
SISTEMA AGROALIMENTAR DO SERTÃO SERGIPANO: DIVERSIDADE E MANUTENÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR

Irinéia R. Nascimento¹; Kauane S. Batista²; Aldine O. Santos³; Prediane O. Costa⁴; Maria J. Silvestre⁵.

¹irineiarosa@gmail.com (*), Instituto Federal de Sergipe/São Cristóvão; ²cauane.aju@gmail.com, Instituto Federal de Sergipe/São Cristóvão; ³aldine.oliveirase@hotmail.com, Instituto Federal de Sergipe/São Cristóvão; ⁴oliveirapedriane@gmail.com, Instituto Federal de Sergipe/São Cristóvão; ⁵mariasilvestre2014@gmail.com, Instituto Federal de Sergipe/São Cristóvão.

RESUMO - A irregularidade e a má distribuição de chuvas durante o ano, são características que marcam o sertão nordestino. No sertão sergipano, esta realidade se configura na interação entre a criação de gado de leite e o processamento artesanal de derivados do leite, com a fabricação de produtos de identidade regional, constituindo um sistema agroalimentar específico do sertão. Objetiva-se com o presente trabalho descrever as relações entre os ativos específicos do SAL presente no sertão sergipano, a partir das atividades desenvolvidas em uma unidade produtiva localizada na área rural do município Nossa Senhora da Glória/SE. Os criadores locais estabelecem com o fabricante de derivados um contrato informal na compra do leite que é transformado em derivados de identidade regional, comercializados localmente e distribuídos em outros estados do Nordeste. No entanto, no período de seca esta relação pode sofrer alteração, em consequência da elevação do custo do leite. A diversificação da produção garante a manutenção dos sistemas familiares sertanejos.

Palavras-chave: agricultura familiar, semiárido sergipano, processamento artesanal.

Introdução

A irregularidade e a má distribuição de chuvas durante o ano são características que marcam o sertão nordestino. Os longos períodos de estiagem influenciam decisivamente no sucesso da produção agrícola na região, que ganha um caráter de risco. Por outro lado, a criação animal, especialmente de ruminantes, passa a ser uma alternativa viável, tendo em vista, a maior probabilidade de manutenção da atividade frente as condições climáticas presentes no local.

“Os agricultores familiares do município Nossa Senhora da Glória-sertão de Sergipe agrupavam-se para desenvolver várias atividades relacionadas ao cotidiano, sendo que nas atividades relacionadas à agricultura sempre ocorria o risco de não serem desenvolvidas a tempo, perdendo o período propício para o plantio, tendo por base que as famílias de agricultores individualmente não conseguiam realizá-las, ou que necessitariam de um intervalo de tempo maior para a execução das atividades ligadas apenas ao plantio, essas relações são pontuadas por características que se acentuam também nas relações espaciais dentro do município (1)”.

No sertão sergipano, esta realidade também se configura na interação entre a criação de gado leiteiro e o processamento artesanal de derivados do leite, com a fabricação de produtos de identidade regional, a exemplo do queijo coalho, manteiga e requeijão sertanejo, constituindo um sistema agroalimentar específico do sertão. As unidades familiares de produção de leite escoam seu produto para as unidades artesanais de processamento de leite, as fabriquetas, que ainda, estão associadas a criação de suínos, a partir da utilização do soro na alimentação dos animais.

“O soro pode ser utilizado na alimentação de bovinos, caprinos e ovinos. No entanto, o suíno apresenta um melhor aproveitamento nutricional do

soro quando comparado aos ruminantes (2)”.

Neste contexto, a inserção no mercado da produção de leite familiar torna-se possível graças a interação existente entre a produção e o processamento de produtos de origem regional, que passam por adequações de acordo com a demanda do mercado.

De acordo com o descrito na literatura “sobre os Sistemas Agroalimentares-SAL, é importante referir sobretudo a ativos específicos próprios ao setor agroalimentar e às áreas rurais. Constituem ilustrações o conhecimento sobre a transformação de produtos de origem rural, peculiar a uma área e compartilhado localmente, e a proximidade dos consumidores em relação ao produto alimentar, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade. Note-se que, como o ambiente geralmente afeta o reconhecimento da qualidade, a situação dos recursos naturais e a influência da cultura na culinária sobressaem nos atributos da área. Assim, o território comporta imagem que é, ela própria, um ativo específico e que significa vantagem para os agentes dos SAL. O mesmo pode ser dito do conjunto de vínculos instituídos em torno da "construção social da qualidade", que interligam produtores primários, agentes da transformação agroalimentar, distribuidores e consumidores (3)”.

As relações entre os ativos específicos próprios ao setor agroalimentar e ao sertão sergipano tornam-se mais intensas durante os períodos agudos de estiagem. Neste período, a diversificação das atividades produtivas comuns ao sertão e adequação dos produtos lácteos às exigências do mercado, são decisivas para a manutenção dos sistemas produtivos familiares da região.

Objetivos

Objetiva-se com o presente trabalho descrever as relações entre os ativos

específicos do SAL presente no sertão sergipano, a partir da análise das atividades desenvolvidas em uma unidade produtiva familiar localizada na área rural do município Nossa Senhora da Glória, semiárido sergipano.

Metodologia

O presente trabalho foi conduzido em uma unidade produtiva familiar localizada no Povoado Tanque de Pedras, pertencente a área rural do município Nossa Senhora da Glória. “O município localiza-se a uma latitude 10°13'06" sul e a uma longitude 7°25'13" oeste, ao noroeste do Estado de Sergipe na microrregião do alto sertão do São Francisco, distante 126 Km da capital Aracaju. O clima predominante é o megatérmico semiárido, com temperatura média de 24,2°C e precipitações médias de 702,4 mm³. Os solos de Nossa Senhora da Glória foram classificados como Litólicos Eutróficos e Planosol e Podzólico Vermelho Amarelo Equivalente Eutrófico (PE) (4)” sendo que, na região do povoado Tanque de Pedra prevaleceu o Podzólico Vermelho Amarelo Equivalente Eutrófico (PE). “O povoado rural Tanque de Pedra, situado na região leste do município, concentra sistemas familiares de produção de leite com diferentes níveis tecnológicos no manejo geral da produção (5)”.

Trata-se de um estudo de caso e para tanto foram utilizados os seguintes instrumentos de coleta de dados: questionário e entrevistas abertas, além de observações e de registros fotográficos digitais, obtidos durante visitas ao estabelecimento rural ocorridas durante os meses março a dezembro de 2017.

De acordo com a literatura “as entrevistas abertas são definidas, como métodos que atendem principalmente as expectativas com finalidades exploratórias, sendo bastante utilizada para o detalhamento de questões e

formulação mais precisas. Na sua estruturação da entrevista aberta ou semi-estruturada o entrevistador introduz o tema e o entrevistado tem liberdade para interferir sobre o tema sugerido, sendo uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. Na entrevista aberta as perguntas são respondidas dentro de uma conversação informal podendo ter interferência do entrevistador que deve ser a mínima, assumindo uma postura de ouvinte. A principal vantagem da entrevista aberta e da semi-estruturada é que sempre produzem uma melhor amostra da população de interesse (6)”.

O questionário foi previamente testado e aplicado junto ao agricultor. Abordou questões relacionadas com a obtenção de leite, fabricação de queijos, criação dos suínos e a relação das atividades com o mercado. As entrevistas abertas ocorreram durante as visitas, e foram realizadas de acordo com a disponibilidade dos membros da família. Foram marcados encontros individuais, facilitando a criação de um ambiente aberto de diálogo e de expressão. Esta técnica permaneceu todo o trabalho de pesquisa. Os dados coletados foram analisados a luz da literatura sobre o tema.

Resultados

Na unidade produtiva estudada era desenvolvida a bovinocultura de leite, fabricação de queijos em uma unidade processadora artesanal, fabriqueta, situada em local independente, fora da residência da família. Ainda, observou-se a criação de suínos, e de ovinos, caprinos e galinha de capoeira. O agricultor além de utilizar o leite produzido em seu estabelecimento, também comprava o produto de unidades circunvizinhas para a fabricação de derivados. A fabriqueta em questão era o ponto de escoamento dos pequenos

volumes de leite produzidos na vizinhança.

A dinâmica do sistema agroalimentar pode ser entendida através da Figura 1, com esquema adaptado da literatura (3). Os criadores locais estabeleciam com o fabricante de derivados um contrato informal, baseado na fidelidade de compra e pagamento semanal do leite, que é transformado em derivados de identidade regional e comercializados localmente (feira de Nossa Senhora da Glória) e distribuídos em outros estados do Nordeste.

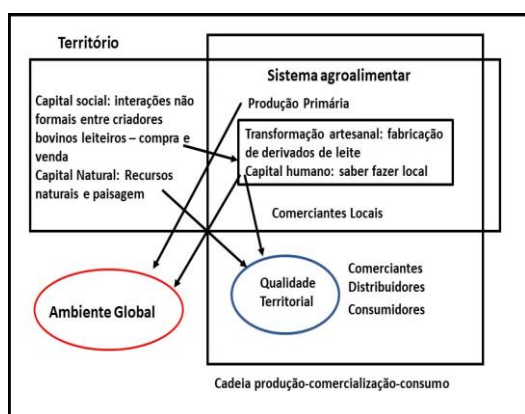


Figura 1. Esquematização do Sistema Agroalimentar no sertão sergipano

A interação leite, queijo e suínos é importante para a manutenção desta unidade produtiva, especialmente no período da seca, quando reduz a produção de leite. Nesta ocasião, ocorre uma redução de cerca de 20% na produção de queijos. Assim, a venda dos suínos, alimentados com soro resultante da fabricação dos queijos, gera os recursos financeiros para manutenção as demais criações e sustento da família. O agricultor entrevistado considerou a criação de suínos como uma poupança para o tempo de seca.

Verificou-se que, as criações de suínos também cresceram proporcional a produção de soro extraído da fabricação dos queijos. Para o criador, o uso do soro contribuía para diminuir os custos da alimentação dos animais. A criação só é

viável utilização do soro como componente da ração dos suínos. Esses animais permanecem de quatro a seis meses (período de engorda) nas unidades produtivas, para posterior venda. Ainda, os caprinos e ovinos são comercializados na região, complementando a renda familiar e possibilitando o investimento em insumos externos necessários para a criação de bovinos. Por outro lado, a criação de galinhas era trabalho realizado pela progenitora da família. Em geral, nos sistemas produtivos as mulheres são responsáveis pela criação e comercialização das galinhas e dos ovos, obtendo uma renda de grande valia no período da seca. Quando entrevistada, a agricultora ressaltou que a criação de galinhas garantia a suas despesas pessoais e a compra de utensílios domésticos. O recurso proveniente da venda dos ovos, quando necessário, era empregado na compra de alimentos de consumo diário a exemplo do pó de café, pão, entre outros.

De acordo com literatura (5), o queijo pré-cozido, considerado como uma inovação tecnológica do tradicional queijo coalho, foi originado na região de Nossa Senhora da Glória. O fluxograma de fabricação do queijo coalho foi alterado na fabricação do pré-cozido, com a inclusão de uma etapa de adição de água aquecida, temperatura de variando de 70 a 85°C. Isso permite a conservação do produto por um maior tempo, e garante o transporte para outros estados do Nordeste e do Brasil.

No período de 2015 a 2017 com o advento da seca na região, o agricultor relatou que a diversificação da produção e do processamento possibilitou a manutenção do sistema. A venda dos animais viabilizou a continuidade da produção de leite. Ainda, a alteração observada na fabricação dos derivados foi a mudança no fluxograma de

processamento do queijo pré-cozido que passou a ser denominado de semi-cozido, satisfazendo as exigências do mercado consumidor. Observou-se que o padrão de qualidade dos produtos é temporário, variando de acordo com o momento, assim como as relações estabelecidas entre os atores locais podem ser alteradas.

De acordo com o entrevistado, no ano de 2015, os efeitos da seca foram marcantes para o criador, tendo em vista, a queda da produção de leite na região. No entanto, o que mais afetou foram os reflexos da crise econômica nacional e a entrada de queijo de outras regiões no Estado da Paraíba, principal destino dos queijos fabricados na região de Nossa Senhora da Glória. Essas ocorrências contribuíram para a queda do preço do queijo. Diante desses fatos, o agricultor que em anos anteriores comprava leite das unidades circunvizinhas para processamento do queijo, passou a não comprar mais.

A estratégia de sobrevivência no mercado, foi procurar fabricar um queijo com características apreciadas pelos consumidores da Paraíba. A partir de então, ocorre alterações no fluxograma de produção do queijo, com a introdução da etapa de lavagem do produto a 40°C. Isso muda as características sensoriais do queijo tradicional, que passa a ter maior consistência.

Conclusões

O sistema agroalimentar do sertão sergipano apresenta dinâmica específica influenciado pelas condições climáticas presentes na região.

A produção de leite encontra-se associada de forma direta e indireta com

as demais atividades econômicas desenvolvidas na região, configurando-se como o promotor de recursos e direcionamento das unidades produtivas.

Referências

1. J. Azevedo; D. Mota; J. Franco. *Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, 2012, v. 29, n. 1, abr. b.*
2. V. Fontes; S. Coelho; A. Lana; T. Costa; A. Carvalho; M. Ferreira; H. Saturnino; R. Reis; A. Serrano. *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., 2006, v.58, n.2, p.212-219.*
3. D.Requier-Desjardins; G. Rodriguez *Conference de L'Association Internationale D'Economie Ecologique Sousse, Tunisia 2002, Mar.*
4. Secretaria de Estado de Planejamento e Orçamento - SEPLAN. *Plano de Desenvolvimento Território Alto Sertão. Sergipe: SEPLAN, 2012*
5. I. Nascimento; A. Santos; V. Melo; I. Santos. *Cadernos de Agroecologia, Dourados, MS, v. 9, n. 4, Nov. 2014.*
6. V. Boni; S. Quaresma. *Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC, 2005. Vol. 2 nº 1 (3), p. 68-80.*