezes (2009) em mercados tradicionais do Nordeste, também no Sial do leite existem casos de produtores acusados de realizar adulterações dos alimentos. Essas problemáticas foram identificadas em relação à manteiga em creme e ao queijo manteiga. No tocante ao primeiro alimento, existem indícios de incrementação de margarina no produto, e no segundo, a modificação das fórmulas de produção está vinculada ao uso de farinha de milho, margarina e óleo de soja.

Tais ações maculam os estabelecimentos e a reputação dos alimentos e dos produtores que não preservam os métodos tradicionais de elaboração. Essas fraudes geralmente são identificadas por consumidores e comerciantes locais. Conforme apontando por Tibério e Cristóvão (2012), a proximidade com os locais de produção facilita a avaliação sobre os alimentos e reduz dúvidas sobre suas qualidades. Entretanto, existem consumidores que não possuem relação direta com o território, condição que pode dificultar a escolha do produto com qualidade. Nesses casos, a atuação ideal é recorrer à confiança estabelecida com comerciantes e intermediários, que levam consigo informações sobre a alcunha dos bons queijeiros, que se fundamentam na ética e no compromisso alinhado à elaboração dos alimentos.

Sobre esses apontamentos, Muchnik (2006) sublinha a qualidade do produto construída em função do processo de produção. Conforme mencionado no subcapítulo anterior, há diferenças entre os métodos artesanais e industriais de produção, bem como impasses na definição dos alimentos saudáveis. Apesar disso, as abordagens propostas reportam ainda para a autenticidade e a qualificação das práticas artesanais, em função da manutenção do saber-fazer, legitimado e reconhecido por produtores, comerciantes e consumidores.

Goodman (2003) reporta que as atividades agroalimentares tradicionais se diferenciam do processamento convencional em função da manutenção de um mundo doméstico que, apesar de alterado, mantém as bases na tradição e na cultura que foram transmitidas ao longo das gerações. A preservação desses conteúdos sociais e culturalmente construídos são elementos definidores de qualidades agregados aos produtos do Sial do leite.

Referindo-se a essa abordagem, Tibério e Cristóvão (2012) e Champredonde (2016) retratam que a riqueza cultural atribuída aos alimentos resulta da tradicionalidade e tipicidade que lhes são associadas. Para alcançar esse legado, há a necessidade de respeitar as tradições locais, processo essencialmente ligado à manutenção de aportes artesanais, que não se restringem necessariamente ao engessamento de técnicas, utensílios e procedimentos de produção, mas está alinhado aos esforços direcionados à manutenção da essência do saber-fazer que, assim como no passado, agrega lógica simbólica ao alimento.

A busca por produtos locais, artesanais e tradicionais são expressões idealizadas pelos consumidores, especialmente aqueles residentes nos centros urbanos, que avaliam essas classificações como elementos positivos de produtos, paisagens, experiências e costumes do campo (MENASCHE, 2003; 2018). Existem contradições nessa concepção bucólica e romantizada diante dos processos de modernização das atividades econômicas e dos efeitos dos conteúdos informatizados e artificiais sobre as culturas e as relações sociais do campo. Todavia, há em determinados territórios rurais experiências, tradições e atividades que persistiram em meio às transformações em curso por meio da reivindicação dos grupos sociais tradicionais por uma identidade, o que na alimentação contribui para os consumidores associarem os produtos artesanais à noção de comidas de qualidade, fato identificado no Sial do leite em Alagoas.

Cruz (2012) reforça que determinados alimentos não agregam apenas o aporte artesanal, mas também, inserem-se em uma lógica simbólica tradicional. A autora afirma, inclusive, que os “alimentos considerados tradicionais são necessariamente artesanais” (idem, p.63), tendo em vista que são portadores de saber-fazer, cuja repercussão no território remonta a diversas gerações familiares. Apesar de serem conferidas adaptações e modificações entre gêneros

lácteos do Sial do leite, verifica-se entre muitos produtos a manutenção de características associadas à arte do fazer. Nessa abordagem também é salutar o debate realizado por Hobsbawm e Ranger (2008) de que a reprodução ao longo do tempo de um conjunto de comportamentos, técnicas e saberes que atribuem significado à existência de determinados grupos sociais são indicativos da perpetuação de uma tradição, o que em relação ao TBL pode ser traduzido na constituição de uma tradição agroalimentar associada à produção e ao consumo dos derivados de leite.

Cruz (2012), adverte que, por outro lado, não basta o produto ser artesanal para receber a alcunha de tradicional. No capítulo 4 foi reportado que alimentos reinventados e criados recentemente no território, embora exibam relação com matrizes agroalimentares tradicionais e apoiem-se em práticas artesanais e no uso de instrumentos de produção não automatizados, ainda assumem um repertório de técnicas e conhecimentos destituídos do saber-fazer tradicional. Em conformidade com a abordagem levantada pela autora, observa-se que esses alimentos podem ser chamados de artesanais inovados, mas não tradicionais.

É neste viés que Requier-Desjardins (2017) assevera que o Sial apresenta consenso entre as dinâmicas sociais, econômicas e simbólicas, de modo que estas tornam significativa a intervenção dos recursos cognitivos sobre os processos de produção e consumo dos alimentos.

La definición del concepto de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Sial) abarca la visión de un sistema productivo local con arraigo territorial, así un conjunto de comportamientos alimentarios basados en la calificación territorial y en la existencia de un patrimonio de culturas alimentarias (REQUIER-DESJARDINS, 2017, p.76).

Na concepção do autor, a qualidade do alimento é estabelecida por meio da articulação dos produtos com o território. Nesse processo os bens agroalimentares e os saberes incorporados aos processos produtivos são legitimados como bens patrimoniais, que contribuem na identificação dos grupos sociais. As relações intrínsecas à produção, à comercialização e ao consumo denotam que a identidade referida ao aumento da demanda dos derivados de leite tradicionais é a mesma que também qualifica esses produtos.

Trata-se, pois, da consolidação de consumidores, que partilham elementos da mesma identidade pertencente a homens e mulheres do sertão alagoano. Esse contexto aproxima-se do que Haesbaert (1999, p.172) conceitua como identidade territorial, ou seja, “uma identidade social definida fundamentalmente através do território”, que foi apropriado de forma imaterial e/ou material. Os alimentos e, por consequência, os derivados de leite tradicionais são elementos dotados de significados que integram essa identidade. De modo semelhante a essa

abordagem, Ambrosini et al. (2020), ao se referirem ao queijo colonial do Rio Grande do Sul, mencionam que esse produto tradicional está inserido na identidade cultural de consumidores, que se ligam aos territórios produtores por meio do alimento.

Embora as redes agroalimentares expressem o enraizamento cultural e a relação identitária dos consumidores com os produtos com referencial de origem (GOODMAN, 2003; MARSDEN, 2004; TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012), na América Latina, os estudos sobre o Sial referem-se aos produtos cujas relações de elaboração e consumo justificam-se fundamentalmente em razão da identidade (MUCHNIK, 2006; REQUIER-DESJARDINS; BOUCHER; CERDAN, 2006; MENEZES, 2009). Territórios do queijo coalho em Sergipe/Brasil, do queijo amanteigado em Cajamarca/Peru, da *panela* na Colômbia e dos derivados de leite tradicionais em Alagoas/Brasil denotam que a manutenção das atividades dos alimentos esteve, por muito tempo, dissociada de apoio institucional e incentivo público, perpetuando-se pela persistência de produtores, que vislumbram a sua elaboração como forma de reprodução social e cultural, bem como de consumidores que continuam demandando os produtos condizentes com sua identidade, o que não se explica apenas pela nutrição, mas, principalmente pela perspectiva simbólica do alimento.

Muchnik (2006), por sua vez, menciona que não existe uma identidade intrínseca dos alimentos, nem tampouco uma qualidade invariavelmente implícita a esses produtos, especialmente porque identidade e qualidade são variáveis em movimento. Na verdade, os bens alimentícios são referências de uma identidade dos consumidores pertencentes ao território que elegem e definem o quê, quando e como comer. É dessa forma que os derivados de leite tradicionais do Sial em Alagoas conformam elementos da cozinha familiar e da culinária historicamente territorializada que contribuem na construção de identidades individuais e coletivas. Considerando as interpretações realizadas por Portilho (2009), verifica-se que esses alimentos configuram elementos sociais e culturais, que estabelecem elos de pertencimento para produtores, comerciantes e consumidores.

A construção da identidade entre os atores do Sial do leite presume mecanismos de escolhas em torno de símbolos e elementos de pertencimento que atribuem significados a sua existência. Nas escolhas de atributos identitários, estão imbricadas relações de poder e coesão (CASTELLS, 1999). Comungar de uma mesma identidade coletiva significa reconhecer-se, ser reconhecido e fortalecer-se como parte de um grupo social. Tomando como base as discussões realizadas por Champredonde (2016), verifica-se que os produtos do TBL funcionam, pois, como parte do conjunto de fatos culturais que implicam o reconhecimento dos consumidores

como membros constitutivos de uma identidade agroalimentar, também partilhada em níveis diferentes por produtores e comerciantes dos derivados de leite.

Os consumidores dos produtos advindos do Sial inter-relacionam-se com os demais atores do sistema produtivo de diferentes formas. Alguns compartilham proximidades mais estritas, outros sequer estabeleceram relações interpessoais. Todavia, reconhecem-se pelas informações compartilhadas, que agregam fatos históricos e culturais sobre os produtos e indicativos de preferências dos consumidores. Há, portanto, uma simetria entre esses atores que permitem a definição de qualidades e reputação dos produtos. Logo, no subcapítulo seguinte colocam-se em discussão as formas de interações assumidas no território, especialmente, a respeito das dinâmicas estabelecidas nos circuitos curtos de troca e consumo.

### **5.3 “Queijo em casa não pode faltar uma semana sequer”:** estratégias de comercialização, relações de consumo e comensalidade

Os agricultores familiares utilizam o chamado mercado doméstico como estratégia de comercialização dos derivados de leite no território. Essa alternativa está essencialmente vinculada à pequena e à média unidade de produção (MALUF, 2004; SCHNEIDER; FERRARI, 2015). As relações que se dão nesses circuitos curtos expõem uma dinâmica assentada na valorização de alimentos negligenciados pelos mercados macroeconômicos e que em função da manutenção de seus métodos tradicionais de produção passaram por processos de ressocialização e realocação (MARSDEN, 2004). No que se refere à produção e ao consumo, o que diferencia essas atividades das reproduzidas no passado é a agregação do valor de qualidade ao alimento, agora vislumbrado como um bem específico e diferenciado.

Schneider e Ferrari (2015, p.60) afirmam que esses circuitos devem ser analisados “sob a ótica das redes sociais; das normas técnicas como valores a serem negociados; e da qualidade que ancore valores em formas de produção e de vida”. Na concepção dos autores, eles emergem como mercados fundamentados na escala local e, em alguns casos, conforme reportado por Maluf (2004), em âmbito regional. As relações entre produtores, comerciantes e consumidores ocorrem, principalmente, de forma direta, revitalizando as noções de proximidade e de reciprocidade, e o papel do território no estímulo à dinamização da economia, da cultura e das estruturas sociais.

Embora estejam situadas em dimensões de mercado curto, as atividades de varejo e as estratégias de proximidade entre produtores e consumidores são amplas e diversificadas no

TBL. O Quadro 9 sintetiza os principais espaços de trocas acessíveis pelos consumidores dos derivados artesanais de leite elaborados no Sial. Também são expostos os perfis dos consumidores e dos atores que intermedeiam a venda.

**Quadro 9 – Espaços de varejo acessíveis pelos consumidores dos derivados artesanais de leite, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**

<b>Local de compra</b>	<b>Perfil do consumidor</b>	<b>Ator que intermedia a venda</b>
Residência ou estabelecimento do produtor	Consumidor local	Produtor
Feira livre dos centros locais	Consumidor local	Produtor e/ou feirante
Varejo dos centros locais	Consumidor local	Comerciante local
Lojas especializadas	Transeunte	Produtor e/ou comerciante local
Exposições, torneios e feiras agropecuárias	Visitantes	Produtor
Mercados e comércio de varejo nos centros urbanos	Migrante e consumidor sem relação identitária com o território	Atravessadores e varejistas dos centros urbanos

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Maluf (2004) afirma que nos circuitos curtos de produção, distribuição e consumo, inclui-se a compra direta do consumidor com o produtor, sendo que, nessa ocasião, este também pode assumir a condição de feirante ou comerciante local. Schneider e Ferrari (2015, p.57) denominam essa dinâmica de “relações face a face”. No TBL, essa categoria é a que mais exprime a proximidade entre os atores que se dispõem à venda e à compra do produto, cujo consumidor local assume as transações da demanda. É comum identificar que, quando se trata de queijeiros que residem próximos aos centros urbanos e aglomerados rurais, a sua residência, que geralmente também incorpora a unidade de produção, apresenta pelo menos três funções conjugadas: domicílio, estabelecimento produtivo e espaço de varejo.

Tibério e Cristóvão (2012, p.107), ao referirem-se ao mercado de produtos tradicionais em Trás-os-Montes, Portugal, remetem um cenário semelhante ao observado em Alagoas. Os autores retratam que as relações de troca e a definição da qualidade dos produtos “assenta em processos simples de interações locais, baseadas no conhecimento pessoal, nas relações de confiança, na regularidade e continuidade das transações, características da convenção doméstica”. Estamos, pois, diante de contextos da construção da qualidade dos alimentos

definida pelos consumidores locais em meio à estrita convivência e compartilhamento de experiências com os produtores. Com o avanço da pandemia da Covid-19 e as orientações de biossegurança, que prezam pelo distanciamento social e a permanência das pessoas em suas residências, foram fortalecidas, também, as transações comerciais pautadas nas entregas a domicílio dos derivados artesanais de leite.

No que diz respeito aos circuitos curtos de alimentos, estes estão difundidos no entorno dos pequenos e médios centros urbanos (MALUF, 2004), que geralmente expõem relações com as atividades agrícolas e não agrícolas desempenhadas pela agricultura familiar. Diante disso, é relevante afirmar o papel que o Sial assume na dinamização das atividades urbanas, que, em relação ao consumo, traduz-se, sobretudo, no crescimento dos estabelecimentos comerciais relacionados ao ramo alimentício: padarias, supermercados, mercearias, lanchonetes, restaurantes e empórios. Maluf (2004) denomina alguns desses estabelecimentos de comércios especializados de alimentos e refeições prontas. Nesses espaços de varejo, a aquisição dos gêneros de consumo beneficiados no Sial é intermediada, geralmente, pelos comerciantes locais.

Sobre essa abordagem, Prezzoto (2005) destaca que uma das consequências do fortalecimento das atividades agroalimentares é o crescimento do comércio local. Essa dinâmica favorece o desenvolvimento territorial equilibrado, que se reflete no estímulo mútuo dos setores produtivos. Se, por um lado, observa-se o aumento de estabelecimentos, que incorporam os derivados artesanais de leite no seu varejo como forma de atender a uma clientela consolidada, por outro, essas casas comerciais instigam, por meio da demanda, o fortalecimento das unidades de produção agroalimentares. Prezzoto (2005) assinala ainda o aumento da arrecadação de impostos para os municípios e o aguçamento das relações sociais e culturais dos territórios. É recorrente nas narrativas dos consumidores menções à relevância dessas práticas na criação de postos de trabalho, bem como na geração e circulação de renda.

O consumo desses alimentos também ocorre nas feiras livres (Figuras 28 e 29). Realizadas semanalmente nos espaços citadinos dos municípios, elas configuram espaços de varejo e também desenvolvem funções atreladas à distribuição dos produtos agroalimentares (MALUF, 2005; SCHNEIDER; FERRARI, 2015). Não é impreciso afirmar que foram nas feiras, cujas origens geralmente se confundem com a fundação das cidades do Nordeste, que se estabeleceram as principais relações de troca dos queijos e demais produtos lácteos artesanais elaborados no território pela agricultura familiar e, posteriormente, nas fabriquetas.

**Figura 28 – Queijo coalho artesanal na feira livre, Batalha/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 29 – Derivados artesanais de leite na feira livre, Pão de Açúcar/AL, 2019**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Apesar do avanço das redes de comercialização modernizadas e padronizadas pelas relações capitalistas de produção, circulação e consumo de bens, as feiras ainda persistem como espaços de trocas e sociabilização. Corrêa (1989) afirma que nos dias de feira os pequenos núcleos de povoamento transformam-se em centros de mercado. Segundo o autor,

Vendedores dos mais variados produtos, artesãos e prestadores de diversos serviços amanhecem no centro com suas mercadorias e instrumentos de trabalho. São provenientes de outro pequeno núcleo onde no dia anterior atuaram em seus ofícios, ou de um centro maior onde vendem e exercem quase permanentemente a mesma atividade. Alguns vieram da zona rural ou dedicam-se as atividades primárias: vieram vender sua produção e comprar alguns bens que não produzem (CORRÊA, 1989, p.15).

As atividades realizadas na feira estão enraizadas na vida de grupos familiares por diferentes gerações. Logo, configura-se uma tradição transmitida e reproduzida por homens e mulheres nos diversos setores desse espaço. Na concepção de Menezes (2009, p.157), as feiras livres no Nordeste são “instituições econômico-culturais tradicionais, constituindo-se em forma de inserção na economia. Sua periodicidade depende da organização de cada localidade, geralmente acontecendo em dias alternados nos espaços circunvizinhos”. Para a autora, tais feiras consistem em espaços de comércio e consumo, que incorporam elementos intrínsecos à cultura nordestina. A sua manutenção denota que elas desempenham relevância econômica, cultural e social nos espaços citadinos do interior, à medida que reproduzem relações de troca permeadas por redes de sociabilidades.

Para Santos (2018b), a configuração da feira expõe um espaço de comercialização informal fundamentado, principalmente, no uso do dinheiro líquido, indispensável para a

reprodução social dos grupos familiares oriundos das áreas rurais e urbanas. Nesse espaço são desenvolvidas características típicas dos circuitos curtos de comercialização, fundamentado pela proximidade recíproca entre feirantes, produtores rurais e consumidores. Na feira a comercialização dos derivados artesanais de leite é realizada pelos produtores ou comerciantes citadinos, que, por vezes, também desempenham a função de feirantes. Nesses espaços ocorrem, ainda, as relações de troca entre produtores e atravessadores.

Em pesquisas realizadas nas feiras de Caruaru/PE e Campina Grande/PB, Cassol (2018) retrata que os alimentos são os principais produtos procurados nesses espaços. O queijo está inserido nesse conjunto de bens alimentícios, sendo destacado pelo autor como um produto que remete a práticas e modos de fazer imbuídos de ancestralidade e vinculados à culinária local. Cassol (2018) reforça que alguns elementos característicos das feiras contribuem para a sua relevância na dimensão social do consumo: os produtos são mais baratos, diversificados (alimentos, artesanatos, vestimentas, gêneros industrializados, utensílios domésticos, insumos agropecuários, dentre outros), e o local funciona, como forma de distração. Em síntese, essas condições atraem mais consumidores e ampliam as possibilidades de compra.

O repertório de relações difundidas nesses espaços atua na dinamização das transações comerciais, que, por sua vez, são influenciadas por conteúdos sociais e culturalmente construídos. Na feira livre, as relações entre os produtores, comerciantes e consumidores são estabelecidas por interações sociais e econômicas informais pautadas na arte da negociação, da gesticulação, da conversa e do convencimento. Apesar de Certeau (1998) não ter pesquisado as feiras livres no Brasil, suas discussões apontam que esses elementos socialmente construídos resultam de relações que ocorrem na dimensão do cotidiano.

Na perspectiva de Maluf (2004), embora as instâncias imediatas dos circuitos curtos ocorram pela proximidade física entre os diferentes atores inseridos nos processos produtivos, nessas relações estão inseridos processos socioespaciais. Schneider e Ferrari (2015) complementam essa discussão relatando que os aportes sociais, culturais e econômicos, por vezes, informais e alinhados a valores domésticos, permitem a manutenção desses mercados frente aos circuitos convencionais de produção, circulação e consumo.

Dentre as atividades comerciais do varejo alimentício, destaca-se ainda o crescimento de empórios de frios (Figuras 30 e 31), que têm como “carro-chefe” os queijos artesanais (queijos coalho, manteiga e macururé). Além desses produtos, também são comercializados doces, gêneros lácteos industrializados (iogurtes, manteiga, queijos e bebidas lácteas) e, no caso do empório identificado em Monteiroópolis, a oferta de serviços de restaurante.

**Figura 30 – Empório de frios,  
Batalha/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 31 – Empório de frios,  
Monteirópolis/AL, 2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Esses estabelecimentos estão localizados, geralmente, às margens das rodovias e constituem um segmento comercial recentemente incorporado ao Sial. Dadas as características observadas em dois estabelecimentos situados no município de Batalha e um localizado no município de Monteirópolis, eles podem ser classificados como lojas especializadas (MOLES, 1981), por apresentarem um pequeno volume de produtos, porém, com ampla diversidade, especialmente no tocante aos queijos.

Nos empórios verificou-se a conjunção de elementos do rural idealizado (MENASCHE, 2003), refletido na incorporação de objetos relacionados à cultura sertaneja, à economia pecuarista e ao modo de vida do criador de gado. A exaltação dos referenciais rurais na oferta de um espaço aconchegante e agradável reproduz o que Candiotto e Côrrea (2008) denominam de ruralidade encenada. Aliado ao consumo dos queijos, há a contemplação de objetos dotados de histórias e vivências reproduzidas em diferentes temporalidades no sertão. Trata-se do estreitamento da relação entre o consumidor e a origem dos alimentos, de modo que a demanda se justifica pela atribuição de valor real e imaginário ao produto (APPADURAI, 2008). Essa foi uma tendência já mencionada por Goodman (2003) e Marsden (2004) a respeito da revalorização dos territórios rurais e dos alimentos com referenciais de qualidade.

Nesses espaços de varejo foram identificados processos de gourmetização<sup>50</sup> dos queijos e de combinações alimentares que levam o produto. Esse contexto pode ser observado na comercialização de queijo coalho incrementado com goiabada, charque, calabresa, azeitona e

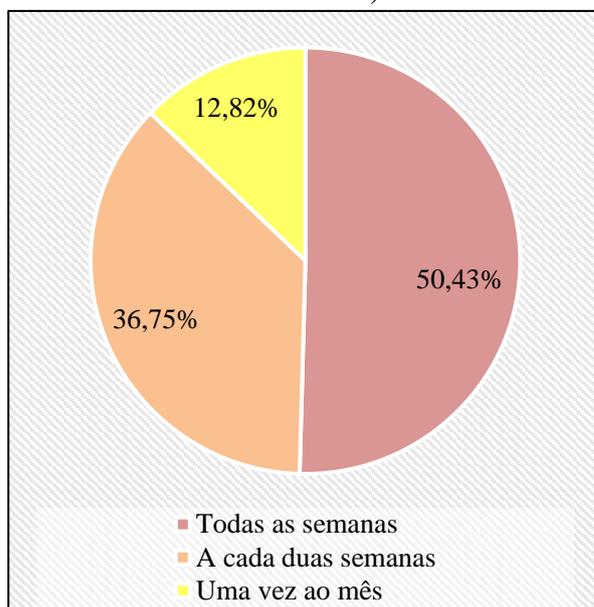
<sup>50</sup>Almeida, Pereira e Guimarães (2017, p.09) utilizam-se do termo gourmetização para fazerem “referência a produtos, tradicionais ou populares, que são apropriados e relidos com novo modo de apresentação e de comercialização, expressando práticas contemporâneas de mais-valia”.

orégano, além de tapiocas com recheios que combinam o queijo com outros produtos (frango, carne seca, catupiri, goiabada e pasta de doce de leite industrializado). Almeida, Pereira e Guimarães (2017), ao se referirem ao estabelecimento Leve Minas Emporium, localizado no Aeroporto Internacional de Belo Horizonte – Confins/MG, destaca que o estabelecimento comercializa produtos artesanais como doces, balas, conservas de pimenta, queijos e cafés, mas com um nítido viés de gourmetização da comida. Na interpretação dos autores, o fenômeno do “consumo do lugar” projeta-se mediante uma relação entre o local e o global. Nessa comunicação dialógica, “as práticas e os sentidos são reconstituídos fora do seu *locus* original, distante de suas lógicas e tradicionais formas de sociabilidade” (idem, p.09), o que provoca a redefinição dos significados, que originalmente caracterizam os alimentos.

É fato que existem diferenças entre os contextos reportados pelos autores e a dinâmica observada no TBL. O Leve Minas Emporium é um espaço elitizado, mantido pelo capital empresarial, localizado em uma região metropolitana e que atende a um grupo seletivo de consumidores de classe média-alta. Já os empórios do TBL são mantidos por comerciantes locais, que geralmente possuem fabriquetas ou apresentam relação familiar com os produtores de queijos. As tendências de gourmetização dos alimentos e a organização de um cenário rural bucólico indicam movimentos semelhantes de apropriação, ressignificação e mercantilização da cultura. A demanda pelos queijos *gourmet* contribui na alteração de práticas queijeiras tradicionais entre os produtores rurais, contexto evidenciado no capítulo 4. Nos empórios também se observam acréscimos no valor monetário dos produtos, quando comparado àqueles adquiridos diretamente com os produtores e nas feiras. Apesar de não estarem associados ao processo de proliferação de boutiques em áreas urbanas elitizadas, esses estabelecimentos atendem, sobretudo, consumidores transeuntes de classe média, que residem nos espaços citadinos e transitam, a trabalho ou a lazer, as rodovias que cruzam o TBL.

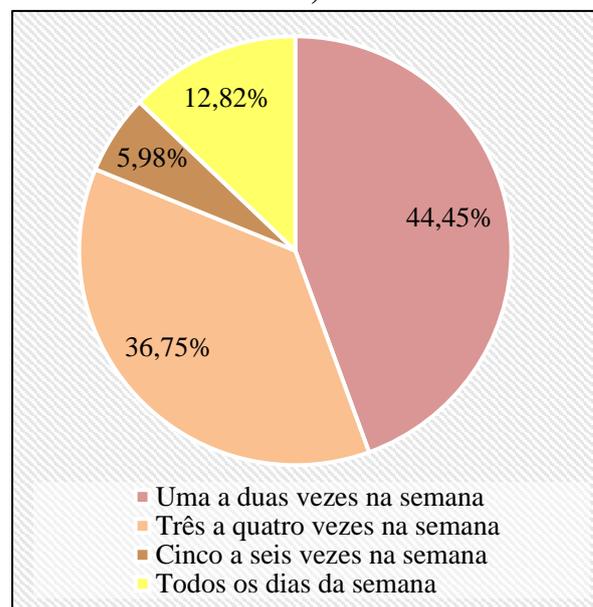
O fortalecimento do consumo local de derivados de leite e, principalmente dos queijos artesanais, está atrelado à regularidade na demanda e no consumo desses produtos (Gráficos 17 e 18). Em pesquisas realizadas em agroindústrias familiares dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, Prezzoto (2005) relata que a demanda pelos alimentos apresenta uma dinâmica constante, não se restringindo ao consumo esporádico. Esse processo exprime a confiança na qualidade do produto e o enraizamento do alimento nos hábitos alimentares. O Gráfico 17 demonstra que 50,43% dos informantes demandam os queijos artesanais do TBL todas as semanas do mês. A cada duas semanas, a procura pelos produtos é realizada por 36,75% dos entrevistados, enquanto 12,82% afirmam comprar queijo uma vez ao mês.

**Gráfico 17 – Demanda mensal dos queijos artesanais pelos consumidores, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Gráfico 18 – Comensalidade semanal dos queijos artesanais, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

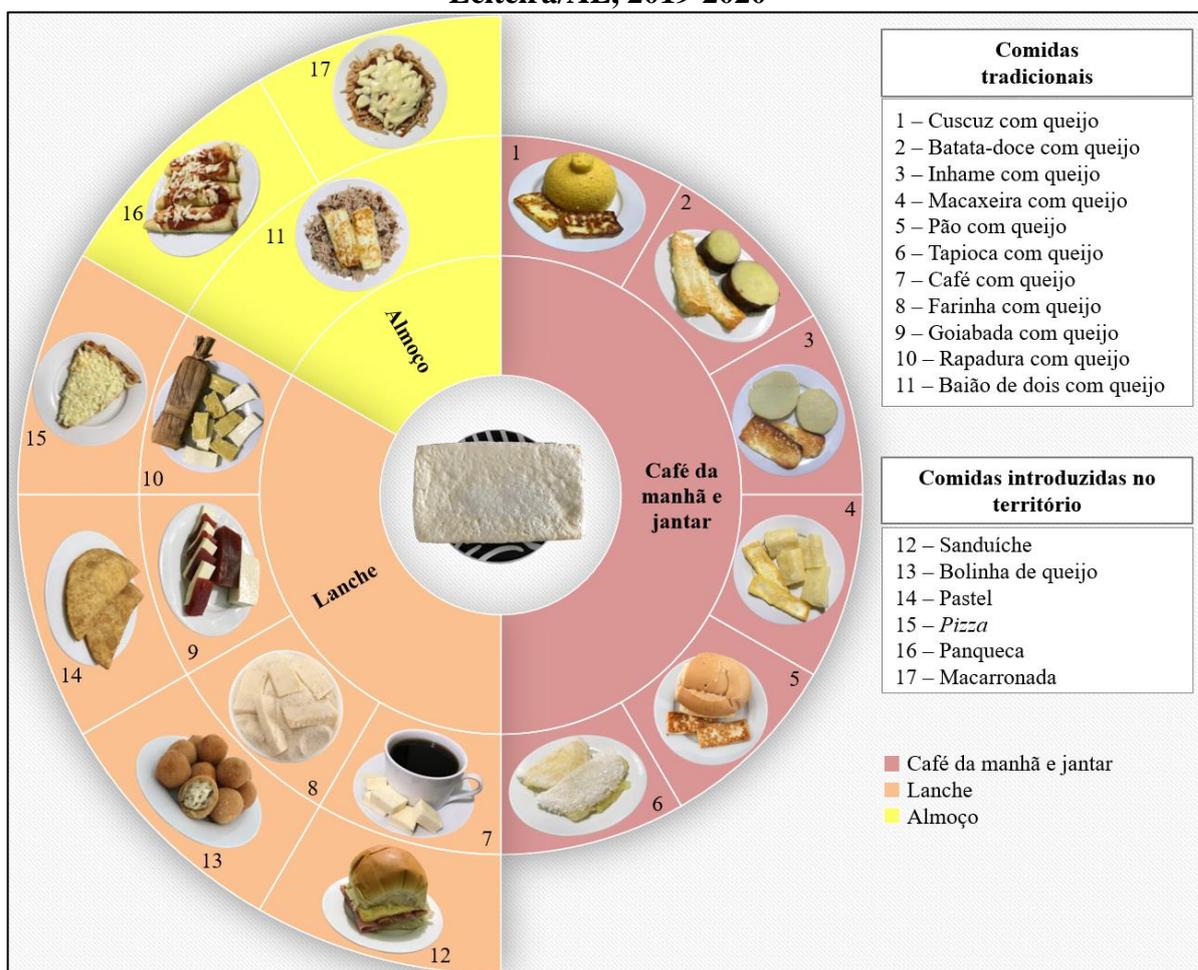
O Gráfico 18 reforça o consumo e a comensalidade frequente dos queijos no TBL e reitera a constante presença desses alimentos nas refeições dos consumidores. Menezes (2013) aponta que algumas comidas, embora ressignificadas, apresentam uma regularidade de consumo. Outras, por sua vez, são inseridas em contextos de comensalidade esporádicos e com periodicidade definida, como as chamadas comidas de festas. Há, ainda, aquelas que apresentam um desencaixe entre o tempo passado e presente, tornando-se imersas na memória dos grupos sociais.

Perante esse contexto, os queijos do Sial podem ser classificados como produtos de consumo recorrente, cuja persistência, além do fator identitário, está relacionada à diversidade dos modos de preparo, espaços de consumo e formas de acompanhamento com outros produtos, perfazendo diversas refeições e pratos culinários. No TBL, come-se queijo cru, assado, frito, em casa, nos restaurantes, nas festas, nas reuniões, bem como, no café, no almoço, no lanche e no jantar. Maciel (2005, p.50) evidencia que a alimentação possui uma dimensão além do fator biológico: “o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”. Trata-se de representações enraizadas na cultura, que transformam a comida em um marcador identitário.

Muitas combinações alimentares têm como base produtos do próprio território, demonstrando que “a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar”

(MONTANARI, 2008, p.135-136). O autor, ao refletir sobre os conceitos de comer geográfico e de cozinha de território, ressalta que os produtos e pratos estão vinculados ao território, ou seja, na atualidade, este possui valor de referência nas escolhas alimentares. O leite, a manteiga e os queijos são alimentos que estabelecem relação direta com a culinária do TBL e denotam a consolidação de alimentos culturalmente alicerçados na dinâmica do território. Durante as entrevistas os consumidores citaram diversas comidas que estão inseridas na sua dieta alimentar. O perfil dessa alimentação e a distribuição do queijo coalho nas refeições são ilustradas na Figura 32.

**Figura 32 – Queijo coalho nas refeições dos consumidores, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020**



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

O queijo coalho compõe, juntamente com outros alimentos, um repertório de combinações de comensalidades. Essas comidas resultam de “um processo de transformação qualitativa [mediante a] passagem do plano da natureza para o da cultura, pela via da culinária”

(WOORTMANN, 2006, p.58, parêntese nosso). A Figura 32 retrata a prevalência das comidas tradicionais, que estão inseridas, principalmente, no café da manhã e no jantar. Na dimensão cultural e nutritiva, esses alimentos constituem, predominantemente, as chamadas comidas fortes, situadas em oposição às fracas (BRANDÃO, 1981). A comida forte é aquela de “sustança”, suficiente para recompor as energias dos homens e mulheres, necessárias para que esses indivíduos retomem cotidianamente a labuta diária.

A comensalidade do queijo coalho possui menor representatividade no almoço, haja vista o domínio das carnes de boi, porco e carneiro no acompanhamento com o arroz, o feijão e a farinha, alimentos frequentemente consumidos nessa refeição. Dentre as comidas tradicionais, somente o baião de dois, também conhecido como arroz de feijão, é servido, em casos esporádicos, junto com o queijo. Menezes (2020) relata que no sertão de Sergipe, na ausência da carne durante o almoço, esta era substituída pelo queijo.

As refeições realizadas no lanche da tarde foram as que mais sofreram alterações. No passado era frequente merendar o queijo com café, com farinha, com rapadura e com goiabada. A dissolução dessas práticas está associada à influência da distribuição de gêneros alimentícios industrializados ultraprocessados, que passam a figurar na alimentação dos consumidores do TBL. Mintz (2001) menciona que esse processo está associado à lógica dominante do capitalismo, que impulsiona mudanças sem precedentes na difusão de novos alimentos atrelados a sistemas hegemônicos de distribuição global.

O consumo do queijo com farinha, rapadura e goiabada também estava presente nos intervalos de descanso dos lavradores, que trabalhavam na lida da roça. Enquanto merendavam, os roceiros instituíam, por meio da comida, relações de partilha e sociabilidade, valores que na perspectiva de Woortmann (2006), denotam o papel exercido pela comida na distinção de traços sociais e culturais. O avanço da mecanização no manejo dos cultivos agrícolas, em substituição ao trabalho manual dos homens e mulheres, contribuiu para a fragmentação de práticas simbólicas associadas à comensalidade na roça.

Na extremidade da ilustração da Figura 32 estão distribuídas variedades de comidas introduzidas no TBL em diferentes temporalidades. Segundo Hernández (2005), a massificação da alimentação diante dos efeitos da globalização difundiu em diversos lugares comidas destituídas de relação com o território. Isso, contudo, não impede que esses pratos perpassem por processos de readaptações mediante o uso de novos ingredientes. Embora a macarronada, a panqueca, a pizza, o pastel, a bolinha de queijo e o sanduíche não apresentem relação com a culinária tradicional do TBL, a comum utilização do queijo coalho no acompanhamento e na

composição dessas refeições demonstra que esse alimento exerce influência nas escolhas alimentares dos consumidores. Economicamente, essas ressignificações também impulsionam a demanda na produção e comercialização dos queijos.

No Sial também são exploradas estratégias voltadas à ampliação da visibilidade dos derivados de leite produzidos no território. Mediante apoio institucional e público, os produtos lácteos são divulgados e comercializados em exposições agropecuárias e torneios leiteiros, que estão centrados na exposição de animais e na divulgação de experiências, consórcios, linhas de financiamento e tecnologias associadas à agropecuária. Esses eventos também oferecem atrações culturais e musicais, que atraem a participação de público com perfil diversificado, embora se reconheça que os serviços estão voltados, sobretudo, para agricultores e visitantes. Como forma de interação entre produtores rurais e consumidores, geralmente são realizados concursos e práticas de degustação direcionadas à avaliação das qualidades organolépticas dos queijos. No Quadro 10 estão expostos os eventos com temática associada à agropecuária realizada em 2019 nos municípios do TBL. Devido à pandemia da covid-19, em 2020 não foram identificados eventos dessa modalidade.

**Quadro 10 – Exposições agropecuárias e torneios leiteiros, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019**

<b>Município</b>	<b>Festividade</b>
Batalha	37ª Expo Bacia Leiteira
	3º Torneio Leiteiro do Povoado Pilões
Belo Monte	11º Concurso Leiteiro de Olho d'Água Novo
	3º Torneio Leiteiro do Assentamento Cachoeira Poço de Pedras
Jacaré dos Homens	6º Torneio Leiteiro do povoado Ribeira
	2º Torneio Leiteiro do povoado Pau Ferro
Major Isidoro	14º Torneio Leiteiro do povoado Capelinha
Jaramataia	4º Torneio Leiteiro de Jaramataia

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.  
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Em 2019 o município de Batalha/AL sediou a 37ª Expo Bacia Leiteira, considerada pela Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Pesca e Aquicultura um dos principais eventos agropecuários de Alagoas. O município também dispõe de um parque de exposições com infraestrutura direcionada à realização desses eventos. Em Major Isidoro, Belo Monte, Jacaré dos Homens e Jaramataia, foram realizados torneios leiteiros organizados pelos agricultores familiares e com o apoio das lideranças políticas locais e da CPLA. Os eventos são direcionados

a avaliar a genética e a capacidade produtiva dos animais mediante competições de ordenha de leite.

As festividades consistem em manifestações que reavivam os territórios e têm a capacidade de aglutinação de pessoas em busca de propósitos comuns. Tratam-se de expressões culturais que dão ritmo aos importantes momentos da vida familiar e marcam os tempos da vida coletiva (CLAVAL, 2001). No tocante às festividades rurais, Carneiro (1998), ao analisar festas “à camponesa” em uma aldeia dos Alpes franceses, menciona que, além de constituírem referenciais identitários, essas festas introduzem nas comunidades novas possibilidades de trabalho e renda. Ainda sobre a referida temática, Almeida (2011) ressalta que as festas rurais têm atraído o turismo e proporcionado o processo de revalorização do campo.

Muchnik (2006) também sublinha o papel exercido por essas atividades na catalisação e promoção das atividades agroalimentares, especialmente quando associam o ato festivo às práticas de valorização do alimento, a exemplo dos torneios, exposições de produtos e avaliações degustativas. Nesses casos, o valor simbólico atribuído aos bens agroalimentares e às atividades territorializadas atraem consumidores na condição de visitantes, que contribuem na otimização econômica dos territórios.

Os visitantes que realizam transações comerciais com produtores nas festas agropecuárias inserem-se em um grupo de consumidores mais amplo, formado por aqueles que não residem no TBL. Dentre esses atores que buscam os produtos agroalimentares do Sial do leite, destaca-se a categoria de migrantes, residentes, sobretudo, nos centros urbanos. No capítulo 4, a migração já foi mencionada como um fenômeno que impulsionou a demanda pelos produtos lácteos tradicionais de Alagoas.

Deve-se ressaltar a relação simbólica do alimento na configuração de uma identidade imaterial, que constrói elos entre esses consumidores com o TBL. Ao contribuir na conceituação da noção de identidade territorial, Haesbaert (1999) introduz a discussão com alusão ao poema de Carlos Drummond de Andrade, intitulado *A ilusão do migrante* (ANDRADE, 1973). A construção poética do autor apresenta apontamentos do dilema do migrante desterritorializado, mas, que se mantém ligado à sua terra, à sua origem e, por consequência, carrega consigo elementos simbólicos do seu território imaginário, que configuram molduras de sua vida.

Logo, os queijos consistem em alimentos que, mediatizados pelo território, estão associados a grupos particulares, o que para Mintz (2001) denota a relação da comida com a identidade. Benemann e Menasche (2017) avançam nessa abordagem ao mencionarem que a

comida configura um marcador simbólico para os indivíduos, que dinamiza os “espaços de interação de homens e mulheres com sua cultura” (idem, p.477). Os migrantes consumidores dos derivados artesanais de leite vislumbram esse alimento como uma forma de nutrir sua identidade, que embora fragmentada pelos efeitos da saída do seu território, mantém referenciais simbólicos avivados. No Seridó Potiguar, Azevedo e Locatel (2009) destacam que as representações culturais em torno dos hábitos alimentares dos derivados artesanais de leite perfazem a lógica simbólica da comensalidade de atores sociais, que não necessariamente residem nos territórios de produção. Para Muchnik (2006), a construção das identidades individuais e coletivas agrega os alimentos como elementos essenciais. Menezes (2014) também assegura que o enraizamento cultural dos homens com o território viabiliza que as comidas sejam transformadas em símbolos definidores de uma identidade projetada pelos indivíduos.

Considera-se que esses consumidores são hábeis avaliadores da qualidade desses alimentos, por remeterem a experiências compartilhadas com produtores de queijos, quando ainda residiam nos municípios que formam o TBL. Tal fato decorre da relação de descendência que muitos migrantes possuem com agricultores familiares, cujas vivências nos estabelecimentos rurais incorporavam a produção – ao menos para o consumo – e a alimentação baseada nos queijos tradicionais.

Residentes, agora, nos centros urbanos, a aquisição dos alimentos dá-se pela intermediação dos atravessadores, que também atuam como varejistas e escoadores da produção junto aos comerciantes urbanitas. Nos circuitos curtos de mercado, que, para além do âmbito local, apresentam dimensão escalar regional (MALUF, 2004; SCHNEIDER; FERRARI, 2015), os intermediários assumem relevância na distribuição dos alimentos. Embora nas transações com esses atores sejam extraídas margens de lucros que ficariam retidas com os produtores rurais, estes admitem que os atravessadores são importantes por viabilizarem o escoamento da produção, que seria introvertida no espaço doméstico perante a ausência, predominante entre os agricultores, de transporte para a distribuição de carga.

Diferente do que foi reportado por Tibério e Cristóvão (2012, p.109) em Trás-os-Montes/Portugal, segundo quem “o intermediário valoriza essencialmente o preço dos produtos”, admite-se nesta pesquisa que os atravessadores do Sial do leite valorizam as qualidades organolépticas, artesanais e tradicionais dos queijos, por atenderem uma clientela de consumidores cada vez mais exigente a respeito dos referenciais sociais, culturais e identitários de qualidade dos produtos.

Para além dos migrantes e dos visitantes, existe outra categoria de consumidores referente, geralmente aos urbanitas, que não dispõem da relação de origem e identidade com o TBL. Eles adquirem os produtos em mercados centrais, feiras livres, estabelecimentos comerciais e vendedores autônomos<sup>51</sup> dos centros urbanos.

O consumo expressivo de queijos nesses espaços viabilizou, inclusive, a incorporação desse alimento em pratos tradicionais e reinventados, que passaram a compor cardápios de restaurantes das cidades do estado de Alagoas (Figuras 33 e 34). As atenções voltadas para uma geografia que está em toda parte (COSGROVE, 1998) permitiram identificar que esses alimentos foram apropriados pela culinária e hábitos alimentares difundidos em outros territórios, que não correspondem somente aos limites do TBL.

**Figura 33 – Carne do sol com queijo coalho na chapa, Maceió/AL, 2020**



Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

**Figura 34 – Bife acebolado com queijo coalho, Maragogi/AL, 2020**



Autor: SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

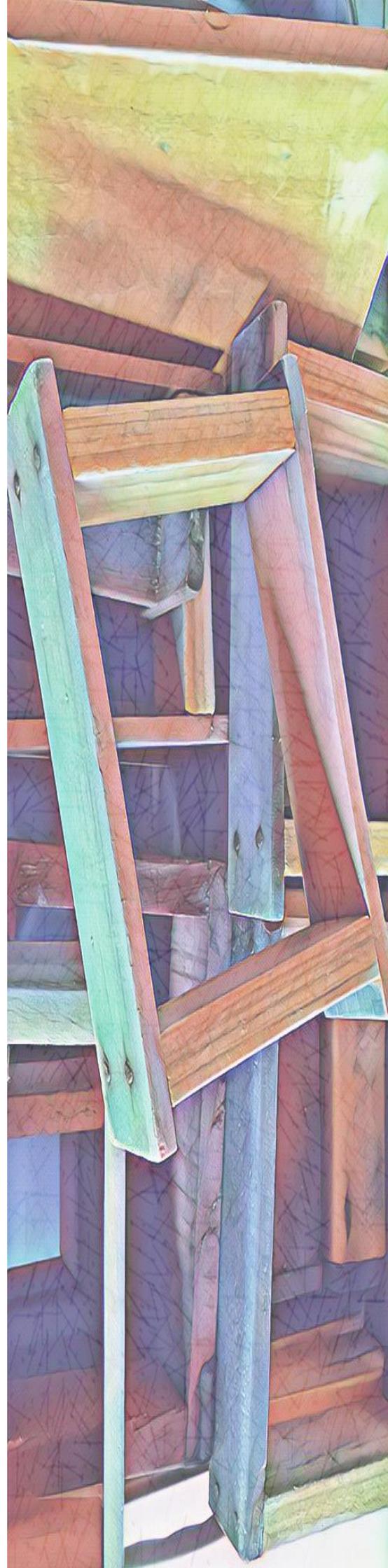
Nesses casos, os consumidores não avaliam a qualidade do produto necessariamente pela dimensão da identidade, mas estão atentos ao processo produtivo (artesanal) e às suas características organolépticas, que implicam uma qualidade singular e diferenciada dos alimentos, contrapondo-se aos padrões receituários e técnicos do processamento industrial. Por indispor de uma relação estrita com o território do Sial, esses consumidores acreditam na reputação dos produtos, que são disponibilizados por comerciantes e, inclusive, proprietários de restaurantes.

<sup>51</sup>É comum nos grandes centros urbanos, especialmente na região metropolitana de Maceió/AL, identificar vendedores de produtos lácteos artesanais em frente às suas residências, em pontos de frequente circulação de pessoas (esquinas das ruas e avenidas movimentadas) e nas praças.

O Sistema Agroalimentar Localizado do Leite em Alagoas está alicerçado em um território dinâmico, integrado a mercados locais e regionais revitalizados pela valorização de atividades sociais, culturais e econômicas desempenhadas por queijarias caseiras, fabriquetas e laticínios. Os esforços voltados para compreender o papel exercido pelos atores situados na elaboração, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos do Sial têm como finalidade fomentar discussões no espaço acadêmico, político, institucional e civil que contribuam na manutenção, sobretudo, das práticas artesanais e tradicionais. No capítulo seguinte, que remete às considerações finais, esse debate busca instigar a emergência de novas estratégias, direcionadas ao multidimensionamento das atividades produtivas familiares e que contribuam com o aguçamento das relações de troca e consumo, pautadas no fortalecimento das relações sociais e na manutenção da cultura agroalimentar territorializada.

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Utensílios de madeira após a produção do queijo coalho,  
Pão de Açúcar/AL, 2020.



## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção dos derivados de leite no TBL de Alagoas está inserida em um Sial que agrega três modalidades de unidades de beneficiamento: as queijarias caseiras, as fabriquetas de queijo e os laticínios. Embora importantes na geração de postos de trabalho, na manutenção do tecido social rural e na dinamização econômica do território, esses estabelecimentos são mantidos quase exclusivamente pelo protagonismo de atores sociais que vislumbram suas atividades como a garantia da reprodução social e econômica das suas famílias.

Todavia, não basta aos agricultores familiares e aos pequenos empresários rurais atuarem nas atividades agroalimentares que foram mantidas por suas famílias ao longo de gerações. Eles precisam cotidianamente reinventar novas estratégias de enfrentamento aos efeitos desterritorializantes do capital da agroindústria macroempresarial em expansão no TBL e, mais que isso, relutar perante a frágil e incipiente política de desenvolvimento territorial, que não avança em intervenções suficientes para lhes garantir a autonomia, a emancipação e o desenvolvimento prodigioso de suas práticas. As dinâmicas atreladas à política territorial demonstram impasses em torno da coesão de interesses entre os atores pertencentes ao território, a ausência de liderança dos gestores públicos na busca por recursos e a burocratização do Estado, que dificulta a execução dos planos de ações.

É ultrajante afirmar que os agricultores familiares do TBL ainda convivem com os efeitos calamitosos das estiagens diante da ineficiente política de convivência com o semiárido, que desorganiza a economia da pecuária e agroalimentar. As linhas de crédito agrícola, apesar de ampliadas a partir da década de 2000, nos últimos anos têm-se demonstrado insuficientes para atender os anseios de segmentos da agricultura familiar que lidam com a ausência de recursos financeiros satisfatórios à manutenção qualitativa das atividades produtivas.

Para os produtores de queijo os desafios também estão atrelados à regulamentação dos estabelecimentos. Os mantenedores das fabriquetas de queijo resvalam-se na incerteza da permanência das atividades diante da legislação sanitária elaborada para a agroindústria convencional, mas que é imposta de modo verticalizado às pequenas e médias unidades de produção. Diante da necessidade de vultosos investimentos em infraestrutura, logística e aquisição de maquinários, geralmente adversos ao capital de giro desses estabelecimentos, os produtores de queijo veem-se sujeitados a manterem informalmente as práticas agroalimentares. Na contramão do que postula as normativas legais, eles são alvos da ação punitiva dos órgãos de inspeção, regimentados por critérios técnicos de avaliação, que nem

sempre atendem ao conjunto de elementos de qualidade adotados pelos consumidores na definição do produto que se pretende comer.

Em relação a esse cenário, vale ressaltar os esforços de empresários rurais vinculados à agricultura familiar que, diante das pressões exercidas pela política sanitária, reinventam-se na criação de laticínios de pequeno porte. Embora não estejam isentos da burocratização das normativas legais e dos riscos decorrentes da elevada financeirização das atividades, o crescimento desses estabelecimentos em Major Isidoro tem contribuído na disponibilidade de mercados alternativos aos fornecedores de leite e no fomento à geração de postos de trabalho e circulação de renda, o que influencia na dinamização econômica do município. Apesar da atuação conflituosa entre proprietários de laticínios e as instituições do Estado, diante dos embates provocados pelas diferentes perspectivas no tocante aos incentivos públicos, a formalização das atividades e a manutenção dos processamentos artesanais de manipulação dos alimentos, verifica-se que a territorialização desses estabelecimentos, especialmente aqueles geridos por segmentos da agricultura familiar, fomentou a ativação de potencialidades locais e a revitalização econômica dos territórios rurais.

Em meio a esses contextos, verifica-se que os atores responsáveis pelas queijarias caseiras, fabriquetas e laticínios geridos por grupos familiares apropriam-se das externalidades intrínsecas ao território, fundamentadas nas relações de proximidade e sociabilidade, e que permitem o compartilhamento de saberes, experiências, conteúdos técnicos e inovações, geralmente difundidas sob a lógica da reciprocidade. Situa-se nessa análise a justificativa para o uso das abordagens do Sial como embasamento nas discussões, que resultaram na efetuação desta pesquisa. À luz do debate sobre a produção dos derivados de leite, verificou-se que no Sial do leite de Alagoas desenvolve-se um sistema que dialoga com outras experiências produtivas, mas fundamenta-se, principalmente, em aportes econômicos, sociais e culturais territorializados.

É por influência da identidade e do modo artesanal de produção dos alimentos que são legitimadas as atividades agroalimentares do TBL. Logo, para sua dinamização, faz-se necessário construir estratégias de valorização das tradições e manutenção dos saberes que dotam de significados a arte do fazer e a comensalidade em torno dos derivados de leite. Deve-se, então, assumir o compromisso na manipulação e elaboração de alimentos de qualidade que atendam as perspectivas nutritivas, simbólicas, políticas, ambientais, sociais e imaginárias dos produtores e dos consumidores.

Nas unidades de produção, onde persiste a elaboração artesanal dos queijos, constata-se o fortalecimento de agricultores familiares mediante o desenvolvimento de territorialidades alicerçadas na tradição e na cultura alimentar do território. Contrapondo-se à integração às agroindústrias macroempresariais, geralmente mantida por relações desvantajosas, os(as) produtores(as) de queijo empenham-se na preservação de uma atividade pautada na sua autonomia perante o encadeamento produtivo das práticas agroalimentares.

Considera-se, contudo, que as ações voltadas para a dinamização das atividades agroalimentares do Sial do leite seriam fortalecidas mediante o estímulo a uma cultura organizativa cooperada entre os produtores de queijo. O descrédito nas sociedades cooperativas dificulta a construção de uma agenda coletiva voltada para a superação dos entraves que interferem no desenvolvimento das práticas produtivas. Vale ressaltar que a ação integrada entre os atores ampliaria as possibilidades de negociações em função do ganho de escala na produção. Esse cenário também viabilizaria que os produtores estabelecessem transações comerciais mais vantajosas.

A respeito da comercialização dos alimentos do Sial do leite, verifica-se que os produtores se beneficiam da consolidação de mercados locais e regionais socialmente construídos. A integração aos chamados circuitos curtos da economia permite que sejam dispensados maiores investimentos em logística no escoamento dos gêneros alimentícios. A proximidade entre os atores pertencentes ao Sial viabiliza que, para além da produção, crie-se uma rede de varejistas de derivados de leite que potencializa o comércio local e as relações tradicionais de troca observadas nas interações pessoais “face a face” entre produtores, comerciantes e consumidores, bem como nos espaços de sociabilidade das feiras livres.

Considerando a importância da diversificação dos canais de comercialização, os produtos do TBL podem ser inseridos em novos nichos de mercado, para que sejam ampliadas as formas de participação dos atores nos circuitos curtos da comercialização local. O fornecimento de alimentos em instituições públicas mediante as políticas do PAA e do PNAE pode configurar uma alternativa. Esse processo deve ser fomentado a princípio pelo poder público municipal, mais especificamente, pela atuação do Serviço de Inspeção Municipal na orientação, acompanhamento e autorização de funcionamento das unidades de produção. A liberalização por meio do SIM incentivaria o acesso dos produtores rurais a mercados seguros e estimularia a geração e a circulação de renda no âmbito dos territórios rurais. Vale ressaltar, no entanto, a necessidade de revisão da legislação sanitária a fim de viabilizar a incorporação dos produtores de queijos artesanais.

O consumo dos derivados de leite também é difundido em outros municípios de Alagoas e estados do Nordeste, demonstrando a tendência de fortalecimento de um circuito em âmbito regional. A ausência de ações cooperadas entre os produtores inviabiliza o acesso diretamente a tais mercados, tornando-os dependentes da intervenção dos atravessadores. Embora as relações estabelecidas com esses atores impliquem ao produtor a redução da renda obtida nas transações de troca dos queijos, a ação junto aos intermediários constitui no cenário atual um elemento necessário, haja vista que a sua atuação viabiliza o escoamento dos alimentos para espaços mais distantes. É preciso ressaltar que foi a integração a esses mercados, diante da crescente demanda pelos produtos nos centros urbanos, que instigou o aumento do processamento das queijarias, fabriquetas e laticínios no Sial do leite. Tal fato demonstra que o fortalecimento dessas práticas perpassa pelo fomento à constituição de mercados justos.

A guinada estratégica na potencialização dessas atividades também deve estar atrelada aos processos e relações situadas à jusante do sistema produtivo, que consiste no atentamento aos critérios de qualidade adotados pelos consumidores. Esta pesquisa reforça que a associação dos alimentos a referenciais de origem, identidade e modo artesanal de produção repercute no aumento da sua demanda, condição que cria um cenário propício ao consumo desses alimentos. As vantagens comparativas em relação aos gêneros ultraprocessados explica-se, então, pela legitimação de uma cultura agroalimentar baseada no consumo dos derivados de leite, especialmente os queijos tradicionais provenientes do sertão alagoano.

Os desafios, desse modo, colocam-se na importância de aliar métodos artesanais de produção às exigências sanitárias, sem, contudo, perder os saberes tradicionais. Estes, conforme produtores e consumidores, são considerados essenciais na preservação da arte do fazer, que garante a manutenção do aporte simbólico e das singularidades organolépticas dos queijos. Atender a essas condições presume mudanças na legislação e nas normativas voltadas para a avaliação e a inspeção dos produtos de origem animal no Brasil, especialmente em relação aos alimentos elaborados de modo artesanal. É preciso rever os critérios técnicos de avaliação da qualidade desses produtos, a começar pela revisão da legislação, contraditoriamente, ainda atrelada às pesquisas e normativas técnicas postuladas na década de 1950 pelos países de economia central, sobretudo, os Estados Unidos.

A proposta do Selo Arte corresponde a uma medida legal importante por reconhecer, mediante a regulamentação, as especificidades organolépticas, do saber-fazer e das características culturais territorializadas em torno da produção e manipulação dos alimentos de origem artesanal, que incluem os queijos tradicionais. Na legislação, admite-se, inclusive, a

possibilidade de produção do queijo com leite cru e processos de maturação localmente reconhecidos, desde que sejam atendidos os requisitos sanitários inspecionados. A aquisição do selo também permite a comercialização do produto em escala nacional, independentemente da localização de elaboração do alimento e do tipo de inspeção ao qual o estabelecimento está vinculado (municipal, estadual ou federal).

Os requisitos para a obtenção do Selo Arte também incluem medidas voltadas para a rastreabilidade dos produtos, adoção de boas práticas e adequação dos estabelecimentos para atender a qualidade sanitária dos produtos. Esse processo requer a disponibilidade de investimentos, não raro, inacessíveis pelos produtores da agricultura familiar. Por esta razão, além da proposta do Selo Arte, deve-se fomentar a governança local com base na implementação de uma política alinhada ao contexto socioeconômico do Sial. As ações direcionadas ao TBL devem contemplar a diversidade de atores inseridos nas atividades produtivas e a execução de um plano institucional direcionado à valorização dos alimentos elaborados de modo artesanal.

Esta pesquisa reforça a necessidade de reorientação da política institucional, de modo a fazê-la atender aos anseios dos agricultores familiares, produtores(as) de queijo, pequenos empresários do setor de laticínios, comerciantes e consumidores dos derivados de leite, ou seja, os atores responsáveis pela força propulsora que mobiliza as atividades do Sial do leite em Alagoas. As contribuições desta tese sugerem, ainda, a importância de ampliar novas perspectivas de análise, que considerem a relevância dos atores sociais na manutenção das atividades agroalimentares e no dinamismo dos territórios rurais.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo; VEIGA, José Eli da. **Novas instituições para o desenvolvimento rural: o caso do PRONAF**. Brasília: IPEA, 1998.

AB'SÁBER, Aziz Nacib. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

ABREU, João Capistrano de. **Capítulos de história colonial, 1500-1800 e os caminhos antigos e o povoamento do Brasil**. 5 ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963 [1907].

ABREU, Regina. Chicletes eu misturo com bananas? Acerca da relação entre teoria e pesquisa em Memória Social. *In*: GONDAR, Jo; DODEBEI, Vera (Org.). **O que é Memória Social?** Contra capa: Rio de Janeiro, 2006. p.27-42. Disponível em: <[http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/capitulos/23-o\\_que\\_e\\_memoria\\_social.pdf](http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/capitulos/23-o_que_e_memoria_social.pdf)>. Acesso em 01 de ser. de 2017.

ADEAL. **Estabelecimentos registrados no SIE em Alagoas – 2016**. Disponível: <<http://www.defesaagropecuaria.al.gov.br/arquivos/Lista%20com%20estabelecimentos%20com%20SIE%20-%20LEITE%20-%20%20SETEMBRO%202016.pdf>>. Acesso: 15 ago. 2020

ADEAL. **Estabelecimentos registrados no SIE em Alagoas – 2020**. Disponível: <[http://www.defesaagropecuaria.al.gov.br/inspecao/Lista%20de%20Estabelecimentos%20Registados%20SIE%202020%20-%20Atualizada%20em%2030\\_07\\_2020.pdf/view](http://www.defesaagropecuaria.al.gov.br/inspecao/Lista%20de%20Estabelecimentos%20Registados%20SIE%202020%20-%20Atualizada%20em%2030_07_2020.pdf/view)>. Acesso: 15 ago. 2020.

ALAGOAS. **Dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais produzidos no estado de Alagoas: Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020**. Disponível: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=388596#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%20e,produzidos%20no%20estado%20de%20Alagoas.&text=Art.,produzidos%20no%20Estado%20de%20Alagoas.>>. Acesso: 18 mar. 2020.

ALAGOAS. **Decreto nº 69.501, de 13 de março de 2020**: dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Covid-19 (coronavírus), e dá outras providências. Disponível: <<http://www.procuradoria.al.gov.br/centro-de-estudos/boletim-informativo/legislacao-estadual/DECRETO%20N-a6%2069.501-%20DE%2013%20DE%20MAR-cO%20DE%202020.pdf/view?searchterm=>>>. Acesso: 29 mar. 2020.

ALAGOAS. **Decreto nº 71.467, de 29 de setembro de 2020**: Determina a classificação do estado de Alagoas conforme o Plano de Distanciamento Social Controlado, e dá outras providências. Disponível: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=402130>>. Acesso: 29 set. 2020.

ALAGOAS. **Estudo sobre Pecuária Leiteira de Alagoas**. Secretaria de Estado do Planejamento, Gestão e Patrimônio. Maceió: SEPLAG, 2017. Disponível: <<https://dados.al.gov.br/catalogo/dataset/fab1d5e2-e649-40fd-a965-cd5b73235914/resource/7c57b399-bc36-42ab-b280-d665aeb2196b/download/pecuaria.pdf>>. Acesso: 14 jun. 2020.

ALAGOAS. **Precipitação mensal e anual**. Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, 2016-2017. Disponível: <<http://www.semarh.al.gov.br/tempo-e-clima/analises-tecnicas/precipitacao-mensal>>. Acesso: 24 jan. 2021.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Diversidades paisagísticas e identidades territoriais e culturais no Brasil sertanejo. *In*: ALMEIDA, Maria Geralda; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine da Costa. **Geografia e cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida**. Goiânia: Editora Vieira, 2008. p.47-74.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Diáspora: viver entre-territórios e entre-culturas?** *In*: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p.175-195.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Festas rurais e turismo em territórios emergentes. Biblio 3W. **Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales**, Universidad de Barcelona, v.15, n.º 918, p.1-12, 2011. Disponível: <<http://www.ub.es/geocrit/b3w-919.htm>>. Acesso em: 14 abr. 2014.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Sertão, Identidades e Representações no Centro-Oeste. **Revista Observatório Itaú Cultural**, v. 25, p. 34-43, 2019. Disponível: <[https://portal-assets.icnetworks.org/uploads/attachment/file/100103/02-Maria\\_Geralda\\_de\\_Almeida.pdf](https://portal-assets.icnetworks.org/uploads/attachment/file/100103/02-Maria_Geralda_de_Almeida.pdf)>. Acesso: 12 jan. 2020.

ALMEIDA, Rachel de Castro; PEREIRA, Patrícia; GUIMARÃES, Sávio. Aqui e ali – BH, Brasília e Lisboa – a amplitude dos processos de gentrificação urbana. *In*: 18º Congresso Brasileiro de Sociologia, 2017, Brasília. **Anais**. 2017, p.01-23. Disponível: <[https://research.unl.pt/ws/files/5414791/P\\_Pereira\\_Aqui\\_Ali.pdf](https://research.unl.pt/ws/files/5414791/P_Pereira_Aqui_Ali.pdf)>. Acesso: 20 mar. 2021.

ALVES, Eliseu Roberto de Andrade. Inovações na agricultura. *In*: BUAINAIN, Antônio Márcio. **Agricultura familiar e inovação tecnológica no Brasil: características, desafios e obstáculos**. Campinas: UNICAMP, 2007.

AMBROSINI, Larissa Bueno; KROEFF, Denise Reif; MATTE, Alessandra; CRUZ, Fabiana Thomé da; WAQUIL, Paulo Dabdab. Sabor, história e economia local: percepções dos consumidores gaúchos sobre o Queijo Colonial. **Pesquisa Agropecuária Gaúcha**, v. 26, n. 1, p.201-221, 2020. Disponível: <<http://revistapag.agricultura.rs.gov.br/ojs/index.php/revistapag/article/view/654>>. Acesso: 14 mar. 2021.

ANDRADE, Carlos Drummond de. **Poesia completa e prosa**. Rio de Janeiro: José Aguilar, 1973.

ANDRADE, Manuel Correia de. **Nordeste: alternativas da agricultura**. Campinas, SP: Papirus, 1988.

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste**. 7. ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011 [1968].

ANDRADE, José Clóvis de. **As palmas forrageiras em Alagoas**. Maceió: Grupo Tércio Wanderley, 1990.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Tradução Agatha Bacellar. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

AQUINO, Joacir Rufino de; SCHNEIDER, Sérgio. **O Pronaf e o desenvolvimento rural brasileiro: avanços, contradições e desafios para o futuro**. In: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p.19-50.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de. **O processo de organização agrária do Seridó Potiguar**. 2002. 190 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Núcleo de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2002.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de. **Seridó Potiguar: dinâmica socioespacial e organização do espaço agrário regional**. Uberlândia: Composer, 2005.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de. **Entre a cultura e a política: uma geografia dos “currais” no sertão do Seridó Potiguar**. 2007. 476 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia/MG, 2007.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de; LOCATEL, Celso Donizete. A reprodução camponesa no semiárido Potiguar: importância do setor artesanal de laticínios para as famílias rurais seridoenses. **Okara: Geografia em debate**, v.3, n.1, p. 142-167, 2009.

BARRIOS, Sonia. Dinâmica social e espaço. **Boletim Campineiro de Geografia**, v. 4, n. 2, 2014, p.351-368.

BARROS, Alexandre Hugo César; ARAÚJO FILHO, José Coelho de; SILVA, Ademar Barros da; SANTIAGO, Gabriela Ariany C. F. **Climatologia do estado de Alagoas**. Recife: Embrapa Solos, 2012. Disponível: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/950797/climatologia-do-estado-de-alagoas>>. Acesso: 14 mai. 2020.

BASSAND, Michel. **Cultura y regiones de Europa**, vol. I. Oikos-Taurus Ediciones/Diputación de Barcelona, Barcelona, 1992. p.213-223.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Edições 70, 1995.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida para consume: a transformação das pessoas em mercadoria**. Tradução: Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BECATTINI, Giacomo. Dal settore industriale al distretto industriale. Alcune considerazioni sull'unita d'indagine dell'economia industrial. **Rivista di economia e politica industriale**, v. 5, n. 1, 1979, p.7-21.

BELIK, Walter; SILIPRANDI, Emma. Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar. In: VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis; MONTERIO, Maria Inês. **Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI**. Campinas: Ipes, 2010, v. 1, p. 187-196. Disponível: <[https://www.fae.br/2009/mestrado/down/precesso\\_2012-1/006-Q\\_de\\_vida\\_ev\\_dos\\_conc\\_e\\_praticas.pdf](https://www.fae.br/2009/mestrado/down/precesso_2012-1/006-Q_de_vida_ev_dos_conc_e_praticas.pdf)>. Acesso: 25 mai. 2019.

BENKO, Georges; PECQUEUR, Bernard. Os recursos de territórios e os territórios de recursos. **Geosul**, v.16, n.32, p 31-50, jul./dez. 2001.

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, p. 477-479, 2017.

BÍBLIA SAGRADA. **Livro de Samuel**. Tradução: Antônio Carlos Frizzo, Donizete Scardelai, José Ademar Kaefer e Luiz Gonzaga do Prado. Brasília: Paulus, 2014.

BOMTEMPO, Denise Cristina. **Dinâmica territorial, atividade industrial e cidade média:** as interações espaciais e os circuitos espaciais da produção das indústrias alimentícias de consumo final instaladas na cidade de Marília – SP. 2011. 455 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente/SP, 2011.

BOMTEMPO, Denise Cristina. Dinâmicas territoriais e indústria de derivados de leite no Ceará. **Brazilian Geographical Journal: Geosciences and Humanities research medium**, v. 8, n. 1, p. 102-122, jan./jun. 2017.

BOUCHER, François. Avances conceptuales en el tema de la agroindustria rural. **Perspectivas Rurales Nueva Época**, v.2, n.3, p.40-59, 1998. Disponível: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/3479>>. Acesso: set. 2018.

BOUCHER, François. Agroindustria rural y sistemas agroalimentarios locales. Nuevos enfoques de desarrollo territorial. *In*: III Congreso Internacional de la Red SIAL “Sistemas Agroalimentarios locales”, Alimentación y Territorios, 2006, Baeza (Jaén) – España. **Anales**. Baeza (Jaén), España: Universidad Internacional de Andalucía/ALTER, 2006, p.1-23.

BOUCHER, François; CASASOLA, Ina Salas. Los desafíos de la Agroindustria Rural frente a la globalización. **Perspectivas Rurales Nueva Época**, v.18, n.17, p. 25-38, 2005. Disponível: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4120>>. Acesso: out. 2018.

BOUCHER, François; REYES-GONZÁLES, Juan Antonio. Enfoque de sistema agroalimentario localizado (SIAL) y gestión territorial. Reflexiones a partir del proceso de activación de cuatro territorios en América Latina. *In*: XI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural, 2014, Mexico City. **Anais**. Mexico City: ALASRU, 2014, p.1-25.

BOUCHER, François; REQUIER-DESJARDINS, Denis. Los SIAL, Sistemas Agroalimentarios Localizados: un nuevo modelo de desarrollo para articular la Agroindustria Rural. **Perspectivas Rurales Nueva Época**, v.18, n.17, p. 25-38, 2005. Disponível: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4118>>. Acesso: out. 2018.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

**BRASIL. Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal:** Lei n.º 1.283, de dezembro de 1950. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/11283.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20s%C3%B4bre%20a%20inspe%C3%A7%C3%A3o%20industrial%20e%20sanit%C3%A1ria%20dos%20produtos%20de%20origem%20animal.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/11283.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20s%C3%B4bre%20a%20inspe%C3%A7%C3%A3o%20industrial%20e%20sanit%C3%A1ria%20dos%20produtos%20de%20origem%20animal.)>. Acesso: 15 mai. 2018.

**BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem**

**Animal:** Decreto n.º 30.691, de 29 de março de 1952. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1950-1969/D30691.htm#:~:text=DECRETO%20No%2030.691%2C%20DE%2029%20DE%20MAR%C3%87O%20DE%201952.&text=Aprova%20o%20novo%20Regulamento%20da,o%20artigo%2087%2C%20n%C2%BA%20I.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm#:~:text=DECRETO%20No%2030.691%2C%20DE%2029%20DE%20MAR%C3%87O%20DE%201952.&text=Aprova%20o%20novo%20Regulamento%20da,o%20artigo%2087%2C%20n%C2%BA%20I.)>. Acesso: 15 mai. 2018.

**BRASIL. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):** Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de Maio de 1943. Disponível: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del5452.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del5452.htm)>.

Acesso: 11 dez. 2018.

**BRASIL. Estatuto da Terra:** Lei n.º 4.504, de 30 de novembro de 1964. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/14504.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/14504.htm)>. Acesso: 15 jun. 2019.

**BRASIL. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf:**

Decreto n.º 1.946, de 28 de junho de 1996. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D1946.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D1946.htm)>. Acesso: 22 ago. 2019.

**BRASIL. Portaria n.º 146, de 07 de março de 1996.** Disponível:

<<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>>. Acesso: 18 mai. 2018.

**BRASIL. Acrescenta dispositivos referentes à defesa agropecuária:** Lei n.º 9.712, de 20 de novembro de 1998. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19712.htm#:~:text=Altera%20a%20Lei%20no,Art.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19712.htm#:~:text=Altera%20a%20Lei%20no,Art.)>. Acesso: 15 mai. 2018.

**BRASIL. Fundo Garantia Safra:** Lei n.º 10.420, de 10 de abril de 2002. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/110420.htm#:~:text=Art.-,1o%20%C3%89%20criado%20o%20Fundo%20Garantia%2DSafra%2C%20de%20natureza,de%20safra%20por%20raz%C3%A3o%20do](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/110420.htm#:~:text=Art.-,1o%20%C3%89%20criado%20o%20Fundo%20Garantia%2DSafra%2C%20de%20natureza,de%20safra%20por%20raz%C3%A3o%20do)>. Acesso: 14 mai. 2018.

**BRASIL. Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares**

**Rurais:** Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006. Disponível:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm)>. Acesso: 13 jan. 2019.

**BRASIL. Organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária:** Decreto n.º 5.741, de 30 de março de 2006. Disponível: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5741.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%205741&text=DECRETO%20N%C2%BA%205.741%2C%20DE%2030,Agropecu%C3%A1ria%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5741.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%205741&text=DECRETO%20N%C2%BA%205.741%2C%20DE%2030,Agropecu%C3%A1ria%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias.)>. Acesso; 15 mai. 2018.

BRASIL. **Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de doenças crônicas não-transmissíveis:** promoção da saúde, vigilância, prevenção e assistência. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível:

<[https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes\\_recomendacoes\\_cuidado\\_doencas\\_cronicas.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_recomendacoes_cuidado_doencas_cronicas.pdf)>. Acesso: 14 mai. 2019

BRASIL. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável da Bacia Leiteira.** 2011. Disponível: <[http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs\\_qua\\_territorio036.pdf](http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio036.pdf)>. Acesso: 11 dez. 2018.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 57, de 15 de dezembro de 2011a.** Disponível: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/arquivos-credenciamento/instrucao-normativa-no-57-de-11-12-2013-criterios-e-requisitos-para-o-credenciamento-e-monitoramento-de-laboratorios-nova-redacao-nr.pdf>>. Acesso: 15 mai. 2018.

BRASIL. **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável da Bacia Leiteira.** 2011b.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 30, de 7 de agosto de 2013.** Disponível: <[https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890)>. Acesso: 15 mai. 2018.

BRASIL. **Institui o Estatuto da Juventude e dispõe sobre os direitos dos jovens, os princípios e diretrizes das políticas públicas de juventude e o Sistema Nacional de Juventude – SINAJUVE:** Lei n.º 12.852, de 5 de agosto de 2013. Disponível: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2013/lei/112852.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/112852.htm)>. Acesso: 14 ago. 2020.

BRASIL. **Exercício da atividade profissional do vaqueiro:** Lei n.º 12.870, de 15 de Outubro de 2013. Disponível: <[http://www.planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/\\_Ato2011-2014/2013/Lei/L12870.htm](http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2013/Lei/L12870.htm)>. Acesso: 11 dez. 2018.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível: <[https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>. Acesso: 03 jan. 2021.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 16 de 2015.** Disponível: <[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/legislacao/instrucao-normativa\\_16\\_2015.pdf](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/legislacao/instrucao-normativa_16_2015.pdf)>. Acesso: 15 mai. 2018.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 05 de 2017.** Disponível: <[https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20239255/do1-2017-05-26-instrucao-normativa-n-5-de-26-de-maio-de-2017-20237783](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20239255/do1-2017-05-26-instrucao-normativa-n-5-de-26-de-maio-de-2017-20237783)>. Acesso: 15 mai. 2018.

BRASIL. **Lei n.º 13.680, de 14 de junho de 2018**. Disponível: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm)>. Acesso: 18 mar. 2020.

BRASIL. **Lei n.º 13.979, de 6 de fevereiro de 2020**: Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019. Disponível: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.979-de-6-de-fevereiro-de-2020-242078735>>. Acesso: 29 mar. 2020.

CABRAL, Torquato; COSTA, Craveiro. **Indicador Geral do Estado**. Maceió: Governo do Estado de Alagoas, 2016.

CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessoa; CORRÊA, Walquíria Kruger. Ruralidades e urbanidades no circuito italiano de turismo rural, município de Colombo-PR. *In*: MARAFON, Gláucio José; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. **Agricultura, desenvolvimento e transformações socioespaciais**. (Org.) Uberlândia: Assis, 2008. p. 213-249.

CARDOSO, Letícia. **Chegada de fábrica da Natville vai fortalecer cadeia produtiva do leite em Alagoas**. Disponível: <<http://www.sedetur.al.gov.br/noticia/item/2578-chegada-de-fabrica-da-natville-vai-fortalecer-cadeia-produtiva-do-leite-em-alagoas>>. Acesso: 14 jun. 2020.

CARNEIRO, Maria José. Política pública e agricultura familiar: uma leitura do Pronaf. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 8, p. 70-82, abr. 1997.

CARNEIRO, Maria José. Ruralidade: novas identidades em construção. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n.11, p.53-75, out. de 1998.

CARNEIRO, Maria José. Pluriatividade da agricultura no Brasil: uma reflexão crítica. *In*: SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p.165-185

CARNEIRO, Maria José; SANDRONI, Laila. Tipologias e significados do “rural”: uma leitura crítica. LEITE, Sérgio Pereira; BRUNO, Regina. **O rural brasileiro na perspectiva do século XXI**. Rio de Janeiro/RJ: Garamond, 2019. p.43-58.

CARVALHO, Horacio Martins de. **O campesinato no século XXI**: possibilidades e condicionantes do desenvolvimento do campesinato no Brasil. Curitiba: Via Campesina do Brasil, 2004. Disponível: <<http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/bernardo/OUTROS/O%20CAMPESINATO%20NO%20SECULO%20XXI.pdf>>. Acesso: 21 ago. 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999 (1954).

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Tradução: Klauss Brandini Gerhardt. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CASTILLO, Ricardo; FREDERICO, Samuel. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. **Sociedade & Natureza**,

Uberlândia, v. 22, n.3, p.461-477, dez. 2010. Disponível:  
<<http://www.seer.ufu.br/index.php/sociedadnatureza/article/view/11336>>. Acesso: 14 set. 2019.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Globalização e ruralidade. In: WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Globalização e desenvolvimento sustentável**: dinâmicas sociais rurais no Nordeste brasileiro. Campinas/SP: Ceres, 2004. p.17-32.

CAZELLA, Ademir Antonio; PAULA, Leandro Guimarães Nunes de; MEDEIROS, Monique; TURNES, Valério Alécio. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. **Redes (Santa Cruz do Sul. Online)**, v. 24, n. 3, p.49-74, set-dez. 2019. Disponível: <<https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2019/10/Artigo-Redes-Leandro-et-al.pdf>>. Acesso: 07 jan. 2020.

CAZELLA, Ademir Antonio; MEDEIROS, Monique; DESCONSI, Cristiano; SCHNEIDER, Sérgio; PAULA, Leandro Guimarães Nunes de. O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais: seus fundamentos teóricos e aplicação no Brasil. **G&DR**, Taubaté/SP, Brasil, v.16, n.3, p.193-206, set-dez. 2020. Disponível:  
<<https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/5881/985><https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/5881/985>>. Acesso: 25 fev. 2021.

CERDAN, Claire; SAUTIER, Denis. Construction territoriale de la qualité des produits de l'élevage dans le Nordeste brésilien. In : Colloque International sur les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL), 2002. **Analles**. Montpellier, France: GYS SYAL, 2003. Disponível: <<https://agritrop.cirad.fr/514168/>>. Acesso: 14 abr. 2018.

CERTEAU, Michael de. **A invenção do cotidiano**: artes do fazer. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 3 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998

CHAMPREDONDE, Marcelo. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.21-50.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

CLAVAL, Paul. Geografia e dimensão espacial: a importância dos processos na superfície da terra. Traduzido por Lorena Francisco de Souza e revisado por Maria Geralda de Almeida. In: ALMEIDA, Maria Geralda; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine da Costa. **Geografia e cultura**: a vida dos lugares e os lugares da vida. Goiânia: Editora Vieira, 2008. p.17-46.

COCA, Estevan Leopoldo de Freitas. **A soberania alimentar através do Estado e da sociedade civil**: o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), no Brasil e a rede *Farm to Cafeteria Canada* (F2CC), no Canadá. 2016. 357 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente/SP, 2016.

COLLIGNON, Béatrice. De las virtudes de los espacios domésticos para la geografía humana. *In*: LINDÓN, Alicia; HIERNAUX, Daniel. **Los giros de la geografía humana: desafíos y horizontes**. México: Anthropos, 2010. p.201-240.

CONSEA. **Princípios e diretrizes de uma política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Positiva, 2004. Disponível:

<[https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca\\_Alimentar\\_II/textos\\_referencia\\_2\\_conferencia\\_seguranca\\_alimentar.pdf](https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf)>. Acesso: 14 mai. 2019.

CONTI, José Bueno; FURLAN, Sueli Angelo. Geoeecologia: o clima, os solos e a biota. *In*: ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. **Geografia do Brasil**. 5. ed. rev. e ampliada. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. p.67-208.

CORRÊA, Roberto Lobato. **A rede urbana**. São Paulo: Ática, 1989.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Estudos sobre a rede urbana**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

COSGROVE, Denis. A geografia está em toda parte. Cultura e simbolismo nas paisagens humanas. *In*: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (Orgs.). **Paisagem, Tempo e Cultura**, Editora da UERJ, Rio de Janeiro, 1988. p.92-123.

COSSEL, Abel Parinazzo. **Instituições sociais e mercados alimentares tradicionais: barganha, preços, variedade, qualidade e consumo em feiras**. 2018. 295 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018. Disponível:

<<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/189493>>. Acesso: 16 mai. 2020.

COSME, Claudemir Martins. Os governos do PT e os descaminhos com a questão agrária no Brasil: contribuições para um diálogo polêmico, necessário e imprescindível à classe trabalhadora. **Revista Pegada: Dossiê trabalho, crise e golpe no Brasil**, vol. 17, n.1, p.312-343, jul. 2016.

COSTA, Fernando Bastos. **Ambiente institucional no crédito rural: avanços e retrocessos**. 2005. 289 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN, 2005. Disponível: <[https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/13833/1/AmbienteInstitucionalCr%c3%a9dito\\_Costa\\_2005.pdf](https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/13833/1/AmbienteInstitucionalCr%c3%a9dito_Costa_2005.pdf)>. Acesso: 04 abr. 2019.

COSTA, José Eloízio da. Política de desenvolvimento territorial rural no Alto Sertão de Alagoas, Brasil. **Mercator**, v. 18, e18007, p.1-15, 2019. Disponível: <<http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/2413>>. Acesso: 21 jan. 2020.

CPLA. **Estrutura e programas vinculados a Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas**. Disponível: <<http://www.cpla.coop.br/>>. Acesso: 14 abr. 2020.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) –

Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária Debate**, v. 2, n. 04, p.34-42, 2014.

DEMATTEIS, Giuseppe. Sistema Local Territorial (SLOT): um instrumento para representar, ler e transformar o território. *In*: ALVES, Adilson Francelinoi. CORRIJO, Beatriz Rodrigues. CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessôa (org.). **Desenvolvimento territorial e agroecologia**. São Paulo: Expressão Popular, 2008. p.33-46.

DENARDIN, Valdir Frigo. Desenvolvimento territorial e estratégias de valorização da origem dos bens alimentares. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.51-72.

DINIZ, José Alexandre Felizola. **A condição camponesa em Sergipe** – Desigualdade e persistência da agricultura familiar. São Cristóvão, NPGeo, 1996.

DINIZ, Nathália Maria Montenegro. **Um sertão entre tantos outros: fazendas de gado das Ribeiras do Norte**. 2013. 307f. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo/USP, São Paulo, SP, 2013.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em Revista**, n. 24, p.213-225, 2004. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=155017717012>>. Acesso em 01 de set. de 2017.

ELIAS, Denise. Agricultura Científica no Brasil: impactos territoriais e sociais. *In*: SOUZA, Maria Adélia Aparecida de (Org.). **Território Brasileiro: usos e abusos**. Campinas: Territorial, 2003. p. 315-340.

ELIAS, Denise. Agroindústria alimentar: epicentro do agronegócio no Estado do Ceará (Brasil). **Confins – Revue franco-brésilienne de géographie**, n.45, 2020. Disponível: <<https://journals.openedition.org/confins/27877>>. Acesso: 21 ago. 2020.

EMBRAPA. **Embrapa Alimentos e Territórios consolida agenda de ações**. Maceió/AL: Embrapa, 2020. Disponível: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/50166895/embrapa-alimentos-e-territorios-consolida-agenda-de-acoas>>. Acesso: 15 mar. 2020.

FALCON, Francisco José Calazans. As idéias e noções de ‘Moderno’ e ‘Nação’ nos textos de Capistrano de Abreu: Os Ensaios e estudos, 4ª série – comentários. **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 12, nº 1-2, p. 5-26, jan./dez. 1999. Disponível: <<https://brapci.inf.br/index.php/res/download/109004>>. Acesso: 14 mai. 2018.

FAO. **Livestock's long shadow: environmental issues and options**. Roma, 2006. Disponível: <<http://www.fao.org/3/a-a0701e.pdf>>. Acesso: 14 set. 2020.

FAO/INCRA. **Diretrizes de política agrária e desenvolvimento sustentável**. Brasília, DF: FAO/INCRA, 1994.

FAO. **FAO no Brasil**. Disponível: <<http://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/pt/>>. Acesso: 21 jan. 2021

FERNANDES, Bernardo Mançano. A reforma agrária que o governo Lula fez e a que pode ser feita. *In*: SADER, Emir (org.). **10 anos de governos pós-neoliberais no Brasil: Lula e Dilma**. São Paulo, SP: Boitempo; Rio de Janeiro: FLACSO Brasil, 2013. p.191-206.

FERRARI, Onorina Fátima. A organização espacial do Agreste e do Sertão de Alagoas: a definição dos centros urbanos. **Cadernos de Geociências**; Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, n.1, Edição Especial, Rio de Janeiro, p.01-53, 1990.

FERREIRA, Darlene Aparecida de Oliveira; ROMANATTO, Maria José. SOUZA, Anderson Rafael Bento de. A cidade e o campo em seus limites, o rural e o urbano em suas interações. *In*: MARAFON, Gláucio José; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. **Agricultura, desenvolvimento e transformações socioespaciais**. (Org.) Uberlândia: Assis, 2008. p. 201-216.

FERREIRA, Marcelo de Andrade; SILVA, Fabiana Maria da; BISPO, Safira Valença; AZEVEDO, Marcílio de. Estratégias na suplementação de vacas leiteiras no semi-árido do Brasil. **Revista brasileira de Zootecnia**, v. 38, p. 322-329, 2009.

FIEA. **Zoneamento Industrial em Alagoas – 2014**. Disponível: <<http://www.al.senai.br/public/documentos/zoneamento-industrial.pdf>>. Acesso: 14 abr. 2020.

FIEA. **Trajetória da Indústria em Alagoas: 1850/2017**. Instituto Euvaldo Lodi. Maceió: FIEA, 2018. Disponível: <<https://ielal.com.br/public/documentos/livro-trajetoria-da-industria-em-alagoas-1850-2017-1-1-.pdf>>. Acesso: 14 mai. 2020.

FONSECA, Maria Fernanda de Albuquerque Costa. **Agricultura orgânica: regulamentos técnicos para acesso aos mercados dos produtos orgânicos no Brasil**. Niterói: PESAGRO-RIO, 2009. Disponível: <[https://ciorganicos.com.br/wp-content/uploads/2012/07/Agricultura\\_Organica.pdf](https://ciorganicos.com.br/wp-content/uploads/2012/07/Agricultura_Organica.pdf)>. Acesso: 26 mar. 2020.

FRASER, Márcia Tourinho Dantas; GONDIM, Sônia Maria Guedes. Da fala do outro ao texto negociado: Discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia**, n. 14, v. 28, p.139-152, 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/paideia/v14n28/04.pdf>>. Acesso em 01 de set. de 2017.

FRIEDMANN, Harriet. The Political Economy of Food: The Rise and Fall of the Postwar International Food Order. **American Journal of Sociology**, Chicago, v. 88, p. S248-S286, 1982.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Fundo de Cultura, 1961[1959].

GEERTZ, Clifford. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-industrial. *In*: GIDDENS, Anthony. **Em defesa da sociologia: ensaios, interpretações e réplicas**. São Paulo: Editora UNESP, 2001. p.21-95

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GOUVEIA, Alexandra Maria Rios Cabral; PRADO, Ana Célia de Oliveira; CARNEIRO, Teresa Kelly Gomes. **Mudanças estruturais no setor lácteo nacional e suas representações na Bacia Leiteira alagoana**. Maceió: EDUFAL, 2000.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. *In*: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p.19-50.

GUARDIÃS do Queijo Coalho do Sertão. Direção de Rita Simone Liberato. Produção de Sônia de Souza Mendonça Menezes e Fabiana Thomé da Cruz. Aracaju, 2013. 1 vídeo (14 min.). Disponível: <<https://www.youtube.com/watch?v=wJg9tZIpICA>>. Acesso: 14 mai. 2020.

HAESBAERT, Rogerio da Costa. Identidades territoriais. *In*: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. (Org.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 1999. p.169-190.

HAESBAERT, Rogerio da Costa. Da Desterritorialização à multiterritorialidade. *In*: Encontro Nacional da ANPUR, IX., 2001. **Anais**. Rio de Janeiro: ANPUR, 2001. p. 1769-1777.

HAESBAERT, Rogerio da Costa. Da desterritorialização à multiterritorialidade. *In*: X Encontro de Geógrafos da América Latina, 2005, São Paulo. **Anais**. São Paulo: USP/EGAL, 2005.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERNANDÉZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.129-146.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. 6 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

IANNI, Octavio. **A era do globalismo**. 3 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

IBGE. **Censo agropecuário 1995, 2006 e 2010**. Disponível: <www.ibge.gov.br>. Acesso: nov. 2018.

IBGE. **Censo demográfico 1950, 1960, 1970, 1980, 1991, 2000 e 2010**. Disponível: <www.ibge.gov.br>. Acesso: nov. 2018.

INCRA. **Informações gerais sobre os assentamentos da Reforma Agrária**. Disponível: <http://painel.incra.gov.br/sistemas/index.php>. Acesso: 19 abr. 2020.

KAGEYAMA, Angela. O novo padrão agrícola brasileiro: do complexo rural aos complexos agroindustriais. *In*: DELGADO, Guilherme Costa et al. **Agricultura e Políticas Públicas**. Brasília: IPEA, nº 127, 1990. p.113-223.

KAUTSKY, Karl. **A questão agrária**. São Paulo: Nova Cultural, 1986 (1899).

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

LA BLACHE, Paul Vidal de. A Geografia na Escola Primária. *In*: REZENDE, Eduardo Coelho Morgado; FERREIRA, Ricardo Vicente (Org.). **A Geografia fora da sala de aula**. São Paulo: Nectópolis, 2008 (1943). Publicado originalmente no Boletim Geográfico n. 1 – Abril de 1943.

LAGRANGE, L. **La commercialisation des produits agricoles et alimentaires**. Collection agriculture d'aujourd'hui. 2 ed. Paris: Editora Tec & Doc, 1995.

LANDER, Edgardo. Ciências sociais: saberes coloniais e eurocêntricos. *In*: LANDER, Edgardo (org). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. **Colección Sur Sur**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p.08-23. Disponível: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/>. Acesso 14 abr. 2020.

LÉVESQUE, B., KLEIN, J.L., FONTAN, J.M. Les systèmes industriels localisés: état de la recherche. **UQAM**, Montreal, 1998. Disponível em: <http://www.omd.uqam.ca/publications/telechargements/sysindus.pdf>. Acesso em: 26 dez. 2018.

LIMA, Helton Souto. O diário de campo e sua relação com o olhar aprofundado sobre o espaço rural. *In*: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural: questões metodológicas emergentes**. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.143-149.

LOPES, Dulcelaine Lucia et al. O diário de campo e a memória do pesquisador. *In*: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural**: questões metodológicas emergentes. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.131-134.

LOPES, Izabel Maria Lobato. **As fotografias na construção das concepções de emigração**: um estudo com alunos do 2º ciclo do Ensino Básico. 2012. 128 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação), Área de Especialização em Supervisão Pedagógica na Educação em História e Ciências Sociais, Instituto de Educação da Universidade do Minho, Portugal, 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.49-56.

MACHADO, Priscila Pereira; OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de; MENDES, Áquila Nogueira. O indigesto sistema do alimento mercadoria. **Saúde Soc.** São Paulo, v.25, n.2, p.505-515, 2016.

MALUF, Renato Sérgio. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MARAFON, Glaúcio José. Principais transformações em curso no espaço rural na atualidade. **Revista Geográfica de América Central**, Número Especial, p.69-84, 2011.

MARAFON, Glaúcio José. Territorialidades, ruralidades e as relações campo-cidade. **Campo-território**: revista de geografia agrária. Edição especial do XXI ENGA-2012, p.1-13, jun. 2014.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. *In*: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.

MARSHALL, Alfred. **Princípios de economia**: tratado introdutório. São Paulo: Editora Nova Cultura Ltda, 1996[1890].

MARSHALL, Alfred. **Industry and Trade**: A Study of Industrial Technique and Business Organization, and of Their Influences on the Conditions of Various Classes and Nations. London: Macmillan and Co., 1920.

MARTINS, José de Souza. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MARX, Karl. **Contribuição à crítica da economia política**. Tradução e introdução de Florestan Fernandes. 2 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2008.

MATOS, Patrícia Francisca; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. A modernização da agricultura no Brasil e os novos usos do território. **Geo UERJ**, Ano 13, nº. 22, v. 2, p. 290-322, 2011.

MATTEI, Lauro. Políticas públicas de apoio à agricultura familiar: o caso recente do Pronaf no Brasil. **Raízes**, v. 35, n.1, p.6-20, jan.-jun. 2015.

MCMICHAEL, P. A food regime analysis of the “world food crisis”. **Agriculture and Human Values**, Dordrecht, v. 26, n. 4, p. 281–295, 2009.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RG, 2003.

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, v.19, n.2, p.132-145, 2018.

MENDES, Hinckley Wendell do Nascimento. **A indústria de alimentos em Alagoas e a formação dos mercados de Maceió e Arapiraca**. 2020. 257 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Mestrado em Geografia, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2020.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **As fabriquetas de queijo**: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi/SE. 2001. 161f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Núcleo de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2001.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, Goiânia/GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo artesanal**: configurações territoriais: experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe). São Cristóvão: Editora UFS, 2015.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Mulheres sertanejas e o queijo caseiro: comida diária e alimento essencial na reprodução familiar. *In*: MOTA, Dalva Maria da; SILIPRANDI, Emma Cademartori; PACHECO, Maria Emília Lisboa. **Soberania alimentar**: biodiversidade, cultura e relações de gênero. Brasília, DF: Embrapa, 2020. p.131-152.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Vaquejada: a pega de boi na caatinga resiste no sertão sergipano, **Vivência**, n. 34, p. 181-193, 2008.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé da. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. *In*: MENEZES, Sônia de Souza

Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé da (Orgs.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora da UFS, 2017. p. 25-44.

MERGAREJO NETTO, Marcos. **A Geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 421 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro/SP, 2011. Disponível: <[https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104382/000695435\\_20161222.pdf?sequence=1](https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104382/000695435_20161222.pdf?sequence=1)>. Acesso: 14 jul. 2018.

MIELE, Marcelo; WAQUIL, Paulo Dabdab. Cadeia produtiva da carne suína no Brasil. **Revista de Política Agrícola**, ano XVI, nº 1, p.75-87, Jan./Fev./Mar. 2007. Disponível: <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/viewFile/448/pdf>>. Acesso: 14 set. 2020.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e território**: a dinâmica das redes de desenvolvimento rural no Oeste Catarinense. 2003. 316f. Tese (Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas/Sociedade e Meio Ambiente) – Programa de Pós-graduação em Interdisciplinar em Ciências Humanas/Sociedade e Meio Ambiente, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, 2003.

MOLES, Abraham A. **Teoria dos objetos**. Tradução: Luiza Lobo; revisão técnica: Márcio Tavares d’Amaral. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1981.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOREIRA, Roberto José. Cultura, política e o mundo rural na contemporaneidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 20, p.113-143, abril 2003.

MOREIRA, Ruy. **A formação espacial brasileira**: contribuição crítica aos fundamentos espaciais da geografia do Brasil. 2 ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2014.

MUCHNICK, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, n. 22, enero- junio, p.89-98, 2006. Disponível: <[https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document\\_533298.pdf](https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document_533298.pdf)>. Acesso; 12 set. 2019.

MUCHNICK, José. ¿Qué elementos definen a un producto como artesanal? In: **Conferencia del Proyecto SIAL**. Buenos Aires: INTA, 2010.

MUCHNIK, José; BIÉNEBE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, 4, may. 2005, Online. Disponível: <<https://journals.openedition.org/aof/110>>. Acesso: abr. 2020.

MUCHNIK, José; SAUTIER, Denis. **Sistemas agro-alimentares localizados e construção de territórios**. Paris: CIRAD, 1988. 18p. Projeto de pesquisa.

MUCHNIK, José; CAÑADA, Javier Sanz; SALCIDO, Gerardo Torres. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. **Cahiers agricultures**, v. 17, n. 6, p. 513-519, nov./dez. 2008.

NEVES, Delma Pessanha. Campesinato e reenquadramento sociais: os agricultores familiares em cena. **Revista Nera**, Presidente Prudente, Ano 8, n. 7, p.68-93, jul.-dez. 2005.

NEVES, Delma Pessanha. Agricultura Familiar: quantos Acoradouros. *In*: FERNANDES, B. M.; MARQUES, M. I. M.; SUZUKI, J. C. (Orgs.). **Geografia Agrária: teoria e poder**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

NIEDERLE, Paulo André. **Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

NIEDERLE, Paulo André; AGUIAR, Míriam. Indicações geográficas, tipicidade e produtos localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 21-37, jul./dez. 2012. Disponível: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/paulo-niederle/niederle-paulo-andre-aguiar-miriam-indicacoes-geograficas-tipicidade-e-produtos-localizados-os-novos-compromissos-valorativos-na-vitivinicultura-do-vale-dos-vinhedos-revista-de-economia-agricola-impresso-v-59-p-21-37-2013>>. Acesso: 14 mai. 2019.

NIEDERLE, Paulo André; SCHNEIDER, Evandro Pedro. Valores ecológicos e qualificação de produtos territorializados. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.343-370.

NIEDERLE, Paulo André; SCHNEIDER, Evandro Pedro; VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; BRUCH, Kelly Lisandra. Vinhos do Brasil: a tipicidade territorial entre tradições e inovações. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.161-212.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A agricultura camponesa no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1991.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. A longa marcha do campesinato brasileiro: movimentos sociais, conflitos e Reforma Agrária. **Estudos Avançados**, 15 (43), p.195-206, 2001.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino. **Modo de produção capitalista, agricultura e reforma agrária**. São Paulo: FFLCH, 2007. Disponível: <[http://gesp.ffeilch.usp.br/sites/gesp.ffeilch.usp.br/files/modo\\_capitalista.pdf](http://gesp.ffeilch.usp.br/sites/gesp.ffeilch.usp.br/files/modo_capitalista.pdf)>. Acesso: 17 jan. 2020.

OLIVEIRA, Maria da Glória de. **Crítica, método e escrita da história em João Capistrano de Abreu (1853-1927)**. 2006. 178f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006. Disponível:<<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/7111/000539349.pdf?sequence=1>>. Acesso: 14 mai. 2018.

OLIVEIRA, Aline Marangon; KURIHARA, Ricardo Yudi; SILVA, Francine Fernandes; SILVA, Fernando de Godoi; RIBEIRO JÚNIOR, José Carlos; BELOTI, Vanerli. Condições higiênico-sanitárias da produção de queijos tipo mussarela e minas frescal comercializados no norte do Paraná. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 40-47, jan./mar. 2017. Disponível: <file:///C:/Users/Natan/Downloads/556-2423-1-PB.pdf>. Acesso: 29 out. 2020.

ONU. **Organização Mundial da Saúde declara novo coronavírus uma pandemia**. 2020. Disponível: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso: 11 mar. 2020

ORDOÑEZ, Juan Antonio et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Artmed; 2005

PALHARES, Julio Cesar Pascale. **Licenciamento Ambiental na Suinocultura: os Casos Brasileiro e Mundial**. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2008. Disponível: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/58228/1/doc123.pdf>>. Acesso: 14 set. 2020.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. **Produtor e agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1990.

PENNA, Maura. **O que faz ser nordestino: identidades sociais, interesses e o “escândalo”** Erundina. São Paulo: Cortez, 1992.

PECQUEUR, Bernard. O desenvolvimento territorial: Uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. **Raízes**, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, 2005. Disponível: <[http://revistas.ufcg.edu.br/rzsantiga/artigos/Artigo\\_53.pdf](http://revistas.ufcg.edu.br/rzsantiga/artigos/Artigo_53.pdf)>. Acesso: 07 jan. 2020.

PEREIRA, Mirlei Fachini Vicente. Redes, sistemas de transportes e as novas dinâmicas do território no período atual: notas sobre o caso brasileiro. **Sociedade e Natureza**, Uberlândia, v. 21, n. 1, p.121-129, abr. 2009.

PIRES, Elson Luciano Silva. As lógicas territoriais do desenvolvimento: diversidades e regulação. **Interações - Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, vol. 8, n. 2, p. 155-163, set. 2007. Disponível: <<https://www.scielo.br/pdf/inter/v8n2/a02v08n2.pdf>>. Acesso: 07 jan. 2020.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

POLLAN, M. **The omnivore’s dilemma**. New York: Penguin, 2007.

PORTILHO, Maria de Fátima Ferreira. **O discurso internacional sobre o consumo sustentável: possibilidades de ambientalização e politização da esfera**. 2003. 158 f. Tese (Doutorado em Ciência Sociais) – Programa de Doutorado em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2003.

PORTILHO, Maria de Fátima Ferreira. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Política e Sociedade**, Volume 8, n. 15, p.199-224, out. 2009.

PORTILHO, Maria de Fátima Ferreira; FERREIRA, Ísis Leite. Redes agroalimentares alternativas no Brasil. In: LEITE, Sérgio Pereira; BRUNO, Regina. **O rural brasileiro na perspectiva do século XXI**. Rio de Janeiro/RJ: Garamond, 2019, p.189-204.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. Apresentação. In: LANDER, Edgardo (org). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. **Colección Sur Sur**, CLACSO, Buenos Aires, Argentina, 2005. p.03-05. Disponível: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/>>. Acesso 14 abr. 2020.

PORTUGAL. **Decreto-Lei n.º 41 de 09 de fevereiro de 2001 (Aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal)**. Disponível: <<https://dre.pt/application/file/a/320033>>. Acesso: 01 jan. 2021

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n.3, p. 245-256, jul./set., 2003.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011[1942].

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 6 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1961[1945].

PREISS, Potira Viegas; SCHNEIDER, Sérgio. Mercados e Segurança Alimentar Nutricional. In: PREISS, Potira Viegas; SCHNEIDER, Sérgio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p. 171-190. Disponível: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211291>>. Acesso: 04 jan. 2020.

PREZZOTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar – implicações e perspectivas da legislação sanitária**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

QUEIROZ, Rachel. **O Quinze**. 68 ed. São Paulo: Siciliano, 1993 [1930].

RAMOS, Mariana Oliveira. **“A comida da roça ontem e hoje”**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares dos agricultores de Maquiné (RS). 2007. 175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/11918>>. Acesso: 10 mai. 2020.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Editora Ática, 1993.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. **Agro-Industria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados: ¿Cuáles puestas?** Quito, nov. 1999. Disponível: <<http://www.prodar.org/cd.htm>>. Acesso: dez. 2018.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. Agroindustria rural, acción colectiva e SIALES: ¿Desarrollo o lucha contra la pobreza. **Perspectivas Rurales Nueva Época**, v.18, n.17, p. 13-24, 2005. Disponível: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4119>>. Acesso: out. 2018.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. Sistemas agroalimentares localizados e qualificação: uma relação complexa. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, v.10, n.2, p. 95-118, Jul./Dez. 2013.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. La demanda: impacto sobre las dinámicas de desarrollo territorial de los Sial en América Latina. **Estudios Latinoamericanos**, Nueva Época, n. 40, p.75-94, Julio-Diciembre 2017.

REQUIER-DESJARDINS, Denis; BOUCHER, François; CERDAN, Claire. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. **Revista Eisforia**, v.4, n. especial, p. 107-134, dez. 2006.

SABOURIN, Eric P. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. *In*: SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **A diversidade agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006. p. 215-239.

SAINTE MARIE, Christiane de; MARIANI, Mariagiulia; MILLET, Morgane; CERDAN, Claire; CASABIANCA, François. La coexistence entre fromages au lait cru et fromages pasteurisés: impensable ou impensee? **Rev Agric Food Environ Stud**, p. 1-24, 2020. Disponível: < [https://f-origin.hypotheses.org/wp-content/blogs.dir/3105/files/2020/06/CSM-et-al-2020-COEX-Raw-milk-pasteurised-cheeses\\_-VF.pdf](https://f-origin.hypotheses.org/wp-content/blogs.dir/3105/files/2020/06/CSM-et-al-2020-COEX-Raw-milk-pasteurised-cheeses_-VF.pdf)>. Acesso: 05 jan. 2021.

SALCIDO, Gerardo Torres. Sistemas Agroalimentarios Localizados. Innovación y debates desde América Latina. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, v.10, n.2, p. 68-94, Jul./Dez. 2013.

SALCIDO, Gerardo Torres. Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial. **Estudios Latinoamericanos**, Nueva Época, n. 40, p.19-36, Julio-Diciembre 2017.

SANTANA, Adrielli Santos de; SANTOS, Gesmar Rosa dos. Impactos da seca de 2012-2017 na região semiárida do Nordeste: notas sobre a abordagem de dados quantitativos e conclusões qualitativas. **Boletim regional, urbano e ambiental do Ipea**, 22, p.119-129, jan.-jun. 2020. Disponível: <[http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/10392/1/brua\\_22\\_ensaio\\_ambiental\\_artigo\\_9.pdf](http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/10392/1/brua_22_ensaio_ambiental_artigo_9.pdf)>. Acesso: 22 set. 2020

SANTOS, Adelci Figueiredo; ANDRADE, José Augusto. **Delimitação e regionalização do Brasil semi-árido – Sergipe**. Aracaju: UFS, 1992.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; CARDOSO, Joel Henrique; CRUZ, Fabiana Thomé da; ANJOS, Flávio Sacco dos. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. **Vigilância Sanitária Debate**, v. 4, n. 4, p.13-2, 2016. Disponível:

<<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/617/338>>.  
Acesso: 14 abr. 2019.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. 5 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014[1985].

SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem**. 2 ed. São Paulo: Hucitec, 1986a.

SANTOS, Milton. Circuitos espaciais da produção: um comentário. *In*: SOUZA, Maria Adélia de; SANTOS, Milton. **A construção do espaço**. São Paulo: Nobel, 1986b. p.121-134.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. 6 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014[1988].

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. *In*: SANTOS, Milton et al. **Território e territórios**. Programa de Pós-graduação em Geografia-PPGEO-UFF/AGB – Niterói, 2002. p.9-15.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. 4 ed. São Paulo: Editora USP, 2006.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil**: território e sociedade no início do século XXI. 9 ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 11ª ed. São Paulo; Edusp, 2018a.

SANTOS, Raqueline da Silva. **Reforma agrária e educação do campo**: as contradições do PRONERA em Alagoas (1998-2008). 2014. 218 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2014.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijos artesanais como patrimônio: origem, diversidade e tradição. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.317-342.

SANTOS, Vanessa Modesto dos. **Cores, cheiros, sons, saberes e fazeres**: feira de Lagarto/SE. 2018. 138 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2018b.

SARACENO, Elena. **O conceito de ruralidade**: problemas de definição em escala européia. Programa de Seminários INEA sobre desenvolvimento nas áreas rurais: métodos de análise e políticas de intervenção. Roma, 30 out. 1996. p. 1-9 (Tradução do original italiano por Ângela Kageyama).

SAQUET, Marcos Aurélio. Por uma abordagem territorial das relações urbano-rurais no Sudoeste paranaense. *In*: SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão; WHITACKER, Arthur

Magon. (Org.). **Cidade e campo: relações e contradições entre urbano e rural**. São Paulo: Expressão Popular, 2006. p.157-186.

SAQUET, Marcos Aurélio. Por uma abordagem territorial. *In*: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Sávio. **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular: UNESP, 2009. p.73-94.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

SAQUET, Marcos Aurélio. Contribuições teórico-metodológicas para uma abordagem territorial multidimensional em Geografia Agrária. *In*: SAQUET, Marcos Aurélio; SUZUKI, Júlio César; MARAFON, Gláucio José. (Org.). **Territorialidades e diversidade nos campos e nas cidades latino-americanas e francesas**. São Paulo: Outras Expressões, 2011. p.209-226.

SAQUET, Marcos Aurélio. Territorialidades, relações campo-cidade e ruralidades em processos de transformação territorial e autonomia. **Campo-território: revista de geografia agrária**. Edição especial do XXI ENGA-2012, p.1-30, jun. 2014. Disponível: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/26896/14606>>. Acesso: 27 jul. 2015.

SAQUET, Marcos Aurélio. SPOSITO, Eliseu Sávio. Território, territorialidade e desenvolvimento: diferentes perspectivas no nível internacional e no Brasil. *In*: ALVES, Adilson Francelinoi. CORRIJO, Beatriz Rodrigues. CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessôa (org.). **Desenvolvimento territorial e agroecologia**. São Paulo: Expressão Popular, 2008. p.15-32.

SBC. **Combate à hipertensão e políticas públicas é tema de evento promovido pela SBC**. Disponível: <<https://www.portal.cardiol.br/post/combate-%C3%A0-hipertens%C3%A3o-e-pol%C3%ADticas-p%C3%ABlicas-%C3%A9-tema-de-evento-promovido-pela-sbc>>. Acesso: abr. 2021.

SCHNEIDER, Sérgio. **A pluriatividade na agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.

SCHNEIDER, Sérgio; FERRARI, Dilvan Luiz. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocização da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 17, n. 1, p.56-71, 2015. Disponível: <<http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/949/475>>. Acesso: 19 abr. 2019.

SCHWENK, Lunalva Moura; CRUZ, Carla Bernadete Madureira. Conflitos socioeconômicos-ambientais relativos ao avanço do cultivo da soja em áreas de influência dos eixos de integração e desenvolvimento no Estado de Mato Grosso. **Acta Scientiarum. Agronomy**, Maringá, v. 30, n. 4, p. 501-511, 2008.

SILVA, Francisco Vieira da. **O processo de expansão da fronteira agrícola moderna em Mato Grosso e a formação dos circuitos espaciais e da produção de fertilizantes**. 2011.

213 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal de Mato Grosso, 2011.

SILVA, Jislaine Lima da. **Experiência de desenvolvimento territorial: a questão do Proinf e da gestão social no Território da Cidadania da Bacia Leiteira/AL**. 2017. 235 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2017.

SILVA, José Graziano da. **Progresso técnico e relações de trabalho na agricultura**. São Paulo: Hucitec, 1981.

SILVA, José Graziano da. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. 2. ed. rev. Campinas/SP: UNICAMP, 1998.

SILVA, José Graziano da. **Tecnologia e Agricultura Familiar**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1999a.

SILVA, José Graziano da. **O novo rural brasileiro**. Campinas/SP: UNICAMP, 1999b.

SILVA, José Natan Gonçalves da. **Reconfiguração do espaço rural de Porto da Folha/SE: inovações socioprodutivas e ruralidades**. 2016. 191f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2016. Disponível: <<https://ri.ufs.br/handle/riufs/5521>>. Acesso: 14 mai. 2019.

SILVA, Silvana Cristina da. A reorganização do circuito espacial da produção do vestuário no Brasil, **Economia e espaço**, Ano II, n. 3, p.1-10, 2013.

SILVA, Thieres G. F. da; MOURA, Magna S. B. de; SÁ, Ivan I. S. ZOLNIER, Sérgio; TURCO, Sílvia H. N. SOUZA, Luciana S. B. de. Cenários de mudanças climáticas e seus impactos na produção leiteira em estados nordestinos. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, Campina Grande/PB, v.14, n.8, p.863–870, 2010.

SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso; HEINZ, Clóvis Ubiratã. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. *In*: Seminário sobre Agroindústria Familiar e Desenvolvimento Rural, 2005, São Luís Gonzaga/RS. **Anais**, 2005, p.1-9.

SODRÉ, Nelson Werneck. **Brasil: radiografia de um modelo**. 5 ed. Petrópolis: Vozes, 1982 [1974].

SOUZA, Alexandre Lifonso de et al. Tripanossomose bovina em um rebanho leiteiro no município de Monte Carmelo, Minas Gerais: relato de caso. **Pubvet**, v.13, n.10, a437, p.1-5, out. 2019. Disponível: <<file:///C:/Users/Natan/Downloads/tripanossomose-bovina-em-um-rebanho-leit.pdf>>. Acesso: 14 jan. 2021.

TASSI, Érika Maria Marcondes; BEZERRA, Islandia. A soberania alimentar que desperta e aprofunda os saberes em direitos por terra, por comida de verdade e por igualdade de gênero. **Em Extensão**, Uberlândia, Edição Especial, p.42-52, maio 2020. Acesso: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/54371/28806>>. Disponível: 14 dez. 2020.

TERÁN, Moisés Vargas; SOTA, Carlos Arellano. La tripanosomiasis bovina en América Latina y el Caribe. **Educación Continua**, Santiago/Chile, v. 33, n. 136, p.17-21, oct./dic. 1997. Disponível: <<http://www.revistasmvu.com.uy/index.php/smvu/article/view/522/345>>. Acesso: 14 jan. 2021.

TERRAZZAN, Priscila; VALARINI, Pedro José. Situação do mercado de produtos orgânicos e as formas de comercialização no Brasil. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.39, n.11, p.27-41, nov. 2009.

TIBÉRIO, Manuel Luis; CRISTÓVÃO, Artur. A definição da qualidade em fileiras de produtos qualificados: uma aplicação do modelo CQFD e da teoria das convenções. **Rev. de Economia Agrícola**, v. 59, n. 2, p.99-114, jul./dez. 2012. Disponível: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/rea/2012/rea2-7-12.pdf>>. Acesso: 19 abr. 2019.

TONNEAU, Jean-Philippe; AQUINO, Joacir Rufino de; TEIXEIRA, Olívio Alberto. Modernização da agricultura familiar e exclusão social: o dilema das políticas públicas. **Cadernos de Ciência e Tecnologia**, v. 22, n. 1, p.67-82, jan./abr. 2005.

TUAN, Yi-fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Tradução: Livia de Oliveira. São Paulo/Rio de Janeiro: Difel, 1980, p.6-33.

UFS. Portaria nº 241, de 17 de março de 2020: Suspende as atividades acadêmicas presenciais e dá outras providências. Disponível: <<https://coronavirus.ufs.br/pagina/22176-legislacao>>. Acesso: 29 mar. 2020.

VASCONCELOS JÚNIOR, Nadson Alexandre. **Organização espacial da Bacia Leiteira no semiárido de Alagoas**. 2017. 226 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Alagoas, 2017.

VEIGA, José Eli da. A face territorial do desenvolvimento. **Interações - Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, v. 3, n. 5, p. 155-163, set. 2002. Disponível: <<https://www.scielo.br/pdf/inter/v8n2/a02v08n2.pdf> >. Acesso: 07 jan. 2020.

VIEIRA FILHO, José Eustáquio Ribeiro. Heterogeneidad Estructural de la Agricultura familiar em el Brasil. **Revista Cepal**, Santiago de Chile, n. 111, p.103-121, diciembre 2013. Disponível: <[http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37370/S2013656\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37370/S2013656_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)>. Acesso: 14 ago. 2014.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A ruralidade no Brasil moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural. En publicacion: **¿Una nueva ruralidad en América Latina?** Norma Giarracca. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. 2001. p.31-44.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Territorialidade e ruralidade no Nordeste: por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: SABOURIN, Eric; TEIXEIRA, Olivio Alberto.

**Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais.** Brasília: EMBRAPA, 2002. p.39-52.

WESZ JÚNIOR, Valdemar João. O Pronaf pós-2014: intensificando a sua seletividade? **Revista Grifos**, v. 30, n. 51, p. 89-113, 2021. Disponível: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/5353>>. Acesso: jan. 2021.

WILLE, Danielle Neugebauer. **No supermercado, “o segredo é o carrinho”**: um estudo sobre consumo a partir do rural, caseiro e natural em embalagens de alimentos. 116 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, 2014. Disponível: <[http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/bitstream/prefix/5114/1/Danielle\\_Neugebauer\\_Wille\\_Dissertacao.pdf](http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/bitstream/prefix/5114/1/Danielle_Neugebauer_Wille_Dissertacao.pdf)>. Acesso: 26 mai. 2019.

WILLE, Danielle Neugebauer; MENASCHE, Renata. Amor de mãe em embalagem tetra pack? *In*: Seminário Internacional Fazendo Gênero 10, 2013, Florianópolis. **Anais**. 2013, p.1-10.

WILKINSON, John. Sociologia econômica, a teoria das convenções e o funcionamento dos mercados: *inputs* para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. **Ensaio FEE**, v.23, n.2, p.805-824, 2002a.

WILKINSON, John. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos *clusters* a montante, **Estudos Sociedade e Agricultura**, 18, p.147-174, abril de 2002b.

WILKINSON, John. A pequena produção e sua relação com os sistemas de distribuição. *In*: WILKINSON, John. **Mercados, redes e valores**. Porto Alegre: EDUFGRS, 2008. p.125-150.

WILKINSON, John. Recognition and Redistribution in the Renegotiation of Rural Space: The Dynamics of Aesthetic and Ethical Critiques. *In*: GOODMAN, Michael K.; GOODMAN, David; REDCLIFT, Michael. **Consuming space**: placing consumption in perspective. New York: Routledge, 2016.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Cultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p.29-45, 1999.

WINTER, Michael. Geographies of food: agro-food geographies – making reconnections. **Progress in Human Geography**, 27, 4, p. 505–513, 2003.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A miunça e o gado: a lógica da criação camponesa. **Ens. Econ. Sociais**, v. 1, nº 1, p.41-66, p.41-65, jul.-dez.1987.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. O ambiente e a mulher: o caso do litoral do Rio Grande do Norte, Brasil. **Latin American Studies**, v.12, p.30-53, 1992.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. *In*: ARAÚJO, W. TENSER, C. (Org). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC, 2006. p.56-67.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p.177-196. Disponível:  
<file:///C:/Users/Natan/Downloads/2007livroagriculturafamiliaramesa.pdf>. Acesso: fev. 2021

WOORTMANN, Klaas. **“Com parente não se neguceia”**: o campesinato como ordem moral. Brasília: Editora da Universidade de Brasília/Tempo Brasileiro, 1990.

ZUKOWSKI, José Carlos. Seguro agrícola e desenvolvimento rural – contribuições e desafios do SEAF. *In*: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p.83-106.



Doce de leite ( ) Produção diária: ..... Rendimento (kg doce/l de leite):.....

Outro(s): .....

d) Tempo de produção:.....

e) O que levou a se dedicar a essa atividade? .....

### **2.7 Maturação e armazenamento**

a) Tempo de maturação:.....

b) Formas de maturação:.....

c) Formas de armazenamento:.....

d) Existem mudanças nas formas de maturação?.....

e) O que levou as mudanças nas formas de maturação?.....

f) Existem clientes que recomendam as formas de maturação realizadas no passado?.....

g) A depender do tipo de maturação utilizada o queijo apresenta composição e sabor diferenciado? Justifique.....

h) Você, particularmente, prefere comer um queijo maturado de qual forma?.....

### **2.8 Variação da produção quanto a sazonalidade:**

a) Em qual estação do ano é mais rentável a produção de leite e queijo? Por quê?

b) Existe variação no sabor e na consistência do queijo na mudança da sazonalidade? Por quê?

c) A alimentação do gado altera o sabor e a consistência do queijo? Por quê?

### **2.9 Procedência do leite:**

a) Quanto aos produtores:

Membros do próprio estabelecimento ( )

Agricultores familiares ( )

Pecuaristas de médio e grande porte ( )

b) Quanto a origem da matéria-prima:

Município de jurisdição da unidade de produção ( )

Municípios circunvizinhos ( ) Quais?.....

### **2.10 Destino do queijo:**

Município de jurisdição da unidade de produção ( )

Municípios do próprio estado ( ) Quais? .....

Outros estados ( ) Quais?.....

### **2.11 Formas de venda:**

Direta ao consumidor ( )

Direta ao comerciante ( ) Especificar os tipos de comerciantes: .....

Atravessador ( ) Especificar a procedência dos atravessadores: .....

Feira-livre ( ) Especificar as feiras-livres onde são comercializados: .....

Estabelecimentos públicos ( ) Especificar os tipos de estabelecimentos: .....

**2.12 Responsável pela produção do queijo:**

Empregado ( ) Proprietário ( ) Esposa/companheira ( ) Filhos ( )

Outros: .....

**2.13 Saberes e memórias em torno das atividades queijeiras:**

a) Com quem aprendeu a fazer o queijo?.....

b) Possui familiares que também estão inseridos nessas atividades? Sim ( ) Não ( )

c) Fale sobre sua vocação e/ou da família na produção de queijos.....

.....

d) Descreva as etapas de produção do queijo, desde a obtenção da matéria-prima até a produção.....

e) Como se dá a produção do requeijão, desde a obtenção da matéria-prima até a produção.....

.....

f) O queijo produzido no passado era diferente do produzido na atualidade? Explique.....

.....

g) Você costuma presentear um familiar ou amigo com o queijo?.....

.....

h) No passado o queijo produzido era destinado, principalmente na alimentação da família ou a comercialização?.....

.....

**2.14 Escolaridade do produtor:**

a) Não escolarizado ( )

b) Estudou até a 4ª série ( )

c) Ensino fundamental incompleto ( )

d) Ensino fundamental completo ( )

e) Ensino médio incompleto ( )

f) Ensino médio completo ( )

g) Superior incompleto ( )

h) Superior completo ( )

**2.15 Preço do quilograma do queijo:** .....**2.16 Renda semanal advinda do queijo:** .....**2.17 Renda total advinda do estabelecimento rural:** .....**2.18 Entidade de classe a qual pertence:**

a) Associação ( ): .....

b) Cooperativa ( ): .....

c) Outra ( ): .....

d) Nenhuma ( )

**2.19 Treinamento para a produção do queijo:**

a) Já participou de treinamento ( )

b) Nunca participou ( )

c) Nunca foi convidado ( )

d) Outro ( ): .....

**2.20 Considera-se adequado à legislação?**

a) Sim ( )

b) Não ( )

**2.21 Prioridade de adequação:**

a) Raça do rebanho ( )

b) Sanidade do gado ( )

c) Construção inadequada ( )

d) Utensílios inadequados ( )

e) Recursos para promover as adequações ( )

f) Desconhece o que precisa ser feito ( )

g) Outro.....

**2.22 Sobre a certificação**

a) Possui certificação de órgão de inspeção sanitária? Sim ( ) não ( )

b) Possui certificação de órgão de inspeção ambiental? Sim ( ) não ( )

c) Possui interesse pela certificação do estabelecimento? Sim ( ) não ( ). Porque?.....

d) Já recebeu visita de órgãos de inspeção sanitária e ambiental? Sim ( ) não ( )

e) Como se deu as formas de autuação realizadas por esses órgãos?

**2.23 Tem interesse de se adequar:** a) Sim ( ) b) Não ( )**2.24 Possui outra atividade de renda além do queijo?** a) Sim ( ) b) Não ( )

Caso a resposta seja sim:

- c) Qual? .....
- d) Dentre as atividades qual é mais importante na composição da renda familiar? .....

### 2.25 Quanto às relações de trabalho:

- a) Forma de pagamento dos empregados? .....
- b) Forma de pagamento realizada pelos atravessadores? .....
- c) Carga horária dos empregados? .....
- d) Quantos postos de trabalho são gerados?  
Formais ( ):..... Informais ( ):.....  
Familiar ( ):..... Não familiar ( ):.....
- e) Além das relações de trabalho você considera que o desenvolvimento das atividades entre empregador, empregados e atravessadores possui relações de confiabilidade, sociabilidade e proximidade? .....
- f) Existem relações de cumplicidade e mútua ajuda entre os sujeitos envolvidos nas atividades?.....

### 2.26 Quanto à perspectiva de desenvolvimento da atividade:

- a) O que levou ao crescimento da produção de queijos em sua região?.....
- b) Você acredita em uma perspectiva de desenvolvimento das atividades? .....
- c) Quais obstáculos dificultam o desenvolvimento das atividades? .....
- d) O andamento da produção é impactado por fatores de ordem climática (verão e inverno)?.....

### 2.27 Tecnologias e utensílios:

- a) Prensa de madeira ( )
- b) Prensa de aço inoxidável ( )
- c) Câmara de ar refrigerado ( )
- c) Freezer ( )
- d) Fornalha à lenha ( )
- e) Fornalha elétrica ou semielétrica ( )
- f) Desnatadeira ( )
- g) Tanque de resfriamento ( )
- h) Embaladeira a vácuo ( )
- i) Bancada de madeira ( )
- j) Bancada de aço inoxidável ( )
- k) Forma de madeira ( )
- l) Forma de aço inoxidável ( )
- m) Forma de plástico ( )
- n) Saco de plástico ou nylon ( )
- o) Saco de tecido ( )
- p) Balde de aço ( )
- q) Balde de plástico ( )
- r) Coalho natural ( )
- s) Coalho artificial ( )
- t) Outros:.....
- u) As mudanças nos tipos de tecnologias modificavam o sabor e a consistência do queijo?.....
- v) O uso do coalho artificial em detrimento do coalho natural interfere no sabor do queijo?.....

### 2.28 O que é o queijo para você?.....

## 3. OBTENÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

3.1 Método de ordenha: a) Manual ( )

b) Mecânica ( )

3.2 Número diário de ordenhas: a) Uma ( )

b) Duas ( )

3.3 Quais as raças dos bovinos? .....

Qual é dominante? .....

3.4 Como se deu a inserção do gado holandês no sertão alagoano? .....

3.5 Tamanho e produção do rebanho: a) Total de bovinos: ..... b) Vacas ordenhadas: .....

c) Produção diária de (litros de leite): .....

### 3.6 Alimentação do rebanho:

- a) Soja ( )
- b) Carvão de algodão ( )
- c) Farelo de milho ( )
- d) Palma ( )
- e) Silo ( )
- d) Rolão ( )
- e) Capim ( ) Tipo: .....
- f) Outro: .....

### 3.7 Melhoramento reprodutivo e genético dos bovinos:

a) Faz uso de inseminação artificial: Sim ( ) Não ( )

b) Realiza seleção genética: Sim ( ) Não ( )

**3.8 Atividades, métodos e equipamentos utilizados no manejo dos animais:**

- a) Criação extensiva em mata nativa ( )      b) Criação extensiva em pasto ( )  
 c) Alimentação semiconfinada ( )      d) Alimentação exclusivamente confinada ( )  
 e) Uso de animais do pastoreio ( )      f) Uso de motocicleta no pastoreio ( )  
 g) Uso de animais do transporte do leite ( )  
 h) Uso de veículos no transporte do leite ( ). Quais?.....

**4. DESTINO DO SORO E CRIAÇÃO DE SUÍNOS**

**4.1 O soro é utilizado na alimentação de suínos?** Sim ( ) Não ( )

**4.2 Caso a resposta seja não: qual o destino do soro?**.....

**4.3 Número de cabeças de suínos:**.....

**4.4 Incremento nutricional da alimentação:**

- a) Restolhos de alimentos ( )      b) Soja ( )  
 c) Farelo de milho ( )      d) Grão de milho ( )  
 e) Ração ( ). Quais?.....  
 f) Outros:.....

**4.5 Raça dos suínos:**.....

**4.6 Especialidade na criação de suínos:**

- a) Engorda para abate (leitão e leitoa) ( )  
 b) Procriação de bacurim (Leitoa parideira) ( )

**4.7 Criatórios:**

- a) Pocilga de cimento com alvenaria e/ou cerâmica ( )      b) Chiqueiro de terra ( )

**4.8 Proximidade do local de processamento:**

- a) Até 50 m ( )      b) 51-100 m ( )      c) 101-500 m ( )      d) acima de 500 m ( )

**4.9 Sanidade dos animais**

a) Medidas tomadas no tocante a sanidade dos animais:

Acompanhamento veterinário ( )

Adoção de orientações de comerciantes de insumos veterinários locais ( )

Certificação dos animais ( )

Aplicação autônoma de vacinas e medicamentos contra doenças ( )

**4.10 Destino da produção:** Comercialização ( )      Consumo familiar ( )

**4.11 Principais mercados de distribuição:**

Município de jurisdição da unidade de produção ( )

Municípios do próprio estado ( ) Quais? .....

Outros estados ( ) Quais?.....

**4.12 A redução da produção de leite e queijo impacta na criação de suínos?**.....

Apêndice B – Roteiro de entrevista aplicado aos consumidores dos derivados de leite



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



ROTEIRO DE ENTREVISTA – CONSUMIDORES DOS DERIVADOS DE LEITE

**1. DADOS DO ENTREVISTADO:**

- 1.1 Dia da visita: .....
- 1.2 Nome: ..... Idade: .....anos
- 1.3 Origem: .....
- 1.4 Local de residência: .....
- 1.5 Escolaridade: .....
- 1.6 Município: ..... Telefone: .....

**2. SOBRE A PROCEDÊNCIA DO QUEIJO:**

**2.1 Onde você compra o queijo?**

Diretamente na unidade caseira ( )      Diretamente na fabriqueta ( )

Diretamente ao atravessador ( )      Na feira-livre ( )

No estabelecimento comercial ( ). Qual? \_\_\_\_\_

**2.2 Você conhece o produtor do queijo que você consome?** Sim ( ) Não ( )

**2.3 Você considera importante ter conhecimento sobre quem produz o queijo que você consome?** Sim ( ) Não ( )

Por quê?.....

**2.4 Você costuma comprar o queijo a mesma pessoa?** Sim ( ) Não ( )

Há quanto tempo?\_\_\_\_\_

**3. SOBRE O CONSUMO DO QUEIJO:**

**3.1 Quais variedades de queijo você consome?**

Queijo coalho ( )      Queijo pré-cozido ( )      Queijo coalho com orégano ( )

Queijo mozzarella ( )      Requeijão de manteiga ( )      Raspa de requeijão ( )

Outro:.....

**3.2 Dentre esses queijos qual você gosta mais?**.....

**3.3 Você costuma consumir o queijo coalho:**

Cru ( )      Assado ( )      Frito ( )

Acompanhado com: Cuscuz ( )      Macaxeira ( )      Farinha ( )      Inhame ( )

Tapioca ( )      Arroz ( )      Pão ( )      Açúcar ( )      Café ( )      ( ) Rapadura

Outros:.....

**3.4 Você costuma usar o queijo coalho no preparo de outras comidas?** Sim ( ) Não ( )

Exemplos: Lasanha ( )      Panqueca ( )      Pizza ( )      Torta salgada ( )

Arroz de forno ( )      Macarronada ( )      Sanduíches (Hambúrguer, misto, bauru) ( )

Escondidinho de macaxeira ( )      ( ) Pastel

Outros:.....

**3.5 Como as pessoas que convivem com você em sua casa preferem comer o queijo?**

.....

**3.6 Com qual frequência você compra o queijo?**

( ) Semanalmente                      ( ) Mensalmente                      ( ) Quase nunca

**3.7 Com qual frequência você consome o queijo?**

( ) Uma a duas vezes por semana                      ( ) Três a quatro vezes por semana  
( ) Cinco a seis vezes por semana                      ( ) Todos os dias da semana

**3.8 Em quais refeições você consome o queijo?**

( ) Café da manhã                      ( ) Almoço                      ( ) Lanche da tarde                      ( ) Janta                      ( ) Ceia

**3.9 Existe alguma ocasião especial (festa de padroeiro, aniversário, churrasco, confraternização, receber visitas) que o queijo não pode faltar em casa e na refeição?**.....

**O que torna o queijo um produto imprescindível neste dia ou ocasião?**.....

**3.10 Costuma presentear algum amigo ou parente com o queijo?** Sim ( ) Não ( )

Porque?.....

**3.11 Tem alguma restrição ao consumo do queijo?**

Doença/Recomendação médica ( ). Qual?.....

Tabu ( ). Qual?.....

Acompanhado com alguma comida ( ). Qual?.....

Horário do dia ( ). Qual?.....

Dia santo/sagrado ( ). Qual?.....

**3.12 Já teve alguma indisposição ou mal-estar devido o consumo do queijo?**

Sim ( ) Não ( ). Relate o fato ocorrido.....

**3.13 Você classifica o queijo como um alimento:**

Forte ( ) Fraco ( ) Saudável ( ) Carregado ( )

Natural/fresco Insalubre/sem higiene ( )

Outros:.....

**3.14 Você gosta do queijo:**

Branco/fresco ( ) Amarelo/maturado ( )

Sem buraco/compacto ( ) Com buraco/bofado ( )

Salgado ( ) Com pouco sal ( ) Ácido ( )

Outros:.....

**3.15 Você ver diferenças entre os queijos produzidos no passado e na atualidade?**

Sim ( ) Não ( )

Quais:.....

**3.16 Quais as diferenças entre os queijos:**

Maturado e fresco?.....

Produzidos com o coalho de boi ou mocó e com o coalho artificial?.....

Produzidos na mão e na prensa?.....

Produzidos com forma de madeira e com forma de plástico, aço e inox?.....

**3.17 Você consegue perceber alguma mudança no sabor, cor ou textura do queijo no decorrer do ano?** Sim ( ) Não ( )

Porque isso ocorre?.....

**3.18 Quando você come o queijo você tem alguma lembrança ou rememora algo que aconteceu no passado? O queijo lhe faz lembrar de alguém ou de algum fato?**

Sim ( ) Não ( ). Relate.....

**3.19 Você considera o queijo caseiro mais saudável do que o industrializado?**

Sim ( ) Não ( )

Porque?.....

**3.20 Você recomendaria o queijo que você consome a alguém?** Sim ( ) Não ( )

Porque?.....