

**Projeto de pesquisa-ação transdisciplinar com Ações Piloto de Transformação para a
Sustentabilidade Alimentar: Reconstruindo a Coexistência de Diferentes Sistemas
Alimentares na América do Sul e na África (R4D)**

**Avaliação da Sustentabilidade Alimentar (FoodSAF) e Proposta da Ação Piloto de
Transformação da Cadeia Produtiva de Queijo Artesanais e Derivados Feitos com
Leite Cru em Seara/SC/Brasil**

Relatório elaborado por Andréia Tecchio e Aymara Llanque

Seara, maio de 2019.

Introdução

O projeto “Rumo à sustentabilidade alimentar: Reformular a coexistência de diferentes sistemas alimentares na América do Sul e África” (R4D), desenvolvido pelo Centro de Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade de Berna, na Suíça e a Comunidade Pluricultural Andina Amazônia para a Sustentabilidade (COMPAS), tem como objetivo, desenvolver Ações Piloto de Transformação local (APT), para qualificar a colaboração entre e dentro dos sistemas alimentares existentes num território para o fortalecimento da sustentabilidade alimentar.

O trabalho das APT baseia-se na estrutura conceitual e metodológica da sustentabilidade alimentar criada na primeira fase do projeto. A proposta consiste em interpretar a atual condição do sistema alimentar com a avaliação participativa da sustentabilidade, levando em consideração cinco dimensões (desempenho ambiental, resiliência socioeconômica, segurança alimentar, direito à alimentação, redução da pobreza e desigualdade). O objetivo foi identificar as necessidades de transformação dentro de um sistema alimentar específico e promover uma dinâmica de mudança, buscando melhorar os aspectos críticos das cinco dimensões da sustentabilidade.

A primeira experiência de APT no Brasil foi feita no município de Casa Nova, na Baía. O objetivo buscava fortalecer a sustentabilidade alimentaria num sistema local gerenciado por comunidades *Fundo de Pasto*, por meio da Cooperativa Agrícola Sertão Forte de Casa Nova (COOAF). O trabalho foi possível graças a uma parceria com o Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Ceresan), vinculado a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e com o apoio do da Organização Não Governamental (ONG) Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP), localizado no município de Remanso, responsável pela gestão financeira dos recursos do projeto. Ademais, o desenvolvimento desta APT contou com a contribuição substancial da pesquisadora doutoranda do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA), da UFRRJ, Lidianne Fernandes Da Luz, responsável pela gestão da APT em Casanova.

A APT procurou se inserir nas iniciativas prévias das organizações governamentais e não-governamentais, que atuam junto às comunidades do município de Casa Nova, e dos diagnósticos e outros materiais disponibilizados por essas

instituições. Um princípio importante foi o reconhecimento do sistema alimentar local como fundamental para a garantia da soberania e segurança alimentar, tanto em termos de alimentos para autoconsumo, quanto de geração de renda para as famílias rurais e a qualidade da comida oferecida à população em geral, incluindo a área urbana e outros municípios próximos que têm acesso a esses produtos.

Para iniciar o trabalho foi promovido um diálogo deliberativo com as comunidades na definição das ações e a implementação foi possível porque involucrou um grupo importante de atores, principalmente as Ongs como SASOP que apoiou com a administração financeira, IRPA que contribuiu conectando a ATP com outros atores no município e oferecendo suas estruturas institucional para o ingresso as comunidades; organizações locais como a Rede de mulheres, o município de Casa Nova, as escolas e o Instituto Ideia foram peça chave para a preparação da feira da agriculturas familiar.

As ações da APT resultaram no fomento de espaço de formação, na incorporação de ferramentas para se conectar com o mercado, no fortalecimento da institucionalidade dentro da COOAF, na criação de uma feira da agricultura familiar, na participação da juventude rural, entre outras ações.

A partir da experiência piloto descrita acima, analisamos com Renato Maluf, professor do CPDAUFRRJ e coordenador do Ceresan, outros territórios com potencial para promover ações de transformação da sustentabilidade alimentar. Após um período de diálogos, chegamos à conclusão que a implementação da APT junto ao “Grupo de Queijo Colonial de Leite Cru de Seara”, do município de Seara – distanciado 40 km de Chapecó -, poderia qualificar o sistema alimentar baseado no queijo e derivados feitos com leite cru, que é tradicional na região Oeste de Santa Catarina.

Diversos fatores foram levados em consideração para a implementação da APT em Seara, entre eles: i) o grupo beneficiado constituiu a 1ª Fortaleza do *Slow Food* no Brasil dos queijos feitos com leite cru em 2011; ii) desde que foi criado, o grupo possui acompanhamento permanente da Cooperativa de Crédito Seara (Crediseara) e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e pontua da Prefeitura Municipal de Seara e de universidades localizadas no estado de Santa Catarina e iii) do desenvolvimento de um projeto de pesquisa da PHD Andréia Tecchio denominado “*Gouvernance Alimentaire et Pratiques des ménages agricoles: une*

approche par les flux d’approvisionnement alimentaire et la multi-localisation familiale”
em Chapecó e municípios vizinhos.

O início da pesquisa consistiu no conhecimento da realidade local, por meio do estabelecimento de um diálogo junto a famílias de agricultoras de pequena escala, articulado pela Crediseara e pela Epagri. As visitas às famílias de agricultores em Seara e a avaliação participativa realizada por famílias que integram o Grupo de Queijo Colonial de Leite Cru de Seara sobre a sustentabilidade alimentar, deram uma noção da complexa relação entre sistemas alimentares que coexistem num mesmo território, também reconhecido nacionalmente pela produção de carne de frango e porco em escala industrial, inclusive para a exportação.

Este documento consiste num resumo do processo de aproximação do projeto R4D com o sistema alimentar local familiar para a produção de queijo de leite cru, baseado nos depoimentos de agricultoras e agricultores familiares, nos diálogos gerados nos espaços coletivos onde foi possível a avaliação da sustentabilidade alimentar e o processo de deliberação e consenso em pelo menos 4 encontros posteriores, onde se definiu de maneira participativa a direção da Ação Piloto de Transformação.

O primeiro capítulo apresenta as principais características do sistema alimentar pesquisado, e como este se relaciona com os outros sistemas coexistentes na região. O segundo capítulo mostra os resultados da avaliação coletiva da sustentabilidade alimentar, por meio da atribuição de valores numérica a 15 indicadores e a narrativa que justifica da atribuição do valor e do conteúdo de cada indicador.

Finalmente o terceiro capítulo constrói a direção da APT, descrevendo as atividades acordadas, o processo de reflexão e um orçamento preliminar para planificar a execução das atividades.



Capítulo I

Sistema alimentar local familiar para a produção de queijo de leite cru

1.1 Breve histórico sobre a produção de queijos e derivados a partir de leite cru em Seara/SC

A produção de queijos e derivados com leite cru começou a ser incentivada em Seara/SC pela Cooperativa de Crédito Rural Seara (Crediseara), depois da participação de um de seus integrantes no I Simpósio dos Queijos Artesanais, realizado em Fortaleza/Ceará, entre 23 a 25 de novembro de 2011. Ainda em 2011, com a coordenação da Crediseara e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), 12 famílias de agricultores integraram a primeira fortaleza do *Slow Food* denominada “Queijo Colonial de Leite Cru”.

A Crediseara também participa do Grupo de Trabalho e Apoio a Causa dos Queijos Artesanais de Leite Cru do *Slow Food*. Ademais, o aprendizado obtido com a participação de integrantes em eventos internacionais como o “Terra Madre”, que ocorreu em Turim, na Itália em 2012 e o “Cheese Bra Italia” realizado em Bra, na Itália realizado em 2013 contribuíram no aprendizado sobre o processo de produção dos queijos, legislação vigente naquele país e no estabelecimento dos objetivos para desenvolver a cadeia produtiva de queijos e derivados feitos com leite cru em Seara. Cabe destacar que os queijos artesanais produzidos a partir de leite cru de Seara já conquistaram dois prêmios nacionais: i) medalha de prata no I Premio Queijo Brasil, realizado no dia 03 de novembro de 2014, no SENAC de Santo Amaro, São Paulo e ii) IV Prêmio Brasil medalha de prata no Prêmio Queijo Brasil.

As ações desenvolvidas pela Crediseara e Epagri, juntamente com as famílias produtoras de queijos e derivados produzidos com leite cru visam à manutenção de famílias que produzem de forma artesanal em pequenas quantidades que agregam valor ao leite e que estão excluídas da política do leite pelas pequenas quantidades do produto produzido.

Além disso, a defesa é pela pequena produção artesanal, respeitando a produção com arte, zelo, tradição e respeitando as condições socioeconômicas de cada família. Para tanto, entre as ações desenvolvidas, as principais consistiram em: i) realização da proteção de fonte modelo Caxambu; ii) coleta de água para análise; iii) capacitação/curso sobre boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, rotulagem de produtos, associativismo e cooperativismo, ordenha higiênica, fabricação de queijo colonial; vi) planejamento das unidades de produção; v) melhoria das

pastagens e das instalações para ordenha; vi) certificação das unidades de produção (livre de brucelose e tuberculose).

Em Seara, as famílias produzem queijo e derivados a partir de leite cru para o autoconsumo e comercializam no mercado informal. Os principais consumidores são moradores dos meios rural e urbano de Seara, parentes e amigos que residem nos municípios de Santa Catarina de Chapecó, Blumenau, Joinville e Florianópolis, além de mercados ligados ao *Slow Food* de Florianópolis e São Paulo. Além da comercialização

Atualmente, a Crediseara e a Epagri buscam a legalização da atividade para que os agricultores possam comercializar os queijos e derivados no comércio local. Ademais, a legalização pode ser uma opção de renda para famílias que ainda não estão inseridas nesta cadeia produtiva, mas que diante da exigência da escala e da infraestrutura que as empresas que compram leite estão exigindo, logo serão excluídas desta forma de comercialização. Todavia, os agricultores que não visam à legalização também são incentivados e apoiados por essas instituições.

No que concerne à legalização, há intensão de aprovação da Lei Municipal que atende as necessidades dos pequenos produtores de queijo e derivados do leite, fabricados a partir de leite cru. Em Seara, com apoio da Crediseara e da Epagri, o Grupo dos Queijos Coloniais de Leite Cru está dialogando com o Vereador Adão Krombauer, presidente da Câmara de Vereadores, para que este apresente uma Lei Municipal. O referido Vereador solicitou um consulta jurídica antes de dar prosseguimento aos trâmites burocráticos, que foi totalmente favorável à legalização da produção de queijos e derivados a partir de leite cru. Cabe destacar que em Santa Catarina, a Lei Estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018 está sendo regulamentada, e há fortes indícios de que a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) e a Vigilância Sanitária não vão interferir no sentido de onerar ou inviabilizar a participação dos pequenos produtores nesta cadeia produtiva.

Há uma preocupação do grupo de agricultores, da Crediseara e da Epagri, de garantir a qualidade sanitária e nutricional do queijo e dos produtos derivados feitos a partir de leite cru, além de preservar os aspectos culturais. Para tanto, após a legalização dessa forma de produção, os custos para a comercialização não podem onerar muito as famílias de agricultores. A esse respeito, algumas opções estão sendo estudadas, como por exemplo, a criação de uma nova cooperativa ou a adesão do grupo a uma das duas

cooperativas de comercialização de produtos da agricultora familiar existentes em Seara. Além disso, outras formas estão sendo estudadas. Uma delas é o “Selo Arte”, assegurado pela Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que por sua vez, trata do processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Esta Lei está sendo regulamentada. Além disso, há possibilidade de fazer a certificação do processo produtivo com participação via Fortaleza do *Slow Food*, no qual deverão ser incluídos os consumidores.

Apesar de todos esses avanços e conquistas, o desafio para incluir mais famílias e avançar na qualificação da cadeia produtiva, passa pelo avanço relacionado ao desenvolvimento, implementação e socialização de tecnologias ecológicas e da legalização da produção de queijos e derivados a partir de leite cru. Nesse sentido, o Projeto R4D é extremamente importante para qualificar a cadeia produtiva de queijos e derivados feitos a partir do leite cru.

1.1 Etnografia para a análise dos sistemas alimentares

Entre os dias 11 e 15 de março de 2019, pesquisadores do R4D desenvolveram atividades nos municípios de Seara e Chapecó, visando conhecer os diversos sistemas alimentares presentes na região Oeste de Santa Catarina. Antes de iniciarmos as visitas às famílias, apresentamos a proposta da APT para a Crediseara e a Epagri, que conforme mencionado anteriormente, apoiam as atividades do grupo de agricultores denominado “Queijo Colonial de Leite Cru” desde 2001.

A Crediseara é uma cooperativa de crédito que cumpre o papel social assegurado na legislação; apoiando os agricultores familiares no que concerne a autonomia financeira; orientação na gestão financeira visando a equidade das relações de poder entre instituições de crédito e beneficiários; desenvolvimento, implementação e adequação de tecnologia para a produção de alimentos sustentáveis e apoio a cadeias de comercialização que emancipam os agricultores familiares. Para melhor cumprir o seu papel social, a Crediseara constrói parcerias, principalmente com universidades, centros de pesquisas.

Juntamente com integrantes da direção da Crediseara e da Epagri, organizamos uma agenda de trabalho que incluiu a visita a famílias agricultoras, inseridas em dois sistemas agroalimentares: agroecológico e agroindustrial.

1.1.1 Sistema alimentar local da agricultura familiar

O sistema alimentar local consiste no manejo de uma área pequena de terra para uso integral, incluindo animais e plantas. Neste sistema, são produzidos os alimentos para o autoconsumo da família e o queijo de leite cru, que constitui a principal fonte de renda oriunda da agropecuária da família. Cabe salientar que é uma família pluriativa, pois a renda é complementada com o trabalho sazonal como diarista na construção civil e um dos cônjuges, e um dia por semana em uma agroindústria familiar, por outro cônjuge. Daqui em frente o denominaremos como: sistema alimentar local da agricultura familiar para a produção de queijo de leite cru.

Claudete e Valdecir Finguer são descendentes de imigrantes alemães. No passado, a família se dedicava a produção de suínos. Todavia, como a empresa a qual estava integrada passou a demandar aumento da produção e a exigir adequação a um novo regulamento, que entre outros, exigia investimentos em instalações, decidiu abandonar esta atividade. Assim sendo, passaram a se dedicar a produção para o autoconsumo, a venda de serviços na construção civil e a comercialização de queijo de leite cru.

A família Finguer começou a comercializar o queijo, bem como outros alimentos na Casa Colonial de Seara. Há mais de seis anos, houve uma ação da Vigilância Sanitária na referida Casa Colonial, que resultou na apreensão de alimentos que não possuíam o Selo de Inspeção Municipal (SIM), bem como a proibição da continuidade da comercialização. Essa restrição de mercado condicionou a família a comercializar os queijos e derivados de leite cru informalmente. Embora a família tenha construído uma queijaria anexa a casa, ou seja, no porão, o município de Seara não conta ainda com uma lei municipal que permite a comercialização de queijos e derivados de leite cru no mercado formal.

A distribuição do trabalho na produção e na comercialização do queijo de leite cru é dividida entre o casal. Enquanto Valdir se dedica mais aos cuidados com o manejo

das pastagens e dos animais e da comercialização dos queijos, Claudete se dedica a produção dos queijos. Por sua vez, a ordenha das vacas é compartilhada.

A produção de queijo de leite cru é um trabalho que demanda atenção integral o ano inteiro, pois as vacas são ordenhadas duas vezes aos dias e o queijo é feito com leite fresco. Ademais, há um cuidado especial com a sanidade do rebanho, pois há doenças como brucelose e tuberculose que são transmitidas através do leite que não é pasteurizado.

As características do solo, do clima, das pastagens, das raças bovinas, associadas ao saber fazer local, imprimem um sabor característico ao queijo e seus derivados, que por sua vez, são muito demandados na região Oeste de Santa Catarina e por restaurantes de outras regiões do estado e do Brasil que integram o *Slow Food*.

Outra questão importante a ser ressaltada deste sistema alimentar, é o baixo uso de produtos de síntese química no manejo das pastagens e dos animais. Ademais, boa parte da energia utilizada no processo de produção e de fabricação dos queijos é “limpa”. Por exemplo, o gás é produzido em biodigestores e a água é aquecida pelo sol. Essas tecnologias sustentáveis foram desenvolvidas e/ou adaptadas pelas equipes técnicas da Crediseara e da Epagri.

Mesmo sendo um produto de qualidade, as famílias encontram dificuldades para comercializar o queijo de leite cru, uma vez que a legislação municipal proíbe a venda antes dos 60 dias de maturação. Isso se deve ao fato de os queijos frescos produzidos com leite sem pasteurizar podem transmitir doenças como tuberculose e brucelose. Todavia, quando o queijo possui mais de 60 dias, fica duro e a grande maioria dos consumidores preferem queijos com 1 a 10 dias ou máximo, 20 dias de maturação.

Uma alternativa para a comercialização de queijo fresco é a produção com leite pasteurizado. Na atualidade as queijarias têm instalados sistemas familiares para a agroindústria do queijo, acompanhado dum processo de certificação fitossanitária para garantir a inocuidade.

Frente a essa dinâmica crescente de queijos com leite pasteurizado, as iniciativas como a da propriedade Finguer, ficaram na informalidade, termo utilizado na região para se referir aos produtores que não conseguiram se adequar a atual legislação. A condição de informalidade da família Finguer é uma demonstração das limitações normativas, já que não existe uma legislação municipal própria para o produto deles.

A limitação legal para a comercialização fez com que tanto a Epagri como Crediseara iniciassem um processo de pesquisa para demonstrar que com um procedimento adequado não a risco de bactérias coliformes com 20 a 30 dias de maturação. Porém desenvolveram provas bacteriológicas em 5 propriedades, onde estão avaliando o tempo mínimo necessário para que as bactérias possam se estabilizar e o alimento este pronto para o consumo sem risco.

Em termos de comercialização o ideal é que o queijo tivesse 10 dias de maturação, mesmo assim houve avanços significativos. De fato, a família Finguer tem várias provas bacteriológicas aprovadas, por exemplo, a de tuberculose. Uma das hipóteses más fortes nesse processo é que a qualidade do queijo vinculada com a inocuidade é possível com leite cru se o processamento do queijo é feito com práticas adequadas, controlando higiene, temperatura e movimento do produto.

A resistência das famílias por continuar produzindo queijo de leite cru se relaciona a uma questão cultural, essa maneira de transformar o queijo vem sendo feita desde a chegada da colonização. Possui propriedades reconhecidas pelos consumidores, principalmente o sabor diferenciado, e por essas razões a informalidade continua.

No ano 2017 foi quantificado o número de famílias que mantem essa prática, pelo menos 200 propriedades comercializaram pelo menos um queijo de leite cru por ano, isso equivale a 20% do total no Município.

Outro fator que acrescenta a demanda é que não está disponível na comunidade ou nos centros urbanos maiores. A modalidade de comercialização é com uma rede de apoio que conecta diretamente o produtor com o consumidor, chamada coloquialmente com a venda de boca em boca.

Adicionalmente um fator conflitivo para a legalização é o custo das análises. A análise é paga pela família agricultora, o que dificulta a concreção desses procedimentos. Nesse momento as 5 famílias produtoras informais estão sendo apoiadas pela cooperativa Crediseara para avançar nesse requisito. O fato é que tem propriedades que querem a legalização, isso abre um leque de oportunidades para muitas famílias. Aproximadamente o preço das análises completa, incluindo histeria, estafilococos, salmonela e coliformes termo tolerantes é de 325 reais.

Quando falamos do tipo de produção de leite é pertinente remarcar o sistema aplicado as vacas, elas se alimentam com grama da propriedade. A pastagem é da

variedade *Giglio*, parente do *Tiftom*, que com o tempo se naturalizou. A raça dos animais e *Jersey*, misturado com Holandês, por isso é denominada *mestiça*. Para a alimentação das vacas não usam leguminosa, complementam com silagem e com ração, produzida em casa, milho colhido na propriedade e não adicionam soja transgênica na formulação. O milho e da variedade crioula produzido convencionalmente.

Nessas condições é produzida aproximadamente 40 litros de leite por dia com ordenha mecânica, que possibilita 2 queijos inteiros de mais ou menos 2 quilos, por isso o negócio é limitado na hora de se expandir. O queijo é feito no *porão*, uma área no subsolo da casa com condições adequadas de higiene e ventilação para garantir qualidade no produto. No passado se fazia uma produção dentro das casas, mais 4 anos atrás a família Finguer mudou a área de produção ao *porão*, para evitar contaminação. No *porão* é necessário entrar com chinelo e toca. O *porão* tem ar condicionado a 18 graus. No início se usava toalha, mais agora se usa guardanapo de papel, antes precisava lavar, agora com o climatizador não é mais necessário, são 2 queijos feitos por dia. Fica até de noite prensando.

Slow Food é um comprador importante para a família Finguer, porque promove o alimento dentro de espaços de qualidade diferenciada. O queijo é vendido a 10 a 12 reais o quilo. Num momento de abundância de leite eles chegaram a produzir 300 quilos de queijo por ano.

Inclusive as demandas dos clientes incluem a comercialização informal de leite cru, que asseveram tem mais sabor que o leite pasteurizado. O fato de se manter na informalidade produz uma complexa sensação de perseguição nos agricultores familiares, eles precisam se esconder quando comercializam, tem medo da punição da *ley*, e percebem falta de segurança.

A família de Rose e Idemir Giombelli reside na Linha Forquilha. A unidade de produção possui 18 ha e é gerida coletivamente por três famílias. Todavia, quem se dedica a produção tradicional de queijos há 16 anos, são a Rose e o Idemir.

Os queijos são produzidos na cozinha da casa e vendidos para clientes antigos, que buscam na casa dos agricultores, ou estes, entregam nos locais de trabalho ou casas dos consumidores. Embora nunca houve problemas como a fiscalização, gostariam de legalizar a atividade para poder divulgar o produto e conseqüentemente, se sentirem

mais seguros em relação ao investimento de um local mais adequado para produzir os queijos.

A família produzia frangos integrada a agroindústria, mas quando esta passou a exigir muito investimento, optaram por produzir frangos diferenciados. Neste sistema, parte do milho fornecido aos frangos é crioulo e produzido na unidade de produção.

Além dos queijos e dos frangos, as famílias produzem alimentos para o autoconsumo, como nozes, milho crioulo e ovelhas. Cabe destacar que todo manejo da unidade de produção é ecológico e contempla prático, como por exemplo consórcio de culturas e cobertura do solo.

A família de Eduardo Canossa reside na Linha Salete. A família é composta por três pessoas, Eduardo que é jovem e seus pais idosos. Esporadicamente contratam mão-de-obra. Residem na área de terra de 25 hectares há 25 anos.

Produzem grãos, como milho, silagem, peixes, alimentos para o autoconsumo e leite. Parte do leite é vendida para um laticínio e parte é transformada em queijo. No total, possuem 30 bovinos sendo, 13 vacas que produzem em média 160 litros por dia. Do total de leite produzido, transformam entre 10 e 15 litros de leite por dia em queijo que são entregues aos consumidores em Seara e enviados para Florianópolis por Sedex ou pelo ônibus.

1.1.2 Sistema alimentar integrado a agroindústrias

Antagonicamente ao sistema apresentado acima, o sistema alimentar agroindustrial se caracteriza pela integração vertical de agricultores familiares, sendo que na região Oeste, as três maiores agroindústrias são o grupo JBS, a BRFood (BRF) e a Cooperativa Central Aurora. A integração vertical implica no estabelecimento de um contrato, no qual a empresa estabelecem as regras de produção, fornecem os animais (pintinhos, leitões, matrizes), os medicamentos, ração para os animais e assistência técnica. Além disso, o preço cobrado pelos insumos (ração) é estabelecido pela agroindústria, bem como o pago pela matéria-prima (frangos e suínos), que leva em conta a conversão alimentar e a mortalidade dos animais.

Os agricultores são responsáveis pelos investimentos em instalações, equipamentos e pela mão de obra demandada nas atividades. Outra característica deste sistema alimentar é a especialização na atividade que é exigida, logo na maioria dos casos, os membros da família se dedicam quase que exclusivamente a ela.

Uma boa parte das carnes produzidas pelos agricultores familiares integrados às agroindústrias da região Oeste de Santa Catarina, contexto onde a APT de Seara está sendo desenvolvida é destinada para abastecer o mercado norte-americano, europeu e árabe. Esta região concentra a produção de carnes de suínos e frangos destinadas ao mercado interno e exportação. A seguir, apresentamos dois casos emblemáticos que ilustram o sistema alimentar integrado a agroindústrias.

1.1.2.1 Família integrada agroindústria de frangos

Jandira e Ademar Agostini residem na comunidade de Dois Irmãos. São descendentes de imigrantes italianos. A área de terra é de 7,5 hectares e possui sucessor. A família se dedica a criação de frangos integrados à agroindústria há 18 anos.

O principal mercado da família são empresas transnacionais como JBS que comercializam para Japão e Arábia Saudita. No Brasil o frango produzido pela família e de difícil comercialização, pelo tamanho do animal (*não supera as 130 gramas). Os frangos são vendidos à empresa com aproximadamente 1,300 kg e destinados ao mercado árabe, pois na cultura daquela região, é preparado um frango inteiro por pessoa. Esses frangos não são comercializados no mercado nacional, pois o consumo de frango pequeno é baixo. Num ano, é possível produzir oito lotes de frangos, com 14 dias de intervalo. Em cada lote são produzidos 54.000 em dois aviários, cuja área total é de 2.600 m².

Uma característica desse sistema produtivo é a especialização e a divisão do processo em fases. A família não pode produzir animais criolos para autoconsumo dentro da área, nem os vizinhos, isso para evitar um risco de saúde da produção. Do total produzido na finca, a família tem o direito de consumir até 10 animais por grupo, porém estão obrigados a comprar frango nos mercados próximos.

A família relatou que não come o frango que vende à agroindústria, não obstante, não ficou claro qual é a procedência da carne de frango consumida. Provavelmente, o que inibiu a adoção por produtores de aves e suínos é a revelação da

informação é o fato de a estratégia “proibida” pelas empresas integradoras. A mesma consiste em retirar do lote a quantidade frango necessária para o autoconsumo e criá-los em um local afastado da sede da propriedade ou em parceria com vizinhos, por um tempo bem maior do estabelecido para o abate na empresa.

Em relação à alimentação para o autoconsumo, a família produz batatinha, cebola e possui uma horta. Os demais alimentos são comprados no mercado. Há algum tempo, a famílias produzia leite, todavia, devido ao avançar da idade de Jandira e Ademar, aparecimentos de doenças, como dores na coluna e da quantidade de tempo dispendida na produção de frangos, desistiram desta atividade.

Mesmo com as dificuldades a família se percebe satisfeita pela atividade especializada que escolheu, eu *gosto, 24 anos que estou produzindo. Criamos frango, somos vários, os vizinhos estão carregando agora, cada caixa cabe 16 frangos, a capacidade e 30 quilos (Ademar, Dois Irmãos 2019).*

Geralmente eles fazem 8 lotes por ano, 53 a 54 mil quilos por ano aproximadamente. Mais o menos 30 mil frangos. O atual aviário tem uma medida de 107 para 12 metros, equivalente a 2107 metros quadrados, o investimento vem da Cresol. Para adquirir um crédito tu tens que ter capacidade de pagamento, o direito à terra não é suficiente, precisão demonstrar que adicionalmente o negócio é rentável, nesse caso conseguem vender a 42 por cabeça de frango.

É um trabalho que demanda investimento laboral anual, e pelo menos 50 mil reais de energia elétrica por ano. Também usam lenha comprada com um aquecedor granulado que diminui o custo em energia elétrica.

Entre as restrições do sistema produtivo estão o impedimento de visitas ao aviário, o impedimento a limpar o aviário, pois é obrigatório pagar a contratação duma pessoa para a limpeza; só os frangos em boas condições são entregues para o abate, o animal é degolado com um método tradicional aceito no mercado Árabe.

Na visão dos agricultores *a empresa não se preocupa com o bem-estar da população. Até que você tem força e saúde e o teu parceiro, mais quando não temos mais força eles nos deixam, a hora que eu parar a empresa não quer saber. Tudo é terceirizado (Ademar, Dois Irmãos 2019).*

1.1.1.2 Família integrada agroindústria de suínos para JBS

Carlos Luiz Viott e seu filho, Murilo Alberto Viott residem na Linha São Marcos. São descendentes de imigrantes italianos, alemães e suíços. Área de terra, duas unidades de produção, tem sucessor.

Cabe salientar que os suínos eram produzidos de maneira mais autônoma, cujos alimentos como milho, soja, mandioca e batata-doce eram provenientes das unidades de produção locais.

Com o tempo a família se inseriu na produção agroindustrial de suínos para a empresa transacional JBS. O processo produtivo consiste numa divisão da criação por fases. A criação dos animais não pode ser feita integralmente na mesma propriedade, porém a família agricultora não pode ter o controle da produção.

A primeira etapa e quando os animais nascem, os leitões são criados na primeira finca até o desmame, os animais passam do nascimento até os 27 dias junto com a mãe, logo são transportados para o sistema denominado creche de porco, que são propriedades como a da família Viott. Os porcos chegam com 7 quilos e são cuidados até chegar a ter 26 quilos, entre 40 a 45 dias de vida.

O sistema usado pela JBS também foi aplicado pela empresa Sadia, e a empresa COPEG esse se baseia na especialização das tarefas industriais por fases. A finca se encarrega de produzir animais até os 60 dias de idade máximo, logo são transportados a uma terceira propriedade onde ficam até os 100 dias, e chegam a pesar 85 quilos. Finalmente passam a uma quarta propriedade para a terminação até os 6 meses de idade, que é o tempo propício para o abate.

A problemática central desse sistema de produção e o risco financeiro assumido pela família, eles assumiram um investimento para ter infraestrutura e dificilmente conseguem pagar a dívida. Assim mesmo o risco do investimento está associado ao transporte dos porcos, porque o animal vem as vezes em condições precárias como chuva, frio, acinamento e com presença de doenças.

O Investimento na infraestrutura do galpão e cobrado pela empresa, se a produção funciona segundo as regras, não é necessário fazer melhoras, mais se a uma taxa de mortalidade significativa eles estão obrigados a melhorar o galpão. Nesse caso a família chegou a dever aproximadamente 700 mil de reais para gerar a produção. Geralmente a mesma empresa envia profissionais especializados que avaliam a condição do sistema produtivo, são equipes técnicas que magnificam os problemas para empurrar atualizações de infraestrutura, nas palavras do senhor Viott *Não dá para deixar se enrolar, a empresa sempre vai exigir, mais não é possível ouvir tudo.*

Se morre até 1% da produção não cobrada a mortalidade, mais se morre mais desse limite o agricultor paga a perda. Em média a mortalidade é de 2,5%, e o risco é pago desde que o leitão pequeno é jogado em cima de caminhão. Fatores de risco como a mortalidade são determinantes.

Antigamente as famílias rurais eram maiores, tinham produção de milho e soja para os suínos, e se complementava a alimentação com mandioca, abóbora. Essa prática produtiva permitia certa autonomia no processo de produção, mais quando a economia se especializou e segmentou, os agricultores investem todo o tempo produtivo com cuidado dos animais e são obrigados a comprar alimento balanceado.

O excesso de trabalho de cuidado na especialização dificultou o acesso a mão de obra local, dificilmente 2 pessoas dão conta da produção de comida e do animal, porém se sobrecarrega o trabalho do produtor, e as empresas se beneficiam com isso, aumentando a criação de animais com milho e soja transgênica, que forma parte de dívida.

Se ocorre um problema com a qualidade da carne nos Estados Unidos como país comprador, o mercado faz um seguimento até chegar a finca onde houve o erro produtivo, o mercado sabe quem produz a carne, por isso a família Viott precisa guardar uma mostra do alimento fornecido por 5 anos, tempo que a carne está estocada no mercado.

As regras do mercado são rígidas, as famílias que não alcançam esses padrões não conseguem participar nesse sistema. Por exemplo com os medicamentos, eles estão limitados a receber o tipo de vacina fornecida pela empresa, e imperativa a produção de animais para a comercialização, animais para autoconsumo são proibidos porque são considerados um risco de saúde.

A ausência de animais criolos para o autoconsumo obriga os agricultores a comprar da empresa um stock anual de carne, fornecida a menor preço, mais a qualidade da carne é deficiente, e eles preferem investir comprando carne dos vizinhos não inseridos no mercado agroindustrial.

Por outra parte, tem empresários e profissionais da cidade que compram fincas, contratam trabalhadores temporais, pouco vinculados com o entorno rural, o que faz uma diferença substancial com as famílias colonas que fazem uso tradicional do território.



Capítulo II

Avaliação da Sustentabilidade Alimentar

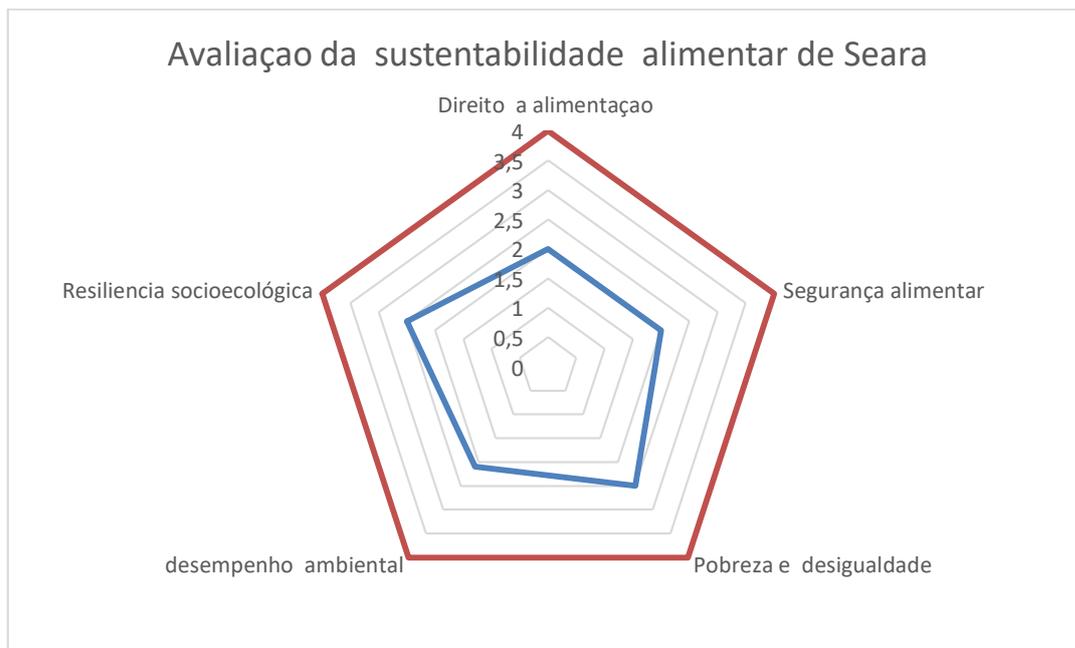
No sistema alimentar local

2. Avaliação da Sustentabilidade Alimentar (FoodSAF)

A partir das visitas aos sítios de famílias produtoras diversas, consideramos relevante gerar um espaço onde fosse possível as análises do estado atual da sustentabilidade alimentar, desde a perspectiva dos principais beneficiários da APT, como uma maneira de gerar consenso sobre as dificuldades e fortalezas do sistema, e dar pé a priorização duma ação chave, que possa transformar a condição atual do sistema alimentar local.

Em termos gerais os princípios com Mayor fortaleza foram Resiliência sócio ecológica e pobreza e desigualdade. O argumento qualitativo outorgado pelo grupo e que os sistemas de produção, transformação e consumo familiar são diversos, permitem um autoconsumo humano e animal, tem capacidade de amortiguacao pela integralidade produtiva mais que são débeis na auto-organização dos grupos sociais para levantar demandas coletivas. Esses sistemas produtivos conseguem garantir a geração de renda, porém não são sistemas críticos em termos financeiros.

Figura 1: Definição dos valores por princípio da sustentabilidade alimentar



Fonte: Elaboração própria, na base do debate comunitário 2019.

Mesmo com essa vantagem o grupo debateu sobre as debilidades em termos de acesso a informação para o direito à alimentação, uma gestão desigual no acesso a

fontes de poder para a segurança alimentar, e questões críticas por efeito do uso de agrotóxicos nas propriedades vizinhas que afeta o desempenho ambiental.

Na figura 2 é possível observar o detalhe dos resultados por indicador. Os valores mais altos foram: direito à alimentação - valorização da cultura local (valor de 4 pontos), porque a produção de derivados de leite e carne são de uso tradicional, denominada produção tipo colonial, e interfere diretamente na dieta da população migrante que vive na área rural de Seara.

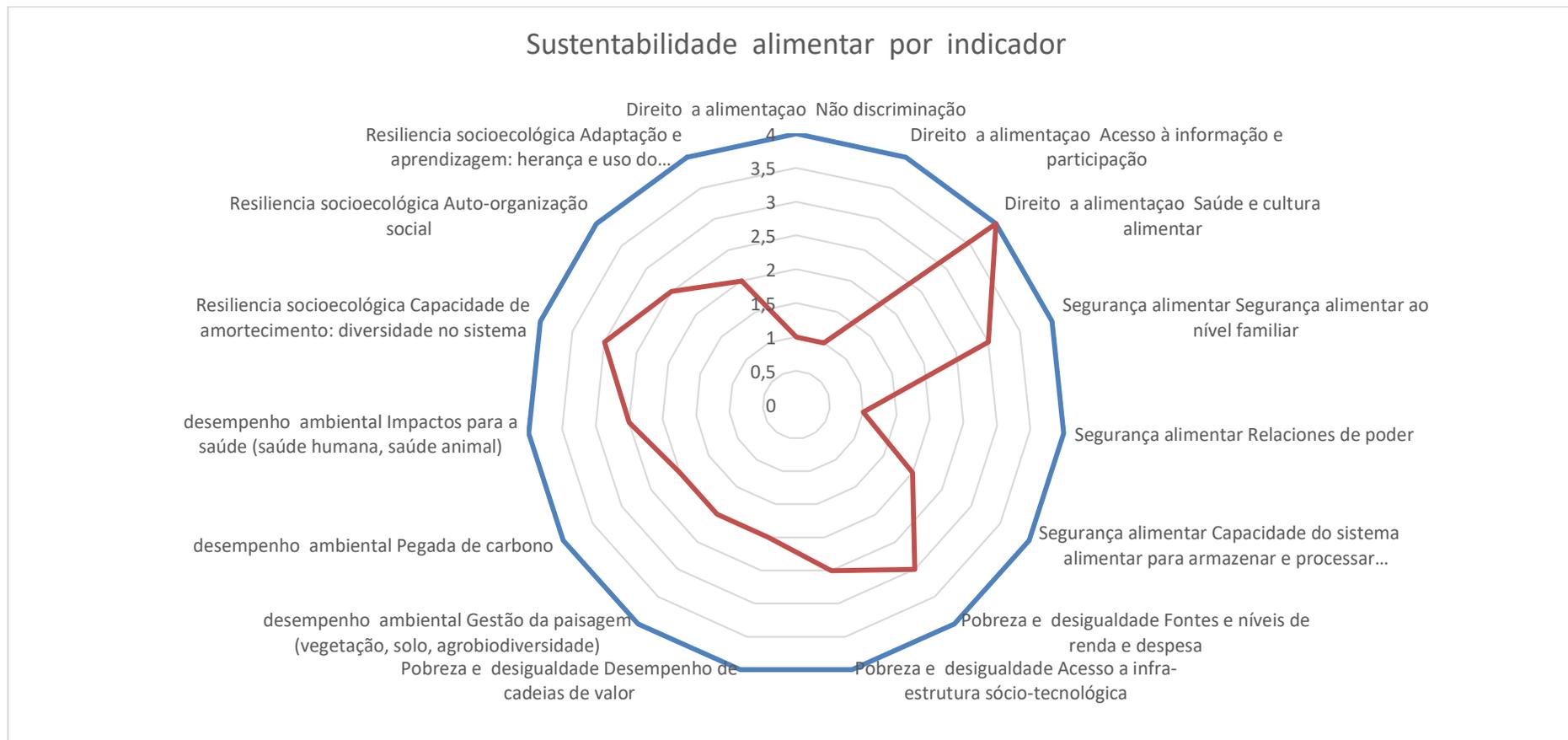
Outro ponto forte é segurança alimentar ao nível do lar (valor de 3 pontos), que significa uma disponibilidade alta de alimentos para o autoconsumo, produzidos dentro das fincas e ao redor das casas.

Ao contrário os valores mais críticos foram no direito à alimentação - não discriminação (valor de 1 ponto), isso por uma problemática estrutural associada a legalidade do queijo de leite cru. As famílias se percebem limitadas de continuar as práticas de produção de queijo por uma restrição normativa que persegue ao produtor local.

Em adição o acesso a informação (valor de 1 ponto) dos consumidores é precário, existe uma pressão do mercado por garantir a ausência de bactérias e agentes patogênicos no produto, com um conceito de iniquidade que ao mesmo tempo não restringe o uso de químicos na produção convencional.

Finalmente o grupo de agricultores enfatizou na questão das fortalezas organizativas, e as limitações de gerar uma presença de grupo, para fortalecer mudanças nas relações de poder, e para levantar as necessidades da agricultura familiar, num contexto dominado pelo agronegócio.

Figura 2: Detalhe da avaliação por indicador



Fonte: Elaboração própria, na base do debate comunitário 2019.

Tabela 01: Valoração participativa dos princípios da sustentabilidade alimentar

princípio	indicador	valor	
Direito a alimentação	Não discriminação	1	2
	Acesso à informação e participação	1	
	Saúde e cultura alimentar	4	
Segurança alimentar	Segurança alimentar ao nível familiar	3	2
	Relaciones de poder	1	
	Capacidade do sistema alimentar para armazenar e processar alimentos	2	
Pobreza e desigualdade	Fontes e níveis de renda e despesa	3	2,5
	Acesso a infra-estrutura sócio-tecnológica	2,5	
	Desempenho de cadeias de valor	2	
desempenho ambiental	Gestão da paisagem (vegetação, solo, agrobiodiversidade)	2	2,1
	Pegada de carbono	2	
	Impactos para a saúde (saúde humana, saúde animal)	2,5	
Resiliencia socioecológica	Capacidade de amortecimento: diversidade no sistema	3	2,5
	Auto-organização social	2,5	
	Adaptação e aprendizagem: herança e uso do conhecimento local, ancestral ou tradicional	2	

Fonte: Elaboração própria, na base do debate comunitário 2019.

Capítulo III

Ação Piloto de Transformação

3. Proposta da Ação Piloto Transformadora

3.1 Objetivos

O objetivo geral é fortalecer a cadeia produtiva de queijos artesanais produzidos com leite cru por agricultores familiares de Seara, respeitando o meio ambiente, o processo de fabricação praticado há mais de 100 anos e o saber-fazer local.

Objetivos específicos:

- Socializar e desenvolver tecnologias sustentáveis em todas as etapas do processo produtivo, especialmente na produção de pastagens, manejos dos animais, geração de energia e destino dos rejeitos;
- Resgatar e incentivar modos de produção que foram modificados pela “modernização da agricultura” como da alimentação dos animais apenas com pastagens naturalizadas e tubérculos e a maturação dos queijos em tábuas de madeira e em porões;
- Avançar ou efetivar a implementação da legislação municipal que permita a comercialização dos queijos e derivados feitos com leite cru, visando garantir aos produtores e consumidores acesso ao mercado formal;
- Gerar renda para famílias de agricultores, especialmente para as mulheres, visando à manutenção das famílias no meio rural com dignidade e contribuição para o desenvolvimento local e regional;
- Possibilitar a permanência no meio rural das famílias que estão sendo excluídas da cadeia produtiva do leite devido às exigências da legislação e a escala exigida pelos laticínios que são incompatíveis com a produção em baixa escala;
- Fortalecer a organização e propiciar a inclusão de novas famílias na fortaleza do *slow food* “queijo colonial de leite cru”, no que concerne ao resgate da produção artesanal, ao modo do saber-fazer e no aprimoramento do processo produtivo e da proposição de uma legislação adequada a esse tipo de produção;
- Preservar a produção do queijo colonial que vem sendo feita na região oeste de Santa Catarina há mais de 100 anos.

3.2 Proposta para aplicação dos recursos financeiros do Projeto R4D na ATP de Seara

Visando cumprir os objetivos do Projeto R4D relacionados à implementação da ATP de Seara, apresentamos a seguir, as atividades planejadas a serem financiadas, com base nas ações já desenvolvidas desde 2011 pela Crediseara e Epagri; na reunião conduzida pela equipe do projeto R4D no dia 14 de março de 2019; nas questões mencionadas pelos agricultores durante as visitas realizadas pela Crediseara, Epagri e equipe de pesquisadores do projeto R4D e nas prioridades levantadas pelas famílias de agricultores na reunião de planejamento realizada no dia 16 de abril de 2019.

As ações foram divididas em três dimensões, a saber: i) desempenho ambiental; ii) desempenho da cadeia produtiva; e iii) acesso à informação. Todavia, não desconsideramos que algumas delas podem contemplar uma ou mais ações.

