

# A PEQUENA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO EM CACHOEIRINHA/PE: organização sócio-espacial, evolução e perspectivas



Lúcia de Fátima Espíndola e Silva Viana

RECIFE  
2008

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS GEOGRÁFICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**Lúcia de Fátima Espíndola e Silva Viana**

**A pequena produção e comercialização do queijo em Cachoeirinha/PE:  
organização sócio-espacial, evolução e perspectivas**

**Dissertação apresentada ao Programa de Pós-  
Graduação em Geografia da Universidade Federal  
de Pernambuco, como requisito à obtenção do  
título de Mestre em Geografia.**

**Orientador: Prof. Dr. Cláudio Jorge Moura de Castilho**

**Recife  
2008**

**Viana, Lúcia de Fátima Espíndola e Silva**

**A pequena produção e comercialização do queijo em Cachoeirinha/PE : organização sócio-espacial, evolução e perspectivas. – Recife: O Autor, 2008.**

**145 folhas : il., fig.**

**Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Pernambuco. CFCH. Geografia. Recife, 2008.**

**Inclui: bibliografia, anexos e apêndices**

**1. Produção. 2. Pequena Produção. 3. Produção – Comercialização - Queijo. 4. Espaço. 5. Lugar. 6. Organização sócio-espacial – Município de Cachoeirinha/PE. I. Título.**

**911  
910**

**CDU (2. ed.)  
CDD (22. ed.)**

**UFPE  
BCFCH2008/02**

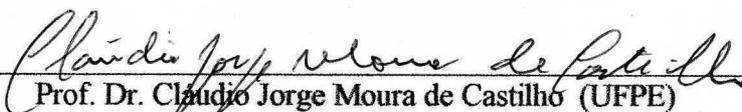
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS – CFCH  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS GEOGRÁFICAS –DCG  
CURSO DE MESTRADO EM GEOGRAFIA –CMG

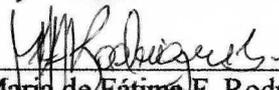
LÚCIA DE FÁTIMA ESPÍNDOLA E SILVA VIANA

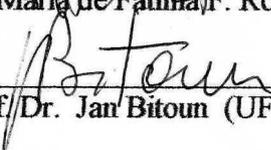
**Título: “A PEQUENA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO EM CACHOEIRINHA/PE: ORGANIZAÇÃO SÓCIO-ESPACIAL, EVOLUÇÃO E PERSPECTIVA”**

**BANCA EXAMINADORA**

**TITULARES:**

Orientador:   
Prof. Dr. Cláudio Jorge Moura de Castilho (UFPE)

1º. Examinador:   
Profa. Dra. Maria de Fátima F. Rodrigues (UFPB)

2º. Examinador:   
Prof./Dr. Jan Bitoun (UFPE)

APROVADA em 29 de fevereiro de 2008.

RCMS

**Dedico este trabalho ao Mestre dos mestres – Jesus Cristo, fonte de toda inspiração e sabedoria.**

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela concretização desse sonho, que só foi possível porque Sua presença é muito forte na minha vida. Sou grata a Ele porque me deu forças necessárias nos momentos mais difíceis de minha trajetória.

Aos meus pais Rui e Fátima, por terem construído o alicerce para ser a pessoa que sou hoje.

A Leandro Henrique e Jéssica, meus filhos queridos, aos quais tenho dedicado minha vida, agradeço pela valiosa ajuda na digitação e formatação desse trabalho e por terem suportado as ausências. Espero a eles servir de exemplo de fé e perseverança.

Aos meus queridos irmãos, Rinaldo Fabrício, Leyla Fabrícia, Ruy Fernando, Robério Alexandre e às respectivas esposas Auxiliadora e Aparecida, por todo o carinho, atenção e preocupação para comigo.

Agradeço a Roldão pelas palavras de incentivo, por acreditar no meu potencial e por me apoiar, mesmo quando as circunstâncias da vida disseram não a nós dois.

Com carinho especial, agradeço ao meu cunhado Francisco (Chico), pela grande colaboração que me deu, não medindo esforços em me acompanhar durante as visitas realizadas nas propriedades rurais.

Em especial, ao orientador Prof. Dr. Cláudio Jorge Moura de Castilho, cujo profissionalismo tem sido um grande exemplo para mim, agradeço pela excelente orientação. Sua competência, exigência, paciência e, principalmente, compreensão no momento mais complicado da minha vida tornaram possível a realização deste trabalho. A ele dedico parte do meu sucesso.

Aos professores do Curso de Mestrado em Geografia, em especial a Jan Bitoun, Caio Maciel, Marlene Silva, agradeço pelas sugestões dadas em discussões que enriqueceram grandemente este trabalho.

Agradeço aos produtores e comerciantes do queijo em Cachoeirinha, por toda atenção, carinho e presteza em fornecer as informações necessárias ao desenvolvimento deste trabalho.

Agradeço também ao atual Secretário de Agricultura do Município de Cachoeirinha, o sr. Romualdo Morais, pela presteza em fornecer informações, contatos, ceder materiais que muito enriqueceram esse trabalho.

Também em especial, à minha grande amiga Prof<sup>a</sup>. Maria José Serrano (Lia), agradeço intensamente por ter me incentivado a ingressar no curso de Mestrado em Geografia. Sem seu “empurrão” talvez este trabalho não existisse! Obrigado por estar presente, apoiando-me em todos os momentos alegres e também nos difíceis, tanto no âmbito pessoal como no profissional. Pelas sugestões e opiniões críticas sobre este trabalho. Ela tem sido um grande exemplo de perseverança para mim. Dedico também a ela parte desse trabalho.

De forma especial, também agradeço às minhas amigas e colegas de trabalho Prof<sup>as</sup>. Mozeiner Maciel e Prof<sup>a</sup>. Rosana Teles, pela competente correção do texto.

Agradeço a amiga e colega de trabalho Prof<sup>a</sup>. Olga, minha colaboradora na área de informática, pelas orientações na elaboração das tabelas e dos gráficos.

Aos amigos e amigas, próximos ou distantes, que estiveram sempre torcendo pelo meu sucesso.

Enfim, sinceros agradecimentos a todas aquelas pessoas de órgãos e instituições visitadas, que, direta ou indiretamente, contribuíram para a conclusão deste sonho.

Não há produção que não seja produção do espaço, não há produção do espaço que se dê sem o trabalho. Viver, para o homem, é produzir espaço. Como o homem não vive sem trabalho, o processo de vida é um processo de criação do espaço geográfico. (SANTOS, 1988, p. 88)

## RESUMO

A pequena produção está presente em toda a história econômica do Brasil. Embora ao longo dos anos tenha passado por profundas mudanças nas suas relações com os interesses do capital, continua a desempenhar papel relevante para a sociedade na medida em que, além de absorver milhares de famílias, principalmente nos pequenos centros urbanos, é responsável também pela produção agrícola do país. O município de Cachoeirinha, um pequeno centro urbano de Pernambuco teve, ao longo de sua história, um crescimento sócio-econômico sustentado pela pequena produção. Inicialmente com a produção artesanal do queijo de coalho, desenvolvida em pequena propriedade familiar, em seguida pela produção do queijo-manteiga – realizada em pequenas fábricas onde se observa uma estrutura de organização mais desenvolvida, pela produção de manteiga de garrafa, bem como das raspas de queijo, da carne-de-sol e da lingüiça – produtos também de valor significativo na economia do lugar. Posteriormente, as atividades de produção e comercialização de artigos derivados do couro e do aço para montaria, desempenharam papel significativo na economia local, permitindo a circulação de um volume considerável de capital na cidade. Essas atividades, foram importantes para o crescimento sócio-econômico do município à medida que atraíram milhares de pessoas de outras cidades e de outros estados em busca de artigos para montaria. Nos anos de 1970, houve um considerável crescimento econômico dessas atividades, o que tornou a cidade conhecida regionalmente como a “cidade do queijo e da carne-de-sol”. Através da permanência da tradicional “feira do queijo e dos seus derivados”, Cachoeirinha recebe, semanalmente, milhares de pessoas que para lá se dirigem, à procura de seus produtos. Neste trabalho, constatamos que, embora esta atividade esteja fundamentada nos moldes de funcionamento da pequena produção, ela possibilita que esse município atenda não somente ao mercado interno, como também ao mercado dos municípios circunvizinhos, além de grandes centros urbanos do Nordeste. Por isso, não se pode negar o papel relevante que essa atividade desempenha no processo de organização sócio-espacial do lugar. Observou-se também que as especificidades das condições de produção e da estrutura social local diversificada, vinculadas as de uma região problema repercutiram de maneira significativa numa organização sócio-espacial que também se apresenta bastante desigual. Para elaboração desse trabalho, fizemos, inicialmente, uma incessante revisão bibliográfica dos conceitos relativos à temática e um levantamento histórico-geográfico – em registros históricos e iconográficos, publicações científicas — dos dados estatísticos sobre a distribuição dos pequenos produtores rurais, das características da prática produtiva e do resultado dessa produção. Investigamos as diferentes estratégias de comercialização e o número de produtores envolvidos com a atividade. Para isso, realizamos entrevistas com os produtores, comerciantes e moradores antigos da cidade, aplicando-lhes questionários para complementação dessas entrevistas. Realizamos também, visitas de campo que se concentraram, sobretudo no espaço rural. Foram também, feitas visitas a órgãos públicos tanto na cidade do Recife, como em Cachoeirinha.

Palavras chave: pequena produção, produção e comercialização do queijo, espaço, lugar, organização sócio-espacial.

## ABSTRACT

The small production is present throughout Brazil's Economic History. Even though it has passed through deep changes in its relation with the capital, it continues to have a relevant role in society because it absorbs thousands of families, especially in towns and it is also responsible for the agricultural production of the country. Cachoeirinha, which is a small urban center in Pernambuco had, along its history, a social-economical growth because of the small production. In the beginning with the handcraft production of "queijo coalho" (it is a kind of cheese) which is produced in a small family property, next we can observe the production of "queijo-manteiga" (another kind of cheese) which was made in small factories. There we can find a more developed structure because of the production of "manteiga de garrafa" (liquid butter in bottles), as well as, "raspas de queijo" (rasps of cheese), "carne-de-sol" (it is a very popular kind of meat in the northeastern part of Brazil) and sausage – products that are very important to the town's economy. Subsequently, the production and trading of products made of leather and steel developed to mount had an important role in the local economy increasing the amount of capital in the town. All these events were important to the social-economical growth of the town because thousands of people from other cities and states were drawn towards the city looking for mount products. In the 70's there was an economical growth related to these activities and the town got to be known as "cidade do queijo e da carne-de-sol". There's a Cheese fair in Cachoeirinha that takes place weekly and receives thousands of visitors looking for its products. In this dissertation, it was observed that even though this kind of production is considered small, it attends not only the home market but also the municipalities close to Cachoeirinha and big urban centers in the Northeastern part of Brazil. That's why it cannot be denied the important role played by this activity in the process of social-spatial organization of the area. It was also observed that the specificity of the conditions of production and the diverse social structure of the area together with a problem area spread in a significant way in a social-spatial area that presents itself very unequal. In the beginning, when writing this dissertation, the concepts related to the theme were reviewed and a geographic-historical research (historical records and pictures, scientific publications) of the data related to the distribution of small farmers, characteristics of the production and the result of this production. It was investigated the different strategies of trading and the number of producers involved. To get to this point, producers, salespeople and the old citizens of the town were interviewed and some questionnaires were applied to complement the interviews. There were some fieldworks, especially in the rural area. In addition, some government owned places were visited in Recife and Cachoeirinha.

Key words: small production, production and trade of cheese, space, place, social-spatial organization.

## LISTA DE FIGURAS

1 Cachoeirinha-PE: limites municipais e área urbana e rural - Sítios visitados.....	22
2 Estado de Pernambuco: localização de Cachoeirinha na Microrregião do Vale do Ipojuca .....	31
3 Limites do Município de Cachoeirinha-PE.....	36
4 Principais rodovias de PE: destaque para localização privilegiada de Cachoeirinha em relação a BR-232 e a BR-432.....	38
5 Peneira e colher de madeira usados para coar e mexer o soro.....	53
6 O “chincho” .....	54
7 Pedra usada como “prensa” .....	54
8 A desnatadeira industrial .....	56
9 Barril usado para armazenar o leite .....	57
10 O “tacho” .....	58
11 O “queijeiro” mexendo a massa .....	58
12 A massa em ponto de “liga” .....	59
13 A manteiga sendo acrescentada à massa .....	60
14 O queijo ganhando forma .....	60
15 O queijo recebendo o selo do produtor .....	61
16 A feira do queijo em Cachoeirinha: estratégias de comercialização .....	64
17 Estratégias de comercialização: detalhe para o “carro-de-mão” usado para o transporte do queijo .....	65
18 Frigorífico instalado nas imediações da BR-432 .....	67
19 Frigorífico instalado nas imediações da BR-432 .....	68
20 Frigorífico instalado nas imediações da BR-432 .....	68
21 Condições de trabalho .....	90
22 Condições de trabalho .....	91
23 Estrutura física de fábrica de queijo na área urbana .....	92
24 Estrutura física de fábrica de queijo na área rural .....	93
25 Diversificação de produtos oferecidos nos frigoríficos .....	96
26 Formas de exposição do queijo nos frigoríficos .....	97
27 Fluxo de pessoas à procura dos produtos regionais .....	98
28 Fluxo de carros à procura dos produtos regionais .....	98
29 Condições de manipulação do queijo .....	103
30 Fachada externa da fábrica escola de laticínios de Cachoeirinha .....	105

## LISTA DOS GRÁFICOS

1 Cachoeirinha-PE: quantidade de leite produzida/diária por produtores .....	71
2 Cachoeirinha-PE: nível educacional dos produtores de queijo .....	84
3 Cachoeirinha-PE: nº de produtores segundo o tempo de experiência na produção de queijo .....	88
4 Cachoeirinha-PE: formas de comercialização do queijo pelos produtores .....	94

## LISTA DOS QUADROS

1 Organização das etapas de produção do queijo de coalho .....	55
2 Cachoeirinha-PE: produção/diária de leite e de queijo .....	87

## LISTA DAS TABELAS

1 Cachoeirinha-PE: nº de entrevistados por categoria sócio-profissional e área pesquisada .....	21
2 Cachoeirinha-PE: distribuição do nº de imóveis e área total segundo a categoria de imóvel rural.....	40
3.Cachoeirinha-PE: lavouras temporárias – 2003 .....	41
4 Cachoeirinha-PE: pecuária – 2003 .....	42
5 Valores nutritivos segundo tipos de alimentos .....	51
6 Cachoeirinha-PE: crescimento populacional entre 1996 e 2006 .....	79
7 Cachoeirinha-PE: tamanho da propriedade por tipo de produção .....	80
8 Cachoeirinha-PE: nº de proprietários segundo a quantidade de animais .....	83

## **LISTA DAS SIGLAS**

ACI – Aliança Cooperativa Internacional

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

BNB – Banco do Nordeste do Brasil

FENNEART – Feira Nacional de Negócios do Artesanato

FIDEM – Fundação de Desenvolvimento Municipal

FNE – Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste

IBC – Instituto Brasileiro do Café

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

ITEP – Instituto de Tecnologia de Pernambuco

MST – Movimento dos Trabalhadores Sem Terras

OCB – Organização das Cooperativas do Brasil

OIT – Organização Internacional do Trabalho

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	14
<b>2 O DINAMISMO SÓCIO-ESPACIAL DO MUNICÍPIO DE CACHOEIRINHA AO LONGO DO TEMPO</b> .....	26
2.1 O espaço sub-regional onde se acha localizado o Município de Cachoeirinha .....	26
2.2 Fatores histórico-geográficos da organização sócio-espacial do Município de Cachoeirinha .....	34
<b>3 CACHOEIRINHA: LUGAR DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO</b> .....	47
3.1 Origem e evolução da produção de queijos .....	48
3.2 O processo de produção e organização da atividade artesanal do queijo em Cachoeirinha .....	51
3.3 A comercialização do queijo de Cachoeirinha .....	62
3.4 O papel do estado e do cooperativismo no processo da produção e comercialização local do queijo .....	69
<b>4 A ATIVIDADE ARTESANAL DE PRODUÇÃO DO QUEIJO E A SUA ORGANIZAÇÃO SÓCIO-ESPACIAL EM CACHOEIRINHA</b> .....	75
4.1 As diferenciações sócio-espaciais das atividades e a situação dos seus principais agentes da produção do queijo em Cachoeirinha .....	76
4.2 Reestruturação da atividade de produção e comercialização de queijo: o cooperativismo como alternativa para permanência no mercado com autonomia .....	100
<b>5 CONCLUSÕES</b> .....	117

**Referências**

**Bibliografia Complementar**

**Apêndices**

**Anexos**

## 1 INTRODUÇÃO

As inúmeras transformações ocorridas no campo têm promovido intensas discussões sobre a organização do espaço rural decorrente do processo de modernização na estrutura agrária do país, intensificadas, sobretudo a partir de meados da década de 1970. Sabe-se que essa modernização não atingiu todos os lugares ao mesmo tempo e nem aconteceu com a mesma intensidade. Em alguns municípios do estado de Pernambuco, por exemplo, percebe-se que essas mudanças vêm ocorrendo lentamente.

Diante dessas transformações, as atividades agropecuárias vêm ampliando sua participação na economia nacional, possibilitando uma maior movimentação dos negócios ligados ao setor. Isso vem gerando uma transformação em sua produção espacial de alguns municípios que repercute também na sua organização social e ambiental, sobretudo a partir dos anos de 1990, quando o espaço rural brasileiro adquire novas características, passando a incluir em suas áreas outras atividades consideradas urbanas, tais como: o turismo ecológico, o desenvolvimento de atividades artesanais e de lazer, entre outros.

Isso quer dizer que o espaço rural passa por mudanças não só do ponto de vista econômico, que compreende a organização da produção agropecuária, bem como de outras atividades que surgem. Assim, o agricultor e a capacidade produtiva da população rural se expressam em “novas formas de atividade agrícola como uma alternativa ao êxodo rural, ao desemprego urbano e ao padrão de desenvolvimento agrícola dominante.” (CARNEIRO, 1998, apud COUTO ROSA).

Segundo Wanderley (1996, p. 13) “a agricultura assume atualmente uma racionalidade moderna, o agricultor se profissionaliza, o mundo rural perde seus contornos de sociedade parcial e se integra plenamente à sociedade nacional.” Por essa razão, para muitos estudiosos e especialistas em Geografia Agrária, é pertinente essa discussão teórica com vistas à busca de subsídios reais e concretos, para o entendimento da dinâmica do espaço agrário atual.

Dessa forma, o estudo do espaço rural do Brasil e, nesse caso, do município de Cachoeirinha, poderá ser relevante, uma vez que amplia o conhecimento sobre o

desenvolvimento do modo capitalista de produção no campo. É necessário considerar que a produção capitalista reproduz ao mesmo tempo novas relações capitalistas, como o trabalho assalariado, a produção, mas também ajuda a ampliar antigas relações de produção familiar dentro de uma nova perspectiva que atenda as necessidades da demanda atual.

Entre as décadas de 1980 e 1990, as atividades agropecuárias no Brasil sofreram os impactos de uma política econômica voltada para exportação, priorizando os investimentos na grande produção destinada à exportação. Esse modelo excluiu quase por completo a pequena produção, responsável pelo abastecimento do mercado interno, resultando na necessidade de importar produtos de primeira necessidade, pois os pequenos produtores rurais familiares, excluídos e eliminados do processo de modernização que ora se implantava no campo, não conseguiam competir com o grande produtor. Sem condições de sobrevivência, portanto, muitos se desfizeram de suas terras e migraram para as cidades.

O espaço agrário no Agreste de Pernambuco configura-se a partir dessa realidade, ou seja, é um espaço composto de pequenos produtores que desenvolvem uma produção familiar, seja ela agrícola ou pecuarista, que dá sustentabilidade econômica aos municípios. O município de Cachoeirinha o qual constitui o objeto de estudo desse trabalho, está inserido neste contexto. Do mesmo modo, é nosso objeto de análise o papel da pequena produção e comercialização do queijo, que constitui o setor que fixa o trabalhador rural no campo.

Localizado na Mesorregião do Agreste pernambucano, mais precisamente na Microrregião do Vale do Ipojuca, esse município desenvolve uma pequena produção agrícola que apóia a produção do queijo, atividade que vem possibilitando o seu desenvolvimento, ao mesmo tempo em que garante a sobrevivência e permanência do pequeno produtor em seu espaço de origem. Corriqueiramente, têm-se chamado de “pequena produção” aquelas atividades realizadas em pequenas propriedades que apresentam baixos rendimentos e onde o produtor, juntamente com a sua família, forma a unidade básica de produção e consumo, cuja reprodução, ocorre, geralmente, em precárias condições de trabalho e de vida.

Contraditoriamente, admite-se que ela é responsável pela produção de alimentos básicos que abastecem as feiras livres e os mercados regionais, como também pelo fornecimento de

matérias-primas de transformação industrial. Conforme atesta Graziano da Silva, a pequena produção no Brasil desempenha papel significativo, na medida em que, além de absorver milhares de famílias, é também responsável pela produção agrícola do país.

No Brasil, a pequena produção camponesa ao mesmo tempo que possui importância 'quantitativa', no sentido de que envolve milhares de famílias, adquire significado 'qualitativo' importante, em virtude do papel que desempenha na produção agrícola e na constituição do preço da força de trabalho. (GRAZIANO DA SILVA, 1982, p. 6).

Por outro lado, a sua pertinência social reside no fato de que “os pequenos produtores hoje não são apenas produtores de subsistência, mas produzem fundamentalmente para atender às necessidades do mercado” (1982, p. 139). Ao mesmo tempo, tornam-se compradores de insumos industriais que necessitam adquirir para melhorar a sua produtividade e, desse modo, atender as exigências do mercado.

A verdade é que, a pequena produção no Brasil está presente em toda história econômica do país, embora ao longo dos anos tenha sofrido profundas mudanças nas suas relações com o modo de produção capitalista. “Essas modificações operam no sentido de tornar a unidade camponesa cada vez mais dependente dos mecanismos estruturais do mercado em vários níveis [...]” (1982, p. 136).

Em Cachoeirinha, a pequena produção tem sido sempre a principal responsável pelo dinamismo sócio-espacial do lugar. Inicialmente com a produção artesanal do queijo de coalho, um produto regional com base na propriedade familiar. Posteriormente, pela produção do queijo-manteiga – uma produção que exige uma estrutura de organização mais desenvolvida, pois, além de tachos, fornos e instalações amplas, requer uma desnatadeira industrial (CERRI, 1999) – e da produção da manteiga de garrafa, bem como das raspas de queijo, da carne-de-sol e da lingüiça. E por fim, as atividades de produção e comercialização de artigos derivados do couro e do aço para montaria, analisadas por Silva, (1999) e Viana, (2000).

Apesar de reconhecermos a importância das outras atividades consideradas como pequena produção no município, priorizamos o estudo sobre a produção e comercialização do

queijo. Sendo assim, a idéia central do nosso trabalho consistiu em entender e explicar como a pequena produção artesanal do queijo e a sua comercialização contribuíram para a organização sócio-espacial do município de Cachoeirinha, mediante a análise da sua evolução desde a década de 1970 e de suas atuais perspectivas para o futuro.

A nossa hipótese central é a de que as atividades artesanais com destaque para a de produção do queijo, têm garantido a permanência do pequeno produtor no campo e em pequenos centros urbanos do interior, embora, hoje, observe-se que essas atividades vêm enfrentando graves problemas, devido, principalmente, à ausência de políticas governamentais consistentes de apoio ao pequeno e médio produtor rural. Esta situação confirma-se através da seguinte afirmação:

Na sua maioria, as pequenas unidades produtivas não recebem apoio das políticas governamentais (crédito, assistência técnica, etc.) e sobrevivem a duras penas, embora continuem a responder por grande parte das ocupações no mercado do trabalho no mundo rural e por importante fatia da oferta de alimentos para o mercado interno (ARAÚJO, 2000, p. 110).

Constata-se, entretanto, que a produção do queijo foi e continua sendo muito importante no que concerne a produção e organização sócio-espacial do município. Com efeito, até ao final da década de 1960, Cachoeirinha era um centro urbano inexpressivo no contexto do estado: apenas uma das muitas cidades de Pernambuco com atividades urbanas restritas a funções político-administrativas e a um pequeno comércio local, tendo nas suas feiras – do queijo e do gado – o ponto de convergência dos produtos e da população (CAMPELO, 1994).

Somente a partir dos anos 1970, houve um considerável desenvolvimento na economia do município, sobretudo do setor agropecuário, com a produção do leite, do queijo, da manteiga e da carne-de-sol, produtos que, durante algum tempo, elevaram o nome da cidade para além das suas fronteiras, tornando-a conhecida como a “cidade do queijo e da carne-de-sol”. Reforçando a importância dessas atividades, Andrade, (1986, p. 242) afirma que, “as numerosas fabriquetas de queijo e manteiga e o preparo de carne-de-sol representam uma fração nada insignificante da vida econômica sub-regional”, o que é nitidamente comprovado em Cachoeirinha.

Posteriormente, a partir da década de 1980, outra atividade artesanal, a de produção e comercialização de artigos derivados do couro, em conjunto com materiais derivados do aço para fins de montaria, passaram a ocupar um lugar de destaque na economia do município, colocando a produção de queijo, leite e carne-de-sol numa posição secundária, deixando muitos produtores em situação de crise.

Com a expansão dessas atividades, residências e pequenas garagens locais tornaram-se espaços de pequenas oficinas, reforçando a criação de uma “paisagem de pequena produção”, interligada à pequena produção agropecuária, empregando considerável parcela da população economicamente ativa do município. Nos anos de 1990, tanto a pequena produção do queijo, como a de produção de artigos derivados do couro e do aço foram atingidas pela crise que se instalou nacionalmente. Sem as condições técnicas e financeiras para manterem-se num mercado cada vez mais competitivo, percebeu-se um ligeiro declínio dessas atividades.

A estagnação econômica, associada a altas taxas de inflação no país, nos anos 1990, reduziu as perspectivas de ampliação da atividade artesanal do couro e do aço em virtude da queda da procura dos produtos. Com isso, aquela estagnação, aliada a problemas específicos do lugar - o excessivo número de fabricantes, a estagnação do crescimento do número de consumidores de ponta e a tendência à baixa qualidade dos artigos confeccionados - contribuíram para a instalação de uma crise sem par em Cachoeirinha.

Entretanto, mesmo que numa posição secundária, a produção e comercialização do queijo, vinha se mantendo como atividade importante na economia do lugar. Através da permanência da tradicional “feira do queijo e seus derivados”, a economia local não se estagnou e o lugar continuava atraindo milhares de pessoas, semanalmente, à procura de seus produtos.

Entende-se que, para se inserir num mercado de grande competitividade, os pequenos produtores rurais, mesmo os de pequenos centros urbanos, devem buscar o cooperativismo. Com essa forma de organização, essa categoria social tende a se fortalecer, à medida que, aliados, conseguirão não só melhores preços para a venda de seus produtos, como também mais acesso a outras conquistas da civilização.

Acredita-se que, através das associações rurais, os pequenos produtores podem obter ganhos com a aquisição de créditos necessários à aquisição dos insumos para a produção. Do mesmo modo, esse crédito possibilita o acesso a orientação para emprego de técnicas inovadoras, bem como o acesso a informações sobre o funcionamento do mercado nos moldes atuais. Portanto, é fundamental que o pequeno produtor tenha plena consciência da relevância do cooperativismo como estratégia de competitividade no mercado para atender as exigências do mercado consumidor atual.

Cachoeirinha constitui-se hoje, como um centro local dotado de serviços básicos e equipamentos urbanos voltados para atender uma população estimada em 17.922 habitantes, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na contagem da população em 2006. Esse pequeno centro urbano tem conseguido se manter no cenário econômico da região, graças ao dinamismo da pequena produção, que absorve uma considerável parcela da sua população economicamente ativa, embora hoje apresente, a exemplo de outros municípios do estado de Pernambuco, uma forte tendência ao empreguismo no setor público, sobretudo na esfera municipal.

Dessa forma, acredita-se que o processo de produção e reprodução sócio-espacial da área em estudo está em construção, dando margem ao surgimento de outras atividades, embora isso não signifique que a pequena produção do queijo deixará de ser importante. Parece que ela continuará a existir, mesmo com a concorrência de novas atividades, representando um papel importante para o futuro econômico da cidade e da sua população, ressaltando a necessidade de uma reorganização de sua estrutura produtiva.

Fundamentando-nos em autores como Milton Santos, Teresa Sales, Tânia Bacelar, Nazaré Wanderley, entre outros que nos fizeram compreender o processo de produção desse espaço geográfico, no contexto da divisão social do trabalho, buscamos expor nossas idéias utilizando as seguintes categorias de análise: espaço, lugar, pequena produção, comercialização, cooperativismo, entre outras.

Para elaboração do nosso trabalho, adotamos os seguintes procedimentos metodológicos: levantamento e incessante revisão bibliográfica sobre os conceitos relativos à temática;

levantamento histórico-geográfico – registros históricos, publicações científicas, iconografia: mapas; dados estatísticos sobre a distribuição dos pequenos produtores rurais, as características da prática produtiva e o resultado dessa produção. Investigamos as diferentes estratégias de comercialização, bem como o número de produtores envolvidos com a atividade, mesmo que de forma empírica, devido à ausência de dados oficiais no que se refere à quantidade de produtores envolvidos.

Realizamos entrevistas com os produtores e comerciantes para obtenção dos dados que não aparecem nas estatísticas. Entrevistamos também, moradores antigos da cidade, objetivando resgatar a história da produção do queijo no município. Foram feitas visitas a órgãos públicos, tais como: bibliotecas do IBGE, FIDEM, e da UFPE, para aprofundamento teórico da temática, bem como para a coleta de dados atuais. Realizamos também, trabalhos de campo que foram concentradas, sobretudo no espaço rural do município, onde se esboça uma força produtiva constituída a partir da cooperação dos vários segmentos da sociedade local, para observarmos as condições de produção e de trabalho das unidades produtoras. Porém, devido ao forte entrelaçamento desse espaço com o urbano, não pudemos deixar de visitar a cidade para o reconhecimento do lugar na sua complexidade.

Na cidade de Cachoeirinha, visitamos alguns órgãos públicos municipais, entre eles, a Secretária de Agricultura, onde obtivemos informações atuais da atividade no município. Na Biblioteca Pública da cidade, encontramos reportagens extraídas de jornais de circulação no estado de Pernambuco, destacando a relevante contribuição dada pelas atividades em questão ao crescimento da cidade.

Complementando as entrevistas realizadas, aplicamos também um questionário no sentido de respaldar a credibilidade das informações obtidas com vistas a uma melhor caracterização da atividade estudada. Inicialmente, pretendia-se aplicar setenta (70) questionários, porém, ao longo das entrevistas, observou-se que os dados obtidos nas dez (10) primeiras seguiam a mesma tendência, o que nos levou a reduzir o número de questionários aplicados para quarenta e seis (46), assim distribuídos: dezoito (18) com produtores de queijo, sete (07) com produtores de leite, cinco (05) com trabalhadores das fábricas, cinco (05) com

proprietários de fábricas, dez (10) com comerciantes e um (01) com o secretário da Agricultura do Município (Tabela 1).

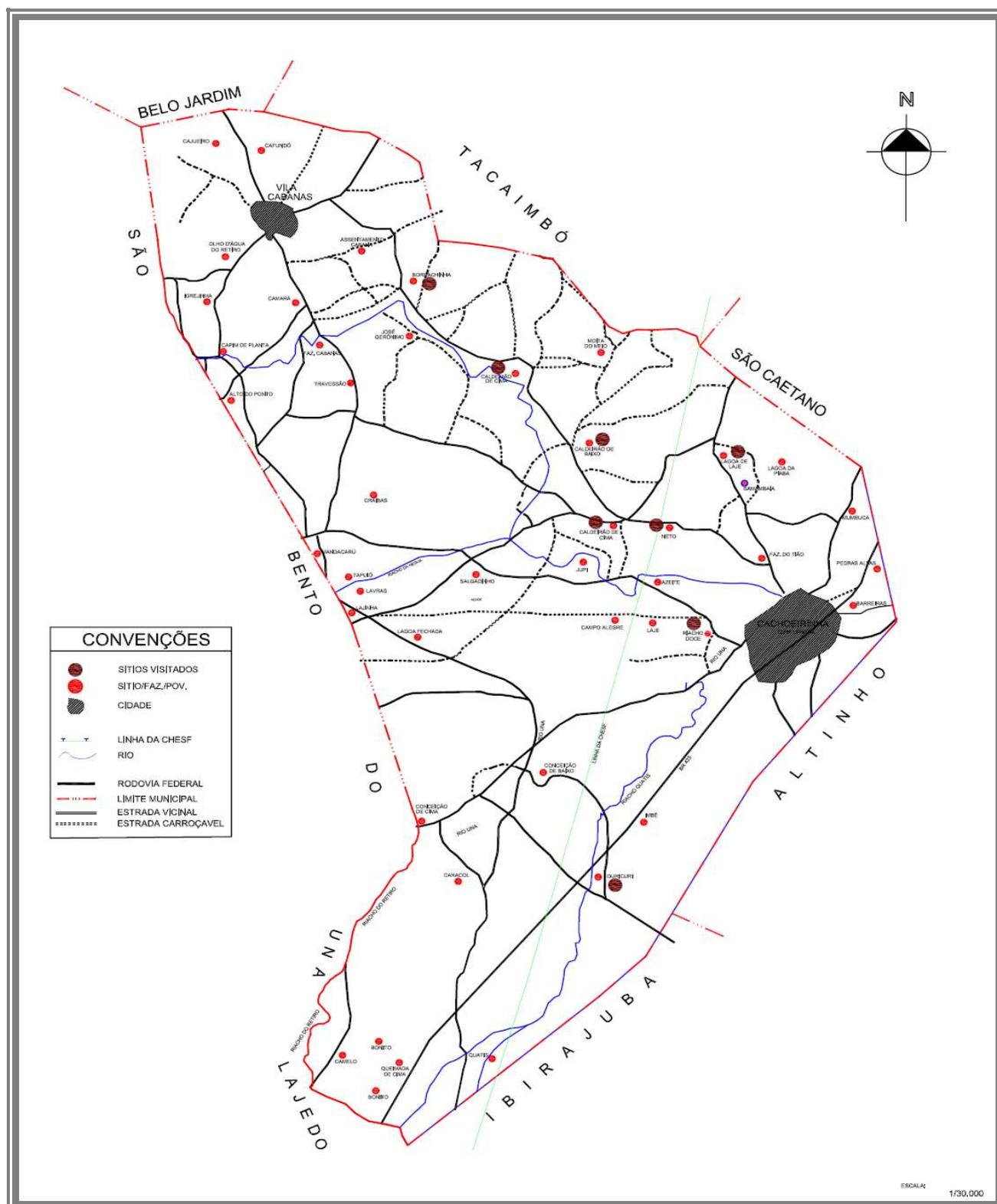
Para aplicação dos questionários, fizemos uma escolha aleatória dos produtores de queijo, assim como dos sítios visitados, (Figura 1) por se tratar de uma atividade em que não há distribuição concentrada, mas dispersa. Verificou-se, então, que em toda a área rural do município é possível encontrar uma forma de pequena produção.

**Tabela 1-** Cachoeirinha – PE: número de entrevistados por categoria sócio-profissional e área pesquisada.

Categorias	Área pesquisada				TOTAIS
	Zona urbana		Zona rural		
	absoluto	%	absoluto	%	
<b>Produtores de queijo</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>32</b>	<b>15</b>
<b>Produtores de leite</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>Produtor e comerciante</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
<b>Comerciantes</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>
<b>Donos de fábricas</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Trabalhadores das fábricas</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Outros *</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Totais</b>	<b>21</b>	<b>46</b>	<b>25</b>	<b>54</b>	<b>46</b>

Fonte: Dados obtidos a partir da pesquisa de campo - jan.2007.

\* Atual Secretário de Agricultura do Município.



**Figura 1:** Cachoeirinha-PE: limites municipais e área urbana e rural - Sítios Visitados  
 Fonte: Prefeitura Municipal de Cachoeirinha. Modificado pela autora.

Nossa maior dificuldade foi entrevistar os comerciantes, principalmente aqueles que não residem no município. Ademais, alguns deles, ao serem questionados, negavam a condição de comerciantes. Os que se propuseram a responder às questões das nossas entrevistas, mostravam preocupação em relação ao objetivo da entrevista, o que se deve ao fato de estarem comercializando produtos sem levar em conta a legislação fiscal.

Foram incluídas entrevistas gravadas, cujos conteúdos dos depoimentos estão inseridos na parte relativa à pesquisa de campo deste texto. Registramos também as diferentes etapas da produção do queijo de manteiga através de fotografias, dentre as quais selecionamos aquelas que mais merecem destaque no sentido da elucidação das etapas do processo produtivo do queijo.

A partir das sondagens iniciais, evidenciou-se o fato de que essa atividade artesanal ocorre também na zona urbana, embora em moldes diferentes. No entanto, independentemente do local em que ocorra, essa atividade desempenha um papel importante na produção e comercialização dos produtos.

Em virtude disso, essa dissertação foi estruturada em três capítulos. No primeiro capítulo *O dinamismo sócio-espacial do município de Cachoeirinha ao longo do tempo* –, procuramos, de maneira sucinta, analisar a ocupação e organização espacial do Agreste pernambucano, onde fica evidenciado o papel das fazendas de criação de gado na forma extensiva acompanhada de uma agricultura de subsistência, desenvolvida para suprir as necessidades de alimentação das populações locais. Num segundo momento, fizemos uma breve caracterização do município, mediante a qual pudemos atestar que a sua ocupação obedeceu aos mesmos padrões históricos de ocupação de terras do Agreste. Nesse sentido, concluímos que o município teve seu crescimento espacial baseado na produção e comercialização de produtos agrícolas e principalmente da pecuária, com destaque para as pequenas formas de organização da produção.

O segundo capítulo – *Cachoeirinha: lugar da produção e comercialização do queijo* - apresentamos, inicialmente, de maneira geral, a origem e evolução da produção de queijos no mundo e a sua importância nutritiva. A segunda parte deste capítulo volta-se especificamente

para o processo de produção e organização da atividade de produção do queijo no município. Procuramos, também, destacar o lugar da comercialização dos produtos, enfatizando o papel da “feira” para os produtores e comerciantes e as dificuldades enfrentadas por esses agentes sociais no lugar. Num quarto momento, analisamos o papel do Estado e do cooperativismo no processo de produção e comercialização do queijo. Em outro momento, ao tratarmos do cooperativismo, mostramos que, em Cachoeirinha, há uma forte resistência por parte de uma grande parcela dos produtores.

No capítulo três – *A atividade artesanal de produção do queijo e a sua organização sócio espacial em Cachoeirinha* – buscamos analisar como o dinamismo dessa atividade contribuiu para a organização espacial do lugar. Num segundo momento, procuramos mostrar como as atividades de produção e comercialização encontram-se distribuídas, analisando as principais diferenças sócio-espaciais no seio dos produtores e comerciantes. Entendendo essa organização espacial como uma condição ao acontecimento da própria atividade, por sua vez, e da concretização dos interesses dos moradores do lugar, achamos por bem indicar os problemas inerentes à economia local, a fim de pensarmos, no item seguinte: como superá-los.

Por fim, buscamos analisar as condições de trabalho, perspectivas dos produtores e formas de organizações que podem ser adotadas por eles como condição necessária para atender às exigências de um novo mercado consumidor, agora mais exigente e ao mesmo tempo, aos interesses dos cachoeirinhenses. Para isso, investigamos o papel desempenhado pela Fábrica Escola de Laticínios do município, criada para atender às exigências da Normativa 51 de 18/09/2002 e a participação dos produtores em cooperativas e associações rurais.

Quanto mais os lugares se mundializam, mais se tornam singulares e específicos, isto é, “únicos”. Isto se deve à especialização desenfreada dos elementos do espaço – homens, firmas, instituições, meio ambiente -, à dissociação sempre crescente dos processos e subprocessos necessários a uma maior acumulação de capital, à multiplicação das ações que fazem do espaço um campo de forças multidirecionais e multicomplexas, onde cada lugar é extremamente distinto do outro, mas também claramente ligado a todos os demais por um nexo único, dado pelas forças motrizes do modo de acumulação hegemonicamente universal. (SANTOS, 1988, p. 34).

## **2 O DINAMISMO SÓCIO-ESPACIAL DO MUNICÍPIO DE CACHOEIRINHA AO LONGO DO TEMPO**

### **2.1 O espaço sub-regional onde se acha localizado o Município de Cachoeirinha**

O Agreste pernambucano, área em que se encontra o município de Cachoeirinha, é tradicionalmente conhecido como uma área de transição entre a Mata úmida (a leste) e o Sertão semi-árido (a oeste). Com uma área estimada em 24.714km<sup>2</sup>, correspondente a aproximadamente 25,1% da superfície do estado de Pernambuco. Essa área engloba as microrregiões de Arcoverde, do Agreste Setentrional, do Vale do Ipojuca e do Agreste Meridional.

Estando situada quase que inteiramente sobre o Planalto da Borborema, essa região apresenta um relevo bastante movimentado com altitudes elevadas, chegando a atingir mais de 1000 metros em vários trechos. É marcada por um regime pluviométrico de cotas baixas (quando comparadas às da Zona da Mata), mas elevadas (quando comparadas às do Sertão) e dotada de solos favoráveis à prática de lavouras. O Agreste tem se configurado, ao longo do tempo, pela combinação, em proporções variáveis, de lavouras alimentares (feijão, milho, mandioca, batata, frutas, entre outras), lavouras comerciais (sobretudo, algodão, agave e fumo) e pecuária (sobretudo a bovina de corte e leite).

Historicamente, a ocupação e, por conseguinte, sua organização espacial teve como base econômica a pecuária extensiva, desenvolvida nas fazendas de criação de gado, desde os tempos mais remotos, relacionados ao sistema das Sesmarias. Para a compreensão do desenvolvimento de sua organização espacial, faz-se necessária uma breve abordagem histórica de sua ocupação inicial, o que para nós é crucial, a fim de entendermos a realidade sócio-espacial atual do município de Cachoeirinha o qual constitui nosso espaço de estudo.

Acredita-se que a ocupação do Agreste iniciou-se desde a invasão holandesa e se tornou mais sistemática após a expulsão dos holandeses, quando os pernambucanos tiveram de

destruir o Quilombo dos Palmares<sup>1</sup> e liquidar a chamada Confederação dos Cariris. (CONDEPE, 2001, p. 13).

Após as lutas contra os negros dos quilombos e contra os índios, os governadores passaram a doar sesmarias nos vales dos rios Capibaribe, Ipojuca e Una a senhores de engenho da região da Mata, que construíram ali grandes fazendas de gado, em geral de dezenas de milhares de hectares. Assim, a criação extensiva de gado era destinada ao abastecimento da capital e dos engenhos da zona canavieira, em termos de alimento e de animais para o trabalho, passando a ser a principal atividade econômica do Agreste.

Através dessas fazendas de criação, teve-se início, portanto, o processo ocupacional que resultou na atual organização espacial do Agreste, pois, ao lado da pecuária extensiva, com o gado criado solto, surgia uma agricultura de subsistência desenvolvida em pequenos roçados nas áreas abrejadas<sup>2</sup> ou nos leitos secos dos rios, onde se cultivavam feijão, fava, milho e mandioca para suprir as necessidades de alimentação das populações que aí se estabeleciam. “As fazendas de criação constituíam, assim, estabelecimentos com economia própria que se auto-abasteciam, em virtude das dificuldades iniciais de acesso e de intercâmbio com outras áreas.” (CONDEPE, 2001, p. 14).

Com o crescimento da população nos brejos de altitude, devido às condições climáticas mais favoráveis, aquelas áreas passaram a “concentrar população dedicada à produção de rapadura e aguardente de cana e, sobretudo, a culturas alimentares que, a princípio, se destinavam ao auto-abastecimento e, depois, ao fornecimento desses produtos às outras regiões do Nordeste.” (ROCHA, 1988, p.28).

Em meados do século XVIII, um outro produto, o algodão tornou-se também uma cultura de peso na economia nordestina. Isso foi possível, graças não só ao favorecimento das

---

<sup>1</sup> Na segunda metade do século XVII, o Quilombo dos Palmares exerceu forte influência em áreas que se estendiam desde Atalaia, em Alagoas, até Garanhuns, em Pernambuco. Durante a ocupação holandesa, as lutas constantes e a desorganização da economia canavieira aumentaram as oportunidades de fugas, o que promoveu um considerável crescimento desse Quilombo. Com a morte de Zumbi dos Palmares (1665), esse Quilombo foi destruído, fato que favoreceu o surgimento de inúmeras sesmarias.

<sup>2</sup> Entende-se por áreas abrejadas as manchas úmidas isoladas em áreas subúmidas e semi-áridas, do Agreste e do Sertão, chamadas de brejos.

condições naturais dessas áreas interioranas, “pelo aumento da população e conseqüente aumento do consumo de tecidos ordinários, como o chamado algodãozinho” (ANDRADE, 2005, p. 158), como também pela situação conjunturalmente desvantajosa da agroindústria açucareira.

A partir do século XIX, essa cultura atingiu seu auge, quando passou-se a retirar o óleo da semente do algodão e os preços dos produtos de exportação foram elevados, favorecidos pela abertura dos portos. Esses acontecimentos motivaram proprietários a cultivar essa lavoura em grandes extensões de terras, tornando assim o algodão, um produto voltado para exportação, graças à grande demanda internacional. Reforçando essa afirmativa, vejamos o que diz Campello.

A crescente demanda mundial pelo algodão leva ao aumento da produção [...] modificando o espaço agrário e movimentando a vida de relações campo/cidade, até então bastante tênues. O algodão torna-se, portanto o “ouro branco” da época, rearrumando a população, criando novas relações de trabalho, dando lugar a um excedente de produção comercializado em pontos do espaço que se tornariam os futuros centros urbanos da região (CAMPELLO, 1983, p. 31).

Entre as décadas de 1841-50, um novo tipo de algodão – o herbáceo, de origem norte-americana é introduzido em Pernambuco e logo se alastra por alguns municípios agrestinos e sertanejos, como Garanhuns, Brejo da Madre de Deus, Cimbres e Flores. Essa expansão atinge também os vales açucareiros, como o do Paraíba do Norte, do Capibaribe-Mirim, do Tracunhaém, do Siriji, do Mundaú e do Paraíba do Meio, provocando a substituição de vastas áreas de terras antes ocupada pela cana por lavouras algodoeiras.

Desse modo, verifica-se como a expansão desta cultura repercutiu de forma direta na organização sócio-espacial da área, repercutindo na estrutura fundiária, nas relações trabalhistas e na composição demográfica do Agreste. Essa expansão contribuiu também para

o desenvolvimento da vida urbana regional<sup>3</sup> e, também, para a inclusão de pequenos produtores no circuito produtivo regional.

Com efeito, o plantio do algodão era realizado não só pelos grandes proprietários, mas também por pequenos proprietários e até por moradores que o cultivavam em associação com outras culturas alimentares (feijão, milho). Essa prática não só permitia a subsistência da população local, como também beneficiava o criatório extensivo<sup>4</sup>

Após um certo domínio da cultura do algodão, já nas últimas décadas do século XIX, começou a desenvolver-se, no Agreste, a cultura do café, a qual veio a contribuir para a transformação do espaço agrestino. Introduzida nas áreas de maiores altitudes, essa cultura desenvolveu-se de forma considerável, expulsando as pequenas lavouras e promovendo o enriquecimento de grandes proprietários. Além disso, esse desenvolvimento colocou o estado de Pernambuco numa situação importante de produtor e exportador de café, um produto, então, muito valorizado nos mercados nacional e internacional.

Após um período de grande expansão, a cultura cafeeira no Agreste entra em decadência como reflexo da crise econômica mundial, o que resultou numa política implementada pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC) através do Plano de Erradicação dos Cafezais<sup>5</sup>.

O rápido declínio das culturas cafeeira e algodoeira afetou praticamente toda a Mesorregião do Agreste. Aquelas lavouras comerciais, praticadas por uma numerosa mão-de-

---

<sup>3</sup> A industrialização mais barata e menos urgente que a da cana colocou o beneficiamento do algodão na mão de comerciantes que, com suas bolandeiras a princípio, e descarçadores depois, estabeleciam-se em cidades, vilas e povoações passando a matéria-prima ao agricultor para vendê-la, após o beneficiamento, aos exportadores, daí ter contribuído desde os primeiros tempos para o desenvolvimento da vida urbana. (ANDRADE, 1963, p. 145-6).

<sup>4</sup> Segundo (ANDRADE, 2005), os proprietários cediam “pela palha” terra aos moradores de suas propriedades, das vilas e dos povoados próximos. Em março, com as primeiras chuvas, o proprietário entregava a terra ao agricultor, que semeava o milho, o feijão, a fava e, em maio, o algodão. Durante o ano o agricultor ia colhendo para si o produto do seu roçado, devendo concluir a colheita em dezembro e devolver a terra ao proprietário a fim de que o gado deste, para aí transportado, se alimentasse com o restolho destas culturas no período anterior às primeiras chuvas. Nenhuma renda era cobrada, uma vez que havia muitas terras e poucos agricultores, e dizia-se, então, que a terra era dada “pela palha”.

<sup>5</sup> Programa estabelecido pelo IBC, em meados dos anos de 1960, com o objetivo de reduzir a produção nacional, em razão dos baixos preços do café nesse período. Com esta política, os fazendeiros de café eram indenizados pelos cafezais erradicados e podiam destinar suas terras à pecuária e a outras culturas, conforme seus interesses.

obra, passaram a ser substituídas por pastos plantados e pelo gado. Esse fato provocou uma drástica redução dos níveis de renda, sobretudo para os pequenos e médios proprietários, acarretando assim, um forte êxodo rural na área, como atesta Araújo:

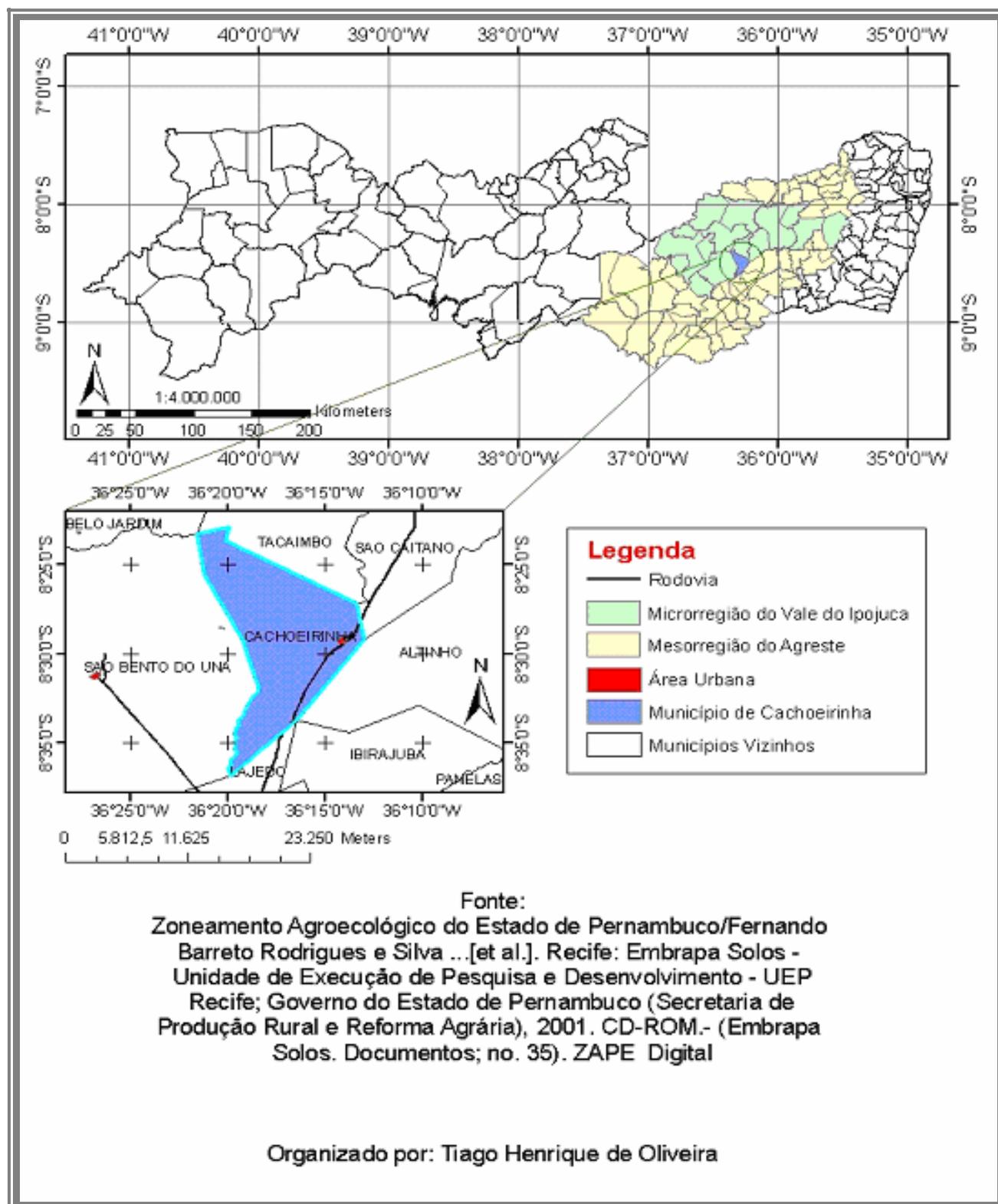
A atividade agrícola praticada nas áreas de estrutura fundiária muito concentrada termina sendo de baixo rendimento e com produtividade de trabalho muito baixa, resultando em precárias condições de vida para os pequenos produtores ou trabalhadores que dela tiram seu sustento e o de suas famílias. (2000, p. 286)

Conforme atesta a autor, o relativo desenvolvimento econômico do Agreste pernambucano, com base nos produtos acima citados, suscitou a execução de “ações” que promoveram a expansão dos “sistemas de objetos”<sup>6</sup> mediante os quais as suas cidades passaram a se integrar aos mercados de consumo regional, nacional e internacional como fornecedores de mão-de-obra e de produtos primários e artesanais e como importadores de produtos industrializados.

Dentre aqueles objetos, acham-se os meios de transportes os quais, vale ressaltar, muito contribuíram para a evolução da vida urbana e do intercâmbio inter e intra-regional à medida que interligaram diversos lugares - inclusive Cachoeirinha - aos mercados do consumo da sua produção. Tais objetos, articulando-se a outros, formaram sistemas de objetos que reforçaram ainda mais o papel da cidade na região, visto que Cachoeirinha também possui uma situação geográfica favorável, localizada na Microrregião do Vale do Ipojuca. (Figura 2).

---

<sup>6</sup> Segundo Santos, os objetos são “as próprias coisas, dádivas da natureza, quando são utilizadas pelos homens a partir de um conjunto de intenções sociais [...]. Assim a natureza se transforma em um verdadeiro sistema de objetos e não mais de coisas.” (1997, p. 53).



**Figura 2:** Estado de Pernambuco – localização de Cachoeirinha na Microrregião do Vale do Ipojuca

A partir da Figura 2, podemos observar a localização do município de Cachoeirinha na Mesorregião do Agreste, mais precisamente na Microrregião do Vale do Ipojuca. Consideramos essa localização favorável devido ao fato de Cachoeirinha situar-se entre dois grandes centros urbanos do Agreste pernambucano – Caruaru e Garanhuns -, o que possibilita a sua interligação com a rede urbana estadual que se formava. Podemos constatar essa realidade a partir da seguinte afirmativa:

Com o crescimento da sociedade urbano-industrial e a conseqüente demanda por alimentos concentrada nos grandes centros urbanos, que para o Agreste significa sobretudo a cidade do Recife, esta região seria integrada ao mercado interno de alimentos, integração esta possibilitada pelo surgimento das estradas de ferro e de rodagem [...]. (SALES, 1982, p. 138-9).

No início dos anos de 1960, ocorre novamente a expansão da pecuária e a conseqüente substituição das lavouras por pastagens plantadas com base nos incentivos financeiros oferecidos aos produtores rurais. Assim, a pecuária tornou-se uma atividade altamente compensadora, graças ao uso de técnicas avançadas, passando de uma prática mais extensiva para uma criação semi-intensiva com uma especialização na produção de leite e de carne, utilizando a prática da engorda de animais, como reforça Sales “[...] os incentivos a pecuária fortaleceram e modernizaram essa que sempre foi a atividade principal da unidade produtiva típica do Sertão e do Agreste nordestino.” (2000, p. 177-178).

Embora seja considerada a principal atividade econômica do setor agropecuário, a pecuária vem sofrendo uma redução, nas últimas décadas. Esse declínio é decorrente não só das estiagens periódicas, fato que tem abalado a estrutura produtiva da área, reduzindo a brotação das pastagens e atingindo o rebanho leiteiro, mas também do desinteresse em investimentos de capital com relação à realização de investimentos na produção de alimentos para o mercado interno.

Já a agricultura vem, assim, na área em apreço, perdendo também posição, ou sendo desenvolvida em função do criatório através do plantio do capim e da palma utilizados para alimentação do gado. A cada ano, as áreas antes dedicadas à agricultura de subsistência e ao cultivo do algodão têm sido subtraídas. Esse fato tem acentuado o fluxo migratório do campo

para a cidade, principalmente o de antigos e pequenos proprietários que têm sido expropriados de suas terras.

A redução das culturas de subsistência e a intensificação da atividade pecuária têm transformado o Agreste numa área de expulsão de grande parte dos trabalhadores rurais – como bem afirma o geógrafo Melo (1980): “O capim expulsa a policultura alimentar, e o gado tange o homem” -, que busca se engajar nas mais variadas formas de ocupação urbana, que vão desde o artesanato às formas industriais e pré-industriais de produção, bem como no setor de serviços, numa tentativa de superar o problema do desemprego.

Essas modificações no espaço agrário do Agreste têm provocado também alterações no espaço urbano de seus municípios. Isso é consequência do processo acelerado na medida em que têm promovido um acelerado crescimento urbano acompanhado de deficiências, principalmente em termos de infra-estrutura social e de oportunidades de trabalho.

No que tange às atividades artesanais, elas têm sido as principais atividades responsáveis pela inclusão social de pessoas, através do seu envolvimento, nos circuitos da produção e comercialização de seus produtos. Dentre essas atividades artesanais, destaca-se a de produção do queijo, a qual possui papel significativo na organização sócio-espacial dos municípios agrestinos, dentre eles, o de Cachoeirinha, à medida que representa uma fonte de renda para grande parte da população rural, bem como para uma parcela considerável da população urbana local.

Esse contexto histórico-geográfico não pode deixar de ser considerado, já que constitui, como veremos a seguir, o quadro do processo de organização sócio-espacial de Cachoeirinha fundamentado, principalmente, na produção artesanal baseada na pecuária.

## 2.2 Fatores histórico-geográficos da organização sócio-espacial do município de Cachoeirinha

Para uma maior compreensão da temática estudada, é relevante entender o que significa “organização sócio-espacial”. Segundo Corrêa (2002, p. 55), “a organização espacial é a expressão da produção material do homem, resultado do seu trabalho social. Como tal, refletirá as características do grupo que a criou.” Segundo o mesmo autor, “a expressão *organização espacial* possui vários sinônimos: estrutura territorial, configuração espacial, formação espacial, arranjo espacial, espaço geográfico, espaço social, espaço socialmente produzido ou, simplesmente, espaço.” (2002, p. 54).

Se, por um lado, essa organização espacial reflete a sociedade que a criou, por outro, ela constitui, ao mesmo tempo, uma condição à própria organização social. Portanto, dialeticamente, o espaço geográfico é, ao mesmo tempo, produto e condição de organização da própria sociedade. É como disse Santos (2004), uma instância social. Daí preferirmos utilizar o termo de organização sócio-espacial quando nos referimos ao quadro de vida inerente ao lugar sobre o qual refletimos.

Cachoeirinha constitui-se hoje, como um centro local dotado de serviços básicos e equipamentos urbanos voltados para atender uma população estimada em 17.922 habitantes, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na contagem da população em 2006. Essas são condições consideradas relevantes ao processo de organização de qualquer atividade importante.

Esse pequeno centro urbano tem conseguido se manter no cenário econômico da região, graças ao dinamismo da pequena produção, que absorve uma considerável parcela da sua população economicamente ativa. Mesmo assim, hoje apresenta uma forte tendência ao empreguismo no setor público, tanto na esfera estadual quanto, e principalmente, na municipal.

O município de Cachoeirinha<sup>7</sup> teve origem na Fazenda Cachoeirinha, pertencente à Sesmaria dos Vieira de Melo<sup>8</sup>. Desde a sua instalação, o município compõe-se de dois distritos: o de Cachoeirinha (sede) e o de Cabanas (1º distrito).

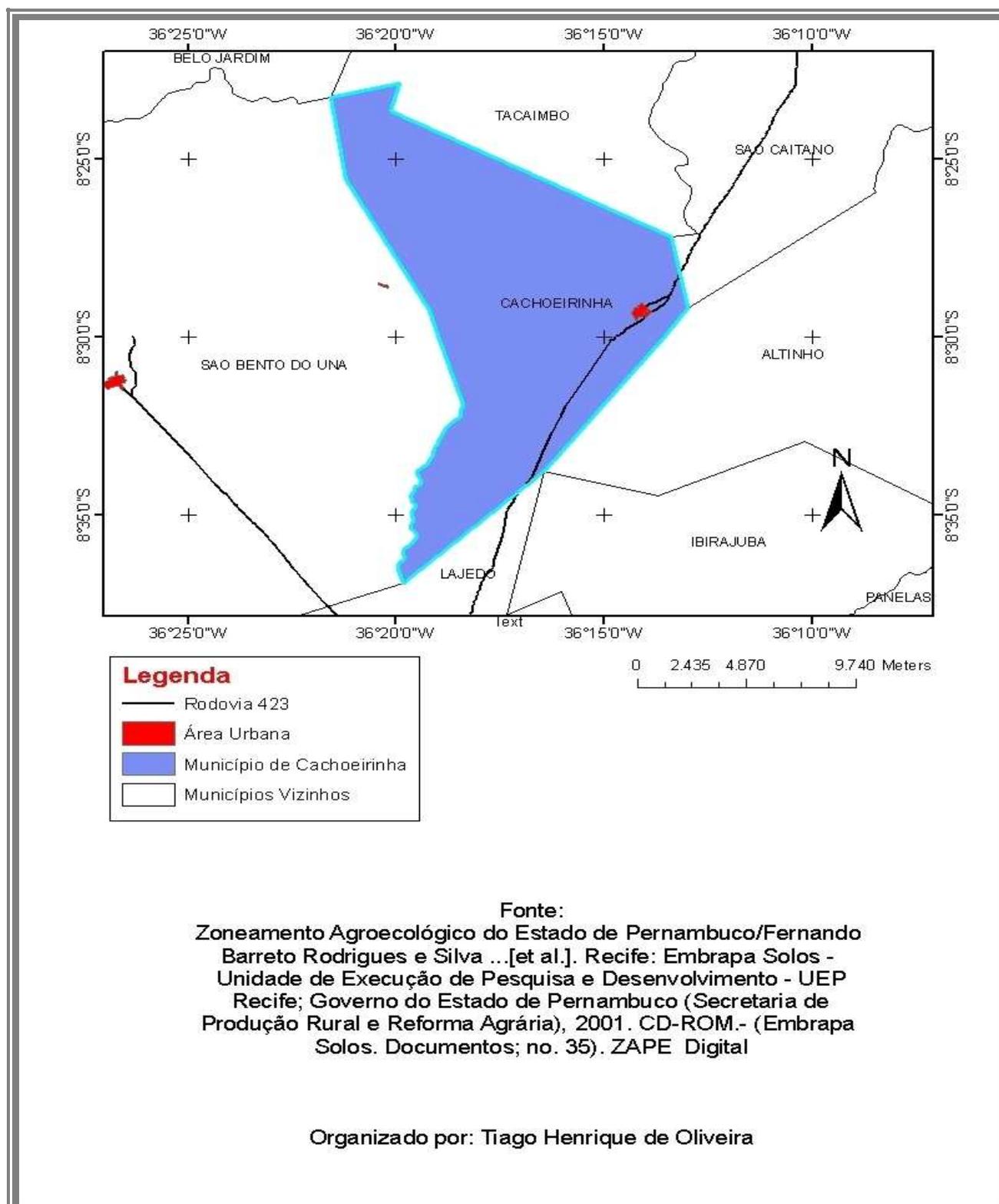
Cachoeirinha possui uma situação geográfica relativamente interessante, visto que se localiza na Mesorregião do Agreste Pernambucano, mais precisamente na Microrregião do Vale do Ipojuca<sup>9</sup>. Como foi visto anteriormente, limita-se ao norte pelos municípios de Belo Jardim e Tacaimbó; ao sul por Lajedo e Ibirajuba; a leste por São Caetano, Tacaimbó e Altinho e a oeste por São Bento do Una. (Figura 3).

---

<sup>7</sup> O nome Cachoeirinha originou-se de uma pequena cachoeira existente no curso do rio Una, situada a aproximadamente 700 metros de distância da cidade.

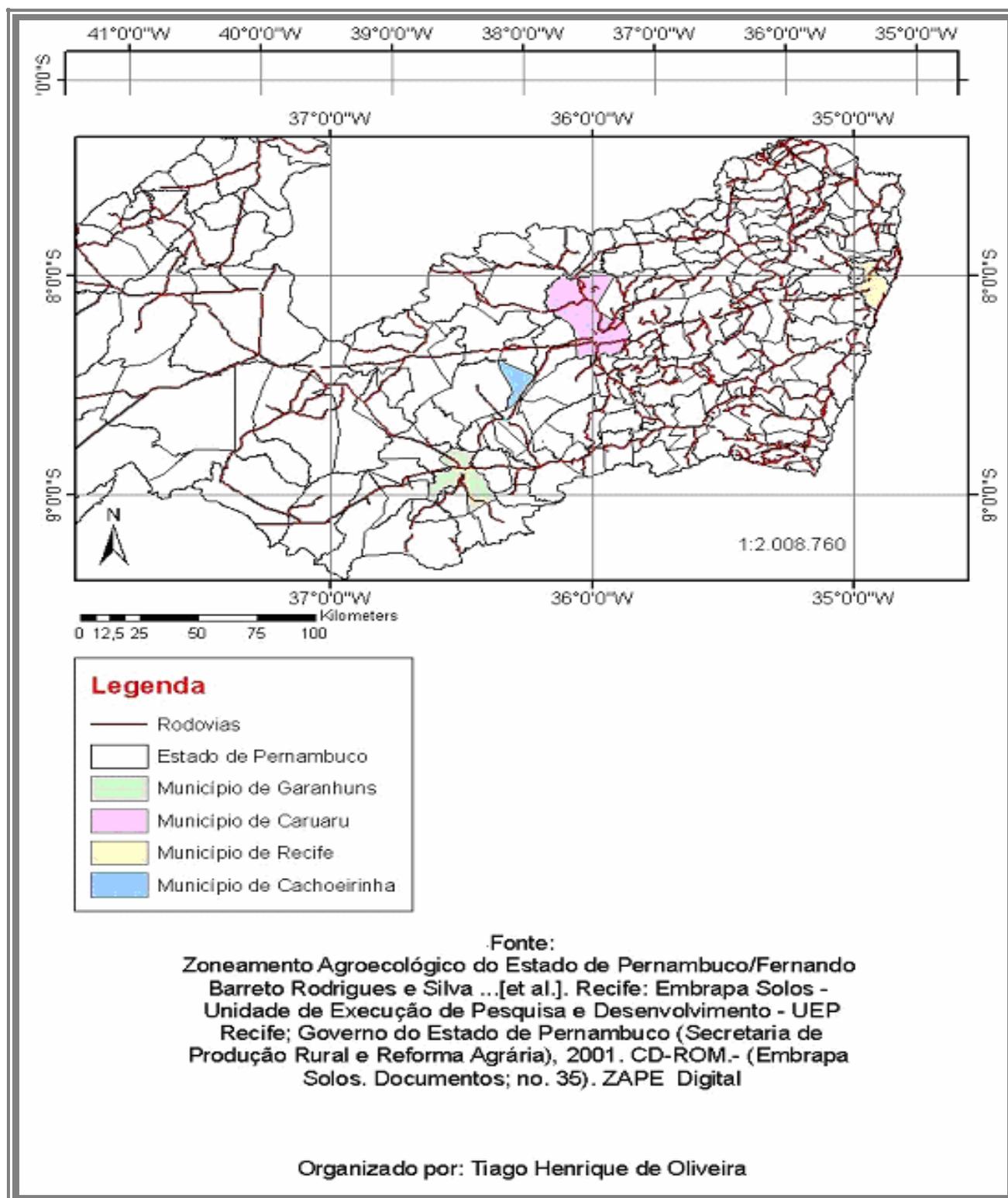
<sup>8</sup> Em 29 de abril de 1751, essa fazenda passou a pertencer à senhora Maria da Conceição Bezerra, viúva do sargento-mor Antonio Fagundes Bezerra, grande amigo do capitão Antonio Vieira de Melo. Em 1863, o Pe. Manuel da Costa Honorato, registrou Cachoeirinha como um povoado situado na freguesia de São Bento do Una. No dia 12 de maio de 1874, foi criado o distrito de Cachoeirinha e somente em 22 de novembro de 1892, ocorreu a divisão do mesmo em dois distritos assim divididos: 1º Sede (Vila) e 2º Povoado de Cachoeirinha. Pela Lei Estadual nº 3.309, promulgada aos 17 de dezembro de 1958, o então distrito foi elevado à categoria de município, como território desmembrado do de São Bento do Una, cuja instalação verificou-se no dia 1º de março de 1962.

<sup>9</sup> A Microrregião do Vale do Ipojuca localiza-se na porção centro-ocidental da Mesorregião do Agreste, limitando-se ao norte com o estado da Paraíba e com as microrregiões do Alto e do Médio Capibaribe; a leste, com a Mesorregião do Sertão pernambucano; ao sul, com as microrregiões do Brejo pernambucano, de Garanhuns e do Vale do Ipanema, e a oeste, com a Mesorregião do Sertão pernambucano. Ocupando uma área de 7.939,9km<sup>2</sup>, o que corresponde a 32,4% da superfície do Agreste, é a maior microrregião em extensão territorial, situando-se nesse espaço dezesseis municípios, entre eles, como vimos, Cachoeirinha.



**Figura 3:** Limites do Município de Cachoeirinha – PE

Com uma área total de 183,2km<sup>2</sup>, uma altitude de aproximadamente 536m e 8°29'11" de latitude S e 36°13'59" de longitude W, essa unidade político-administrativa é cortada pela BR-432, mantendo ligação direta com a BR-232, o que a coloca numa situação geográfica favorável aos fluxos comerciais, em virtude do fácil acesso aos principais centros urbanos da porção oriental do estado de Pernambuco (Garanhuns, Caruaru, Recife), (Figura 4). Essa localização privilegiada faz com que Cachoeirinha torne-se ponto de "parada" para as pessoas que circulam por essas vias, principalmente nos períodos de festividades, como o festival de inverno de Garanhuns, atraídas, principalmente pelos seus produtos regionais: queijos, manteiga de garrafa, carne-de-sol, entre outros.



**Figura 4:** Principais rodovias de PE: destaque para localização privilegiada de Cachoeirinha em relação a BR-232 e a BR-423.

A ocupação da área que hoje compreende o município de Cachoeirinha obedece aos mesmos padrões históricos de ocupação de terras, verificados para o Agreste, ou seja, uma ocupação fundamentada na atividade econômica baseada, como vimos na seção anterior, na agricultura, sobretudo de subsistência e na pecuária, como verificamos a seguir:

Como fronteira agrícola por desbravar, o Agreste, nos primórdios de seu povoamento [...], foi também uma região procurada por agricultores independentes, que aos poucos formariam, ao lado da pecuária das grandes propriedades, uma atividade agrícola diversificada na produção de alimentos. (SALES, 1982, p. 138).

A área urbana de Cachoeirinha é constituída por um pequeno centro comercial e de prestação de serviços formado pelos pequenos e médios estabelecimentos comerciais. Destaca-se, entre eles, o comércio do artesanato confeccionado à base de couro e de aço, que se concentra mais fortemente em umas poucas ruas da cidade, situação confirmada por Cerri.

A concentração de atividades localizadas em um ponto do território, maximizando a acumulação de capital para as mesmas, condiciona a continuidade deste processo: os complexos industriais e as áreas metropolitanas são exemplos típicos. O mesmo se pode dizer, mudando a escala das ruas caracterizadas por um único tipo de atividades (1999, p. 35).

Sendo assim, esse acontecer de atividades condicionará a tendência à concentração de formas e processos inerentes ao crescimento urbano do município; mas, em se tratando de Brasil, ter-se-á uma organização sócio-espacial calcada sobre fortes e permanentes desigualdades sócio-econômicas. E essas desigualdades são o resultado de um conjunto de problemas atinentes à natureza da própria formação econômica territorial do lugar com impactos negativos na estrutura fundiária, nos processos produtivos e ambientais.

De acordo com dados obtidos junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), o município apresenta uma estrutura fundiária baseada em pequenas e médias propriedades rurais, o que pode ser comprovado na tabela 2.

**Tabela 2** – Cachoeirinha-PE: Distribuição do nº de imóveis e área total segundo a categoria de imóvel rural

<b>Cachoeirinha (total)</b>		<b>Grande propriedade</b>		<b>Média propriedade</b>		<b>Pequena propriedade</b>		<b>Minifúndio</b>	
Imóveis	Área(há)	Imóveis	Área(há)	Imóveis	Área(há)	Imóveis	Área(há)	Imóveis	Área(há)
233	6.571,3	2	3.052,0	4	820,2	24	1.003,2	203	1.695,9

Fonte: INCRA/DF/DFC – Apuração Especial nº 00588 – SNCR – dez. 05

No meio rural, cuja dinâmica se acha articulada à do meio urbano, apresenta-se uma reduzida produção, conseqüente de fatores climáticos aliados a processos tecnológicos “atrasados”, já que o pequeno produtor rural não dispõe de recursos modernos para aplicá-los em sua produção. Assim, o desenvolvimento de suas culturas baseia-se, sobretudo, na própria experiência de vida de agricultor ou pecuarista. Schneider (2003, p. 113) atesta essa condição de dependência das atividades rurais aos fatores climáticos, quando afirma que: [...] “um olhar atento sobre a produção agrícola é suficiente para convencer o observador de que se trata de uma atividade ainda muito dependente de fatores naturais como clima, solo, ou equilíbrio dos ecossistemas.”

De fato, o fator climático, como o agravamento das estiagens, o que vem ocorrendo de modo cada vez mais intenso nos últimos anos, muito contribuiu para enfraquecer ainda mais a estrutura da produção municipal, o que pode se confirmar através da exposição de Melo.

Aspecto que constitui, ao mesmo tempo, uma característica e um problema da pecuária agrestina praticamente na totalidade dos espaços onde se encontra é o referente ao desequilíbrio da capacidade de suporte das pastagens entre a quadra chuvosa e a quadra seca. (1980, p. 531).

Atualmente, dentre os produtos cultivados no município, destacam-se as culturas da mandioca, do milho, do feijão, bem como, da batata-doce, da fava, da mamona e do algodão herbáceo (Tabela 3).

**Tabela 3 - Cachoeirinha – PE: lavouras temporárias - 2003**

<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE PRODUZIDA (Tonelada)</b>	<b>VALOR DA PRODUÇÃO (R\$)</b>	<b>ÁREA PLANTADA (Hectare)</b>	<b>ÁREA COLHIDA (Hectare)</b>	<b>RENDIMENTO MÉDIO (Kg/hectare)</b>
Feijão (em grão)	30	40.000	1.200	200	150
Milho (em grão)	33	17.000	1.500	220	150
Mandioca	148	44.000	40	40	3.700

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal, 2003.

Nota: A batata doce, a fava, a mamona e o algodão herbáceo não registraram produção equivalente às medidas adotadas pelo IBGE.

Essas culturas constituem a base principal de sustento do pequeno agricultor local. A mandioca aparece em primeiro lugar, favorecida pela demanda da farinha fabricada e consumida, como alimento básico da dieta popular, e por ser uma lavoura pouco exigente, podendo ser cultivada em terrenos arenosos e em solos empobrecidos. As culturas de milho e feijão também ocupam lugar de destaque na produção.

Essas culturas são desenvolvidas em função da pecuária e são comercializadas na cidade onde o produtor usa o dinheiro arrecadado com a venda desses produtos a fim de obter a ração e o farelo para alimentar o gado. A palha do milho também é aproveitada para complementar a alimentação dos animais. As culturas da fava, da mamona, do algodão herbáceo e da batata-doce são produzidas e comercializadas para complementação da renda familiar em alguns poucos casos.

Vê-se, portanto, que a maior parte da sua produção agrícola é constituída de produtos de subsistência, o que, pelo menos, garante um maior acesso aos alimentos básicos pela população local. “Além de serem produzidos generalizadamente em toda a sub-região, o milho e o feijão constituem, nela, a base principal de sustento do agricultor.” (MELO, 1980, p. 194).

Assim, inserida no contexto histórico-geográfico do espaço agrestino, Cachoeirinha não poderia deixar de apresentar aspectos econômicos inerentes às condições históricas dessa região. Assim sendo, “As atividades agropecuárias da microrregião são representadas pelas

lavouras de subsistência (milho, feijão, mandioca, produtos hortigranjeiros e fruticultura, e pela pecuária de corte e leite.” (CONDEPE, 2001, p. 54)..

Constatamos, assim, que Cachoeirinha, como tantos outros lugares do Agreste pernambucano, teve seu crescimento espacial a partir da produção e comercialização dos produtos agrícolas e da pecuária. Desde o passado, as atividades de produção de artigos derivados do leite (queijos, manteigas e outros), da produção da carne-de-sol e da lingüiça, desenvolvidas em Cachoeirinha, têm desempenhado um papel significativo na sua organização sócio-espacial.

Portanto, como vimos em seção anterior, tais atividades têm, em parte, garantido a permanência e sobrevivência do pequeno produtor no espaço rural, mesmo que, em alguns casos, de maneira precária. Mas, há de se considerar que essas atividades não só fornecem alguns itens da cesta básica para a população local, como têm contribuído para o crescimento econômico do município, a partir da comercialização desses produtos.

Assim, a base econômica do município de Cachoeirinha, face às precárias condições naturais – não determinantes, mas relevantes - e ao seu processo de povoamento, é constituída pelo conjunto pecuária (criação de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e eqüinos) (Tabela 4) e culturas de subsistência, bem como pela produção artesanal.

**Tabela 4 - Cachoeirinha – PE: pecuária - 2003**

<b>REBANHO</b>	<b>EFETIVO DOS REBANHOS/CABEÇA</b>
Bovinos	20.000
Ovinos	3.500
Suínos	3.400
Caprinos	2.000
Eqüinos	600

Fonte: IBGE, Produção da Pecuária Municipal, 2003.

Na pecuária, destaca-se, portanto, a produção de leite, queijos, manteigas e carne-de-sol; com destaque para a produção artesanal do queijo, conforme Cerri:

A principal fonte de renda aqui é o artesanato do queijo de coalho, uma indústria caseira amplamente disseminada no Nordeste que a tradição de Cachoeirinha elevou à condição de iguaria diferenciada. Graças a esse escudo lácteo, o município resiste à distribuição regressiva no mercado. (1999, p. 35).

Segundo informações do Secretário de Agricultura do Município, a produção do leite é desenvolvida em toda a área rural. Em sua quase totalidade é praticada por pequenos e médios produtores rurais e estima-se que cerca de 60% desses produtores são responsáveis por uma produção diária de menos de cem litros de leite, enquanto 30% correspondem aos médios produtores responsáveis por uma produção estimada entre 100 a 200 litros diários, ficando apenas 10% representada pelos grandes produtores com uma média acima de 200 litros de leite diariamente.<sup>10</sup>

Apesar do seu funcionamento sob moldes da pequena produção, Cachoeirinha produz leite e seus derivados para atender não só ao mercado interno como também ao de cidades circunvizinhas, além de importantes grandes centros urbanos da região, a exemplo de: Recife, Caruaru, Gravatá, Palmares, estendendo-se até cidades de outros estados como é o caso de João Pessoa, na Paraíba. Isso se tornou possível em decorrência da viabilidade possibilitada pelo desenvolvimento das vias de acesso ligando-a aos demais centros consumidores.

Na sua área urbana, estão instaladas três pequenas fábricas de queijo e manteiga cremosa, local também da concentração de pontos da comercialização dos seus produtos derivados. Os proprietários dessas unidades adquirem a matéria-prima através dos grandes pecuaristas criadores de gado leiteiro, fato que será analisado em seção posterior.

Assim, percebe-se uma certa divisão de funções entre os produtores de leite do município, quando se observa que os grandes produtores e também grandes proprietários de terras desenvolvem a pecuária leiteira e não produzem queijos, ficando esta tarefa para os pequenos e médios produtores. Estes, além de produzirem queijo e manteiga de forma artesanal, fornecem leite para o mercado interno da cidade.

---

<sup>10</sup> Dados obtidos a partir de entrevista informal com o atual secretário de Agricultura do Município de Cachoeirinha, realizada em junho de 2006.

Essa divisão social do trabalho ocorre em função do baixo rendimento do queijo em relação aos custos de produção. Segundo os grandes produtores, a produção do queijo exige maior disponibilidade de trabalhadores e espaços apropriados para a produção, o que acarreta mais despesas, e em contrapartida, o valor comercial do queijo não faz jus a esses custos.

A partir da década de 1980, com o surgimento de uma nova atividade artesanal – o da produção de artigos derivados do couro e do aço para montaria -, percebeu-se uma rápida e sensível melhoria de vida da população local. Esse fato atraiu interesses de empreendedores locais para esta atividade.

Com efeito, até os anos 1990, estas atividades artesanais promoveram um rápido crescimento da economia local, atraindo também pequenos comerciantes de outras regiões brasileiras, chegando a ocupar um lugar de destaque na economia do município. A cidade, então, passou, naquele período, a ser conhecida também como a “cidade do Couro e do Aço”, título que obteve devido ao fato de ser um dos mais importantes centros de produção e distribuição de acessórios de montaria do país. (SILVA, 1999; VIANA, 2000).

Contudo, a partir notadamente de 1994, em função da política econômica implantada no país, sobretudo com o Plano Real, percebeu-se nitidamente uma queda substancial na produção e comercialização dos artigos derivados do couro e do aço. Essa queda acarretou mais uma séria e permanente crise econômica em Cachoeirinha, o que abriu espaço para o crescimento de outras atividades.

Mesmo com o surgimento de outras atividades decorrentes do contexto econômico atual (atividades de serviços, sobretudo informais), as artesanais sempre estiveram presentes na economia do lugar. Um exemplo é a pequena produção do queijo e de seus derivados, os quais são comercializados em sua tradicional feira livre ocorrida semanalmente nas quintas-feiras e que continua a atrair milhares de pessoas que estão à procura desses produtos.

Vê-se, assim, que a economia de Cachoeirinha, tem girado ora em torno da produção e comercialização dos produtos derivados da agropecuária, ora em torno da produção e comercialização artesanal de artigos destinados direta e indiretamente à montaria.

Tudo isso confirma que os fatores relacionados ao processo de organização sócio-espacial em Cachoeirinha estão vinculados ao resultado do dinamismo, sobretudo de suas atividades econômicas artesanais. É o caso da produção e comercialização do queijo e da carne-de-sol e das atividades artesanais de produtos para montaria, que representam, em seu conjunto, os interesses das relações sociais de produção hegemônicas. Percebe-se, com clareza, esse fato quando analisamos o que diz Oliveira.

As relações de produção são na essência relações estabelecidas entre os homens no processo de produção social. São, portanto, relações sociais de produção. [...] Os níveis de desenvolvimento dessas relações dependem do grau de desenvolvimento das forças produtivas materiais da sociedade. (1987, p. 59).

A partir de agora, deter-nos-emos, especificamente, à análise do papel da produção e comercialização do queijo no processo de produção do espaço em Cachoeirinha. Não podemos, no entanto, desconsiderar que esse processo acha-se vinculado ao conjunto das relações de produção regional e nacional, como totalidade em movimento.

[...] o mercado não pode ser o único mecanismo de trocas entre os homens. O dinamismo – não somente de uma sociedade, mas também de uma economia, supondo que se possa isolar uma da outra – pressupõe a intervenção de outras modalidades de troca como a cooperação, cujas opções, por sua vez, podem ser extremamente variadas. (ZAOUAL, 2006: 112-113).

### 3 CACHOEIRINHA: LUGAR DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO

O município de Cachoeirinha a nosso ver, constitui um lugar, categoria de análise muito importante para a compreensão do espaço geográfico, e decerto o seu conhecimento fornecerá contribuições relevantes para a Geografia. Essa categoria de análise “lugar” traduz espaços com os quais as pessoas possuem vínculos afetivos, em função do seu conteúdo relativo a referências pessoais e sistema de valores que influem nas diferentes formas de perceber e construir o espaço geográfico.

O lugar, entretanto, envolve uma complexidade muito mais ampla do que uma mera toponímia. Em sendo assim, cada lugar é, à sua maneira, o mundo... Cada lugar, irrecusavelmente imerso numa comunhão com o mundo, torna-se exponencialmente diferente dos demais. (SANTOS, 1997, p. 252). Por isso, ainda conforme Santos:

O lugar é o quadro de uma referência pragmática ao mundo, do qual lhe vêm solicitações e ordens precisas de ações condicionadas - as horizontalidades (a fábrica da produção e o lócus de uma cooperação mais limitada), mas é também o teatro insubstituível das paixões humanas, responsáveis, através da ação comunicativa, pelas mais diversas manifestações da espontaneidade e da criatividade - as verticalidades (os outros momentos da produção: circulação, distribuição, consumo). (2002, p. 322).

Numa linha semelhante de abordagem, Carlos (1996, p. 28-9) afirma que “o lugar se produz na articulação contraditória entre o mundial que se anuncia e a especificidade histórica do particular.” Desse modo, o lugar representa o ponto de articulação entre a mundialidade em formação e o “local” enquanto especificidade concreta. Por isso, para se definir o lugar é preciso ter em mente a idéia de especificidade na sua relação com o mundial. Para reforçar o que estamos afirmando, vejamos o que diz Carlos:

O processo de reprodução das relações sociais que vem ocorrendo, hoje, não invalida o fato de que o “lugar” aparece como um fragmento do espaço onde se pode apreender o mundo moderno, uma vez que o mundial não suprime o local (CARLOS, 1996, p. 28).

Sendo o lugar o produto das relações humanas, entre homem e natureza, é nele que se dá a unidade da vida social. Cada indivíduo se situa num espaço concreto e real onde se reconhece ou se perde, usufrui e modifica, posto que o lugar possui usos e sentidos em si (1996, p. 29). Esses usos e sentidos contribuirão, por sua vez, para o processo de organização sócio-espacial do lugar, de acordo com os diversos interesses envolvidos.

No que tange à sua organização sócio-espacial, consideramos Cachoeirinha como um lugar, como “um ponto de intersecção entre verticalidades e horizontalidades<sup>11</sup>.” (SANTOS, 1997, p. 226), as horizontalidades estão ali representadas pelos produtores que, na sua totalidade, situam-se no campo, onde a modernização e o cooperativismo encontram fortes resistências. A cidade, por sua vez, é o lugar da regulação do trabalho, onde acontece a circulação, distribuição e o consumo dos produtos, através principalmente de suas feiras. É ela que vai controlar a produção no campo, e quando esse controle obedece a interesses da modernização capitalista de mercado, estamos diante das verticalidades.

### **3.1 Origem e evolução da produção de queijos**

O queijo é um produto bastante consumido desde tempos remotos pelas populações não somente no Brasil, como em todo o mundo. Uma grande parte dos municípios do Agreste pernambucano vem desenvolvendo a sua produção a qual, embora seja realizada em pequena escala, tem sido relevante para a organização sócio-espacial de vários lugares. Isso foi possível devido à pecuária ter se expandido historicamente na sub-região, como já visto no capítulo anterior.

A atividade econômica da pecuária possibilitou, a partir do leite produzido nas fazendas, a extração do queijo, além da de outros derivados. E Cachoeirinha, fazendo parte desse

---

<sup>11</sup> As horizontalidades são, sobretudo, a fábrica da produção propriamente dita e o *lócus* de uma cooperação mais limitada, as verticalidades dão, sobretudo, conta dos outros momentos da produção (circulação, distribuição, consumo), sendo o veículo de uma cooperação mais ampla, tanto econômica e politicamente, como geograficamente. (SANTOS, 1997, p. 225).

contexto, não fugiu à regra, desenvolvendo, portanto, em seu território a pequena produção do queijo.

Mas que produto é esse que tem exercido tanta influência no processo de organização sócio-espacial de um município inteiro? Devido à sua relevância, faremos uma breve abordagem sobre ele.

Entende-se por “queijo”, o produto fresco ou maturado que se obtém mediante a separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos isolados ou combinados, todos de qualidade apta para nos alimentar<sup>12</sup>.

Segundo (CASCUDO, 2004), o queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. É um dos mais antigos alimentos preparados que a história da humanidade registra. A arte de fabricá-los tem seu início perdido num passado remotíssimo, nada menos do que 12 mil anos a.C. Os egípcios estão entre os primeiros povos que cuidaram do gado e tiveram, no leite e no queijo, fontes importantes de alimentação humana.

Ainda segundo mesmo autor, “o queijo nasceu da coalhada, mas muitos povos chegaram ao queijo sem demorar no estágio anterior, como os lapões, fabricantes de queijos com o leite das renas que ainda possuem em grandes rebanhos.” (2004, p. 27).

Na Europa, os gregos foram os primeiros a reverenciarem o queijo como um alimento dos deuses, feito exclusivamente com leite de cabras e de ovelhas, animais criados por eles mesmos. Entretanto, foram os romanos que divulgaram o hábito do consumo do queijo pelo mundo, como o fizeram com tantos outros produtos. Elevaram o nível do queijo, transformando-o de simples alimento para uma iguaria indispensável nas pródigas e fartas mesas de banquetes dos dignitários romanos, tendo sido, assim, considerado uma rara e saborosa iguaria.

---

<sup>12</sup> Disponível em: < [www.queijosnobrasil.com.br/oqueijoclassificação.htm](http://www.queijosnobrasil.com.br/oqueijoclassificação.htm) > Acesso em 17/01/2007.

Para alguns, a formação do alimento ao qual se deu o nome de queijo aconteceu por acaso. Nesse sentido, segundo Albuquerque<sup>13</sup>, antes mesmo que o homem pudesse ler ou escrever, um legendário mercador viajante pelas terras da Arábia, atravessando uma agreste seção montanhosa da Ásia, já cansado, depois de uma áspera subida sob sol causticante, fez uma pausa para restaurar suas forças e se alimentar. Ele tinha trazido como alimento tâmaras secas e, dentro de um cantil feito de estômago seco de carneiro, uma certa quantidade de leite de cabra.

Mas, quando ele levou aos lábios o cantil para sorver o leite, somente um líquido fino e aquoso escorreu do seu interior. Curioso, Kanana, o nome do lendário viajante, cortou o cantil e viu, para sua surpresa, que o leite tinha se transformado numa coalhada branca, não muito desagradável ao paladar de um homem faminto. O coalho existente no cantil oriundo da pele do estômago, parcialmente seco do carneiro havia coagulado o leite, e o resultado dessa operação foi o queijo.

Ao longo do tempo, o queijo evoluiu, tendo sido, continuamente, aprimorado quanto ao seu aspecto, gosto e aroma. Desse modo, tornou-se um importante produto de consumo em todo o mundo.

Por ser um produto rico em proteínas, gorduras, sais minerais (cálcio e fósforo) e vitaminas (Tabela 5), o queijo tornou-se um alimento substitutivo, uma vez que apenas uma pequena porção de queijo (40g) pode conter proteínas e cálcio em quantidades suficientes para substituir um copo de leite (200ml). (VON HOHENDORFF e SANTOS, 2006) Como podemos observar na tabela 5, comparando os valores nutritivos do queijo com outros alimentos (carne de vaca e ovos), constatamos a veracidade dessa afirmação.

---

<sup>13</sup> Disponível em:< [www.cienciadoleite.com.br/historiaqueijos.htm](http://www.cienciadoleite.com.br/historiaqueijos.htm) > Acesso em 24/01/2007.

**Tabela 5 - Valores nutritivos segundo tipos de alimentos**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>QUEIJO</b>	<b>CARNE DE VACA</b>	<b>OVOS</b>
<b>água</b>	34,2	61,9	33,7
<b>gordura</b>	33,7	18,5	10,5
<b>proteínas</b>	25,9	18,6	14,8
<b>carboidratos</b>	2,4	0,0	0,0
<b>sais</b>	3,8	1,0	1,0
<b>calorias por libra</b>	188,5	1.090	6,0

Fonte: Cláudio Guilherme Von Hohendorff e Daniel Santos, 2006.

E ainda reforçando o teor nutritivo desse alimento, com base nos dados da tabela anterior, comprovamos a importância nutritiva do queijo, visto que entre os alimentos chamados “completos” – queijo, carne e ovos – o queijo é aquele que apresenta maior valor nutritivo. Esta foi, portanto, uma das razões que fez do queijo um dos produtos alimentares mais procurados no mercado, em todas as partes do mundo, inclusive no Brasil.

Desse modo, muitos lugares que reúnem condições propícias à produção desse alimento, passaram a se especializarem na sua produção, a exemplo de Cachoeirinha, município que, além de possuir essas condições, já tem também tradição no que diz respeito à produção e à comercialização do queijo. Logo, torna-se importante para nós entender o processo de fabricação do queijo, bem como a organização sócio-espacial que gira em torno dessa atividade no Município em estudo.

### **3.2 O processo de produção e organização da atividade artesanal do queijo em Cachoeirinha**

Tradicionalmente, o queijo de coalho é um produto típico da propriedade familiar do Agreste, onde a pecuária leiteira ainda encontra condições favoráveis para se desenvolver. A gordura láctea do Agreste e o metabolismo contido na caatinga são algumas dessas condições. Nessa região, o capim de raiz e a milhã – uma espécie de gramínea, de brotação rápida, que

consegue vicejar com pouca chuva, permite o fluxo de leite num clima traiçoeiro, com o teor de gordura exigido pelo artesanato do queijo.

Em Cachoeirinha, “o pasto nativo garante a qualidade do leite que empresta sabor e consistência singulares ao queijo de coalho.” (CERRI, 1999) Nessa cidade, a produção de laticínios é tradição que vem sendo ensinada de geração para geração. De acordo com antigos moradores<sup>14</sup> da cidade, a produção do queijo, em Cachoeirinha, teve início há mais de 90 anos<sup>15</sup>, quando a produção do leite era bem maior que o seu consumo, e para não se perder o leite, a população usava-o a fim de produzir queijos. Além disso, o queijo é um produto com maior resistência, se comparado ao leite.

Para a produção desse queijo, no início, utilizavam-se as vísceras de animais abatidos, necessariamente de um macho, de modo que, após a sangria, a buchada era mergulhada no leite, que talhava por conta das enzimas e dos microorganismos envolvidos na digestão animal. Posteriormente, o uso de vísceras de animais foi substituído pelo uso do coalho industrial, ainda que o processo de produção como um todo continue rústico.

A partir de observações *in situ*, realizadas em quatro propriedades produtoras, constatamos a manutenção de práticas tradicionais de produção do queijo, tipo coalho, coexistindo no lugar.

De uma forma geral, as etapas do processo de produção do queijo, em Cachoeirinha, acontecem da maneira como relatamos a seguir, com base nas informações que foram coletadas por meio de entrevistas com os agentes desse produto.

Logo após a ordenha, cõa-se o leite ainda quente e acrescenta-se a ele a coalhina<sup>16</sup>, deixando-o descansar por um período de cerca de 30 minutos. Transcorrido esse tempo, utilizando-se uma colher grande de madeira ou plástico (Figura 5), mexe-se a coalhada para

---

<sup>14</sup> Entrevistas informais feitas com moradores da cidade, durante a pesquisa de campo realizada em janeiro de 2007.

<sup>15</sup> Dados não oficiais, pois não foi encontrado nenhum tipo de registro oficial que indique com precisão o início dessa atividade no município.

<sup>16</sup> Produto industrializado (em pó ou em líquido), que é produzido com o coalho – produto “sujo” - ou seja, leite misturado às vísceras.

soltar o soro. Em seguida, coloca-se o produto numa peneira ou saco de náilon para fazer escorrer a coalhada.



**Figura 5:** Peneira e colher de madeira usadas para coar e mexer o soro  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Depois, coloca-se a coalhada, já sem o excesso de soro, no “chincho”<sup>17</sup> (Figura 6). Sobre essas fôrmas cobertas com um pedaço de náilon, já cheias da coalhada, põe-se uma pequena tábua com um peso, constituído, em alguns casos, de uma pedra (Figura 7), a fim de pressionar a coalhada para escorrer o resto do soro, durante um período que varia de 10 a 25 minutos. Após esse intervalo de tempo, tira-se a “prensa” e polvilha-se o queijo com sal. O queijo fica armazenado em prateleiras por 5 a 6 horas, quando é tirado das fôrmas e lavado para tirar o excesso de sal. Daí, é armazenado em caixotes ou *freezers* até serem transportados para a feira, sobretudo, de Cachoeirinha.

---

<sup>17</sup> Espécie de fôrma retangular, feita em geral, de madeira.



**Figura 6:** O “chincho”  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 7:** Pedra usada como “prensa”  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Sumariamente, pode-se demonstrar as fases por que passa a produção do queijo de coalho a partir do Quadro 1.

**Quadro 1 - Organização das etapas de produção do queijo de coalho**

<b>PRIMEIRA ETAPA</b>	<b>SEGUNDA ETAPA</b>	<b>TERCEIRA ETAPA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ordenham-se as vacas – processo totalmente manual.</li> <li>* Coa-se o leite ainda quente.</li> <li>* Coloca-se a coalhina no leite.</li> <li>* Mexe-se a coalhada para soltar o soro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Despeja-se a coalhada num saco de náilon para escorrer o soro.</li> <li>* Coloca-se a coalhada sem o excesso de soro em fôrmas – o “chincho”.</li> <li>* Prensa-se o queijo com um objeto pesado (pedra).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tira-se o queijo da prensa e acrescenta-se o sal.</li> <li>* Retira-se o queijo da fôrma.</li> <li>* Lava-se o queijo para retirar o excesso de sal.</li> <li>* Armazena-se o produto.</li> </ul>

Fonte: informações obtidas a partir da pesquisa de campo, realizada em janeiro de 2007.

Além do queijo de coalho, no Município também é produzido, em larga escala, o queijo manteiga – um estágio mais elaborado do laticínio caseiro - . O processo de produção, neste caso, é um pouco mais custoso, já que exige uma estrutura mais desenvolvida, pois além de tachos, fôrmas e instalações amplas, a produção requer uma desnatadeira industrial (CERRI, 1999). (Figura 8).



**Figura 8:** A desnatadeira industrial  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Registramos por meio de fotografias, que podem ser acompanhadas através das figuras 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, algumas dessas etapas e instrumentos utilizados na produção de queijo. Como bem demonstram as imagens, o referido processo de produção possui ainda características bem artesanais, sem muitos requisitos no que tange a questões higiênicas.

Recentemente, a Secretaria de Saúde vem alertando os pequenos produtores acerca da necessidade de se adaptar às condições de higiene, o que pressupõe locais mais adequados para a fabricação do queijo. Segundo informações obtidas de alguns pequenos produtores, essas medidas podem provocar o fechamento de certas fabriquetas, pelo fato de eles não terem condições de se ajustarem às normas exigidas pela legislação atual da Secretaria de Saúde.

Para a produção do queijo, o leite fornecido às fábricas por produtores locais, é depositado em barris (Figura 9) para coalhar sem uso de produtos químicos (coalhina), o que leva cerca de 15 horas de repouso. Após transcorrido esse tempo, o leite transformado em coalhada é colocado em sacos de náilon para fazer escorrer todo o soro. A seguir, é despejado

num tacho<sup>18</sup> a uma temperatura de cerca de 200 °C. (Figura 10) e o queijeiro<sup>19</sup> mexe essa substância durante um determinado tempo. (Figura 11).



**Figura 9:** Barril usado para armazenar o leite  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

---

<sup>18</sup> Espécie de panela enorme feita de aço.

<sup>19</sup> Trabalhador que se dedica, sobretudo, a mexer a referida substância no tacho com uma colher de pau ou de aço inoxidável.



**Figura 10:** O “tacho”  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 11:** O queijeiro mexendo a massa.  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Essa operação não tem tempo certo para durar, contudo leva geralmente cerca de 2 horas até que a massa atinja o ponto de “liga” (Figura 12), o que vai depender da qualidade do leite, do tipo de alimentação do gado e da mão do “queijeiro”, segundo informação do profissional entrevistado. Em seguida, é acrescentado o sal diluído em uma pequena quantidade de água. Logo após esta tarefa, é acrescentada também a gordura extraída do leite. O óleo amarelo pouco a pouco vai se misturando à massa, que vai adquirindo a maciez e a coloração características do queijo manteiga (Figura 13). Pronta, a massa é despejada nos “chinchos”, nos quais o queijo vai adquirindo forma (Figura 14) e é selado com a marca registrada do queijeiro (Figura 15).



**Figura 12:** A massa em ponto de “liga”  
Foto: Lúcia de Fátima, em Jan. 2007.



**Figura 13:** A manteiga sendo acrescentada à massa  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 14:** O queijo ganhando forma  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 15:** O queijo recebendo o selo do produtor  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Como pudemos constatar, a presença da força do trabalho humano ainda é fundamental ao longo do processo produtivo do queijo de coalho, bem como do de manteiga; o que é característico das atividades artesanais. Daí a importância dessas atividades no processo de produção espacial nos diversos lugares onde acontecem, ocupando as pessoas do lugar e criando, assim, oportunidades de trabalho e de vida no próprio lugar de origem do trabalhador.

Ademais, esse processo produtivo artesanal, cujo produto já se faz reconhecido local e regionalmente pelo mercado consumidor, constitui um diferencial relevante que tem contribuído para a ampliação da comercialização do queijo de Cachoeirinha<sup>20</sup>.

Todavia, a produção do queijo nesse local não recebe nenhum apoio significativo do Estado, seja técnico ou financeiro; permanecendo a atividade à mercê das vicissitudes da lei da oferta e da procura. Daí a forte rotatividade cíclica das atividades econômicas do lugar como vimos anteriormente.

---

<sup>20</sup> Nas feiras da cidade do Recife, por exemplo, os vendedores de queijo, muitas vezes, exploram o fato do produto ter sido produzido em Cachoeirinha como uma vantagem que valoriza o produto.

### 3.3 A comercialização do queijo de Cachoeirinha

O queijo é comercializado notadamente na feira do município que é realizada às quintas-feiras, nas proximidades da Praça Alfredo Alves Espíndola, num espaço improvisado – do “Pátio de Eventos” da cidade - onde os pecuaristas oferecem seus produtos a partir de táticas informais de organização das quais falaremos em seguida.

As feiras livres são tão importantes para os municípios do interior, que os municípios circunvizinhos se articulam para que a sua realização seja em dias diferentes, a fim de que possam comercializar seus produtos também em outro município, além do seu, com isso ampliando sua margem de lucro. Convém ressaltarmos, também, que “as feiras do Nordeste, forma de mercado periódico, são exemplos típicos das atividades informais.” (CORRÊA, 2002, p. 66).

Muitos dos produtores chegam muito cedo ao espaço da feira e dispõem a sua produção em um ponto qualquer da área, ficando ali à espera dos compradores para os seus produtos. Cada um determina o “seu preço”, embora o valor de venda seja regulado pela oferta e pela procura. Assim, os menos capitalizados acabam, por vezes, tendo que “baixar” – expressão usada por eles – o preço da mercadoria. Isso ocorre, sobretudo, quando a feira é “fraca” – outra expressão utilizada para designar a baixa procura pelo produto. Como estes últimos não têm como armazenar a sua mercadoria, precisam escoá-la logo.

Além do mais, é com o dinheiro obtido nessa venda que muitos deles “fazem a feira”, ou seja, compram os itens para atender às necessidades básicas da família, como também, a alimentação do gado.

Destarte, essas feiras desempenham papel fundamental no crescimento de diversos lugares da região, pois a maior parte da comercialização dos subprodutos ocorre através desses mercados periódicos. E em Cachoeirinha esse espaço de comercialização, muito contribuiu para consolidar uma integração com os mercados regionais. Não é aleatório o fato de o dia de “feira” constituir o dia mais movimentado da cidade, pois além de concentrar os vendedores

da pequena produção, a feira atrai os compradores de todos os recantos do município, o que pode ser muito bem comprovado através da citação de Machado:

As feiras livres sempre se constituíram numa forma espacial, produzida por relações de compra e venda entre pessoas de diferentes lugares e estiveram presentes desde o período medieval, onde eram famosas, dentre outras, as feiras portuguesas, promovendo relações entre cidades e o campo e entre cidades e regiões. (MACHADO, 2005, p. 19).

Numa outra análise sobre a importância dessas feiras, Lira (2006, p. 108) afirma que:

As feiras livres são espaços de troca de mercadorias, que proporcionam aos comerciantes que delas participam uma organização do espaço e do tempo em suas atividades. Pois, por serem mercados periódicos garantem aos agentes envolvidos a possibilidade de participar de outras atividades, além da feira.

Essas feiras oferecem uma variedade de bens e serviços que vão atender tanto a população urbana local, quanto, e principalmente, à população rural, pois num mesmo local, ocorrem diferentes “feiras” no mesmo dia, como a “feira tradicional”, lá conhecida como a “feira de frutas”; a “feira de mangaios”, a “feira do couro e do aço” (VIANA, 2000), além das famosas “feira do queijo” e “feira do gado”. Esta última é considerada como uma das maiores e mais conhecidas do Agreste pernambucano.

Ainda sobre essas feiras, Machado (2005, p. 16) afirma que:

[...] No Nordeste, as feiras livres são tradição, são famosas e em certos lugares exercem influência no desenvolvimento local e regional, pois, podem se apresentar como a principal atividade econômica do lugar. Também se comportam como vetor de atração de outras atividades agregadas ao considerar que em seu entorno se instala uma rede de serviços para atender a clientela da feira.

Portanto, essas feiras são importantes espaços da comercialização da produção local, situados na cidade, pois permitem a venda dos produtos artesanais fabricados *in situ* aos comerciantes que vêm de várias cidades do Nordeste. “Pequenos artesãos, por sua vez, transportam à feira tudo aquilo que conseguem fabricar. E, assim, expostos em barracas ou espalhados pelo chão, observa-se uma grande variedade (também) de produtos regionais.”

(CARDOSO, 1965, p. 72). Essa situação pode ainda ser comprovada através de reportagens divulgadas em um dos jornais de circulação do estado de Pernambuco. (Anexos A e B).

Os produtores e comerciantes de queijo dispõem suas mercadorias nos próprios caixotes dentro dos quais é transportado o produto, no chão ou em barracas improvisadas. O transporte do queijo geralmente é feito por meio de “carro de mão”, onde o produto fica armazenado em caixas de isopor, sem condições mais propícias à conservação. (Figura 16 e 17).



**Figura 16:** A feira do queijo em Cachoeirinha: estratégias de comercialização  
Foto: Vanessa Alves, em jan. 2008.



**Figura 17:** Estratégias de comercialização: detalhe para o “carro de mão” utilizado para o transporte do queijo  
Foto: Vanessa Alves, em jan. 2008.

Através de entrevistas<sup>21</sup>, constatamos a ausência de políticas governamentais também no tocante à organização da feira. Segundo os entrevistados, há necessidade de se criar uma infraestrutura adequada à comercialização do queijo, como, por exemplo, a instalação de barracas ou boxes, cobertura da área, policiamento, entre outras estratégias. Todavia, a grande queixa dos entrevistados reside na inexistência de uma fiscalização, por parte do Governo Municipal, em relação à entrada de queijos produzidos em outros locais da região, fazendo-se passar por “queijo de Cachoeirinha”.

Questionados sobre a livre concorrência, os entrevistados foram unânimes em afirmar que a concorrência entre eles e os comerciantes de outros municípios é desleal tendo em vista que o queijo produzido fora de Cachoeirinha não apresenta a mesma qualidade, entretanto é barateado na feira, o que força o produtor local a reduzir o preço do seu produto.

---

<sup>21</sup> Entrevistas concedidas por produtores e comerciantes em visita à feira, em 04 de janeiro de 2007.

Assim, na ausência de uma eficaz fiscalização, produtores e comerciantes de outros municípios levam suas mercadorias para essas feiras e as vendem como se fossem produzidas em Cachoeirinha. Em alguns casos, são encontradas pessoas que registram o seu produto como sendo fabricado no Município, o que acontece em função da ausência de controle sobre a comercialização.

Sobre a concorrência, Zaoual (2006, p. 116) atesta que se tornando motor de todas as atividades ela acaba destruindo a variedade dos mecanismos sociais que asseguram a viabilidade das sociedades, fazendo incorrer em riscos ambientais e sanitários sem precedentes à humanidade. Reforçando a idéia, o autor ainda afirma que “a imitação faz crescer os apetites e a cobiça dos indivíduos. Esta luta sem piedade, através das leis da concorrência, restringe a diversidade dos comportamentos humanos e tende a moldá-los em um mesmo padrão, o do cálculo, do egoísmo e do oportunismo.”(ZAOUAL, *ibid*).

Em se tratando de Cachoeirinha, a concorrência entre os produtores locais e os oriundos de municípios vizinhos tem se tornado um desafio para os gestores públicos do Município. Então, como vencer a concorrência, quando os mecanismos de produção e principalmente de comercialização no local, apresentam várias deficiências quanto à sua estrutura de organização?

A resposta a esse questionamento está na cooperação. “Reciprocidade, parceria, altruísmo, sentido compartilhado, crenças comuns e tudo o que decorre, como normas, convenções, etc. são partes integrantes da evolução dos sistemas e das organizações econômicas.” (2006, p. 112). Sobre esse assunto, discorreremos em seção posterior.

Apesar da insuficiente estrutura da organização do espaço e também da desorganização da feira, acreditamos que a feira ainda é fundamental para o comércio do queijo em Cachoeirinha, à medida que atrai pessoas de várias localidades em busca de mercadorias ali expostas. Afinal, isso permite o acesso de todos (grandes, médios e pequenos produtores) a esse espaço e, de certa forma, possibilita a comercialização do produto em estudo, na própria cidade, além de possibilitar a sua divulgação em outras localidades.

Vemos, portanto, que a feira apresenta papel significativo como espaço de comercialização dos produtores locais, pois representa não só o espaço peculiar da divulgação e circulação dos produtos da atividade, como também permite a exposição dos resultados do trabalho local.

Quanto às atividades da comercialização do queijo, elas se situam na área urbana do Município, tanto na “feira do queijo”, como nos vários frigoríficos (Figura 18 e 19) instalados principalmente ao longo da BR-432, no perímetro urbano de Cachoeirinha, além das inúmeras mercearias, de supermercados e panificadoras espalhadas por toda a cidade. Os frigoríficos indicados a seguir são aqueles de maior representatividade na cidade, já que são responsáveis por uma maior circulação de mercadorias, graças à sua localização.



**Figura 18:** Frigorífico instalado nas imediações da BR-432  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 19:** Frigorífico instalado nas imediações da BR-432  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 20:** Frigorífico instalado nas imediações da BR-432  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

O grande fluxo de carros particulares, de ônibus, de caminhões de cargas e outros meios de transporte que acontece nessa BR estimulou a instalação daqueles frigoríficos em suas imediações. Dessa forma, possibilita-se um constante e fácil acesso do consumidor a esses produtos e traz para os comerciantes uma clientela permanente, o que lhes garante o escoamento e, conseqüentemente, a circulação mais rápida do capital investido.

Com isso, não obstante a diversificação dos espaços da comercialização do queijo – feira, frigoríficos, mercearias, supermercados e panificadoras – espalhados pelo espaço urbano de Cachoeirinha, esta cidade é o *locus* da comercialização do produto. E isso pelo simples fato da concentração dos fixos e fluxos, formando sistemas de objetos e ações da comercialização no espaço urbano do município. Esse espaço foi escolhido socialmente para ser o espaço da comercialização do queijo produzido em Cachoeirinha.

Contudo, convém reiterar que o processo de comercialização do queijo merece apoio mais forte das autoridades governamentais, bem como mais empenho dos próprios produtores e comerciantes do queijo, os quais devem participar ativamente da gestão e do planejamento da atividade.

### **3.4 O papel do Estado e do Cooperativismo no processo da produção e comercialização local do queijo**

O modelo de crescimento econômico vigente no país tem provocado mudanças sócio-espaciais significativas, nas diversas escalas do seu acontecer, da local à regional, já que todo processo social não prescinde do espaço. Mas essas mudanças têm priorizado, sobretudo, os interesses do mercado.

Nas últimas décadas, a ênfase dos instrumentos de política agrícola alterou-se muito, de acordo com os recursos financeiros do governo. Na década de 1970, o principal instrumento da política agrícola foi o crédito rural, que visava conceder créditos agrícolas a juros negativos, “transformando-se num mecanismo indireto de transferência de parte da massa de

mais-valia controlada pelo Estado para o setor agrícola.” (SORJ, 1986, p. 86) No entanto, o crédito rural não foi distribuído de forma eqüitativa entre os produtores. Na verdade, apenas os médios e grandes proprietários foram favorecidos, enquanto os pequenos produtores continuaram marginalizados.

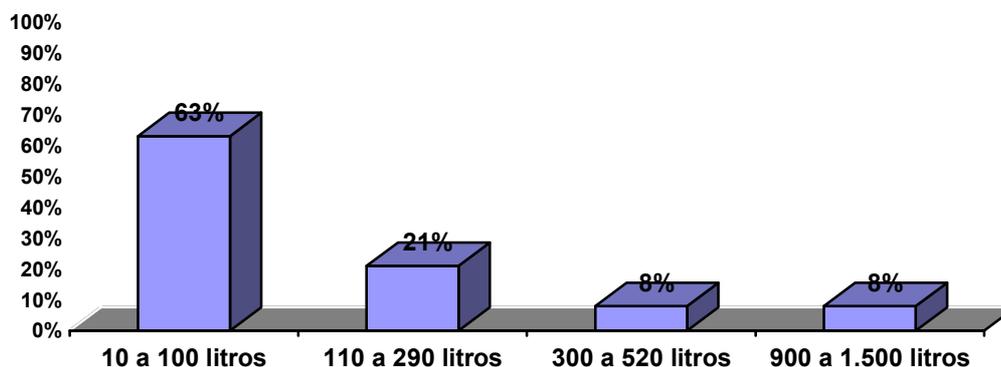
Nos anos seguintes, a política agrícola deu ênfase a instrumentos de estabilização de preços, tais como preços mínimos e estoques reguladores. Porém, ao longo dos anos 80 do século XX, o uso desses instrumentos de estabilização de preços, via intervenção direta do Governo no mercado, foi sendo reduzido em função do neoliberalismo, que já se fazia presente no nosso país.

No caso específico das políticas referentes à produção do leite, não se pode deixar de mencionar o longo período de tabelamento do preço desse produto de (1945 a 1991) o qual segundo alguns analistas, trouxe conseqüências desastrosas para a pecuária leiteira do país.

Nos dias atuais, a globalização econômica, a abertura dos mercados e a crescente regionalização comercial, processos intensificados e representados por uma livre concorrência sem controle do Estado, ampliaram a concorrência dos setores produtivos, abalaram os alicerces das políticas públicas tradicionais e tornaram a competitividade condição necessária para a sobrevivência dos agentes econômicos.

Essa nova realidade tem determinado mudanças significativas principalmente no que se refere à pequena produção, como em todos os setores econômicos. A dinâmica de mercado vem, assim, desde então, atuando no sentido de selecionar os produtores de leite por escala de produção, qualidade da matéria-prima e profissionalismo na gestão dos negócios. (BORTOLETO, 2001).

Em se tratando de Cachoeirinha, a estrutura de produção de leite é baseada, sobretudo, em pequenos produtores (Gráfico 1), apresentando dificuldades reais para a introdução de investimentos em tecnologias; o que dificulta campanhas de assistência técnica e a concessão de crédito orientado, entre outros dispositivos de modernização.



**Gráfico 1:** Cachoeirinha-PE: quantidade de leite produzida/diária por produtores  
 Fonte: Dados obtidos a partir de entrevista realizada com os produtores, em jan. 2007.

De acordo com o exposto no gráfico 01, do total de produtores entrevistados, 63% são pequenos produtores que afirmaram ter uma produção de leite diária de 10 a 100 litros; 21% referem-se à parcela dos produtores que apresentam uma produção de 110 a 290 litros; 8% são àqueles que afirmam terem uma produção diária de 300 a 520 litros e outros 8% referem-se àqueles que são responsáveis por uma produção de 900 a 1500 litros diários.

E, segundo o Secretário de Agricultura do município de Cachoeirinha, em se mantendo a situação atual, grande parcela desses produtores, bastante significativa, será expulsa do mercado formal ou então remetida à condição de subsistência. Para ele, ainda é importante ter uma solução viável para essa categoria, ou seja, o desenvolvimento de um cooperativismo ou associativismo, sobre os quais discorreremos em seção posterior.

Já se tentou organizar os envolvidos com a produção e a comercialização de produtos derivados do leite, mas os resultados não foram profícuos, a começar pela dificuldade de organização de produtores não acostumados a uma cultura cooperativista. Daí não se ter avançado nessa tarefa, a despeito de muitos produtores e comerciantes reconhecerem o papel do cooperativismo no processo de fortalecimento das atividades locais.

Diante disso, identificamos que os principais entraves ao desenvolvimento do segmento produtivo primário da cadeia produtiva do leite e, conseqüentemente, do queijo, residem nos seguintes aspectos: existência de rebanhos com baixa especialização e produtividade, baixo

nível tecnológico, cultura individualista do produtor; ineficiência de serviços de inspeção sanitária e de controle de qualidade zootécnicos e econômicos, entre outros.

Se por um lado, a resistência ao “novo”, representa uma vantagem locacional por exprimir uma especialização e experiência típica do lugar, por outro, pode tornar-se fator impeditivo para incorporação de novos procedimentos técnicos para promover o crescimento da atividade na cidade, como podemos comprovar com Sorj:

A situação do pequeno produtor de leite apresenta uma deterioração constante, dado que o preço do leite é controlado (sendo um dos itens mais importantes da alimentação popular, é politicamente sensível e economicamente importante no custo de reprodução da força de trabalho), ao passo que o preço dos insumos, da terra e pastagens não o é. (1986, p. 58).

Logo, como proceder à modernização se os preços, sobretudo dos insumos, elevam-se sem controle, enquanto o preço do leite sempre é amparado por uma política de controle, direta ou indiretamente imposta pelo governo?

Por outro lado, não existe uma conscientização quanto à necessidade de se implementar um processo de modernização numa perspectiva que ultrapasse os resultados puramente econômicos e concentradores de renda, considerando a complexidade da realidade sócio-espacial e dividindo os benefícios do processo com todos os envolvidos. Nesse sentido:

Uma sociedade reduzida à economia não é mais uma sociedade. A vida de uma sociedade consiste em seu projeto social, cuja ausência significa a morte. [...] Entendido como bem econômico, o bem não garante o vínculo social. O economicismo esvazia a sociedade de suas substâncias e a torna, a longo prazo, incapaz de auto-instituir-se. Ora, “não pode existir uma sociedade”, escreve Castoriadis [...], “que não seja alguma coisa para si própria; que não se represente como sendo alguma coisa”. (ZAQUAL, 2006, p. 67).

E colocamos essa idéia no âmbito da discussão do presente tema porque não podemos restringir a questão do desenvolvimento humano apenas a perspectivas de crescimento de atividades garantidoras da inserção de pessoas no mercado de trabalho.

É indiscutível que, essa inserção pode representar um salto importante na vida das pessoas; porém, por si só, ela é insuficiente ao desenvolvimento do Homem. Nesse sentido,

temos que pensar nas possibilidades de promover mudanças concretas nas condições de trabalho e de vida das pessoas envolvidas. A esse respeito, Zaoual afirma que:

O dinamismo de uma economia e, também, o de uma sociedade – se fosse possível isolar a primeira da segunda – pressupõem a intervenção de outras modalidades de trocas, como a cooperação, cujas opções podem ser muito variadas. [...] Isso repõe no centro da reflexão econômica o Homem, considerado em sua universalidade e em sua ampla diversidade. Em todos os campos, a ciência está na obrigação ética e científica de mostrar maior capacidade de discernimento. (Ibidem, p. 84).

Acreditamos, pois, que os ideais presentes nessas duas últimas citações reproduzidas, possam ser concretizados. Porém, para isso, faz-se necessário, primeiramente, que os moradores do lugar os façam valer como princípios norteadores do seu trabalho e da sua vida. Mas em que medida esses valores podem se impor em Cachoeirinha? Para tanto, é preciso considerar mais de perto o seu espaço concreto. Nesse sentido, buscamos, no capítulo seguinte, elucidar a questão através da análise da organização espacial específica do município de Cachoeirinha, mediante a produção artesanal do queijo.

Nem todos os indivíduos que participam do ato produtivo e da produção do espaço usufruem igualmente dos frutos ou da renda gerada no processo de trabalho, uma vez que esse mecanismo se realiza dentro do contexto das relações capitalistas de produção, caracterizadas principalmente pela sujeição do trabalho ao capital. (SENA, 2000, p. 50-51).

#### **4 A atividade artesanal de produção do queijo e a sua organização sócio-espacial em Cachoeirinha**

O “homem animal” tornou-se “homem social” no momento em que passou a produzir os elementos básicos à sua reprodução. Segundo Santos (2004), esse ato de produzir implicou transformar a natureza primitiva em uma natureza segunda, estabelecendo assim, uma intermediação do homem com a natureza.

Esse homem como ser social, ao longo da sua história, vem construindo uma constante organização e reorganização do meio em que vive, a partir de relações sociais estabelecidas e baseadas na produção, ao fixar no solo os seus objetos, frutos do seu trabalho social e vinculados às suas várias necessidades. Desse modo, os objetos que fazem parte do espaço interferem na dinâmica social e vice-versa.

Indispensável à sobrevivência da sociedade, a produção acaba por impor formas e ritmos à vida e às atividades humanas, implicando uso disciplinado do tempo e do espaço. E assim, cada atividade passa a ter um lugar próprio no tempo e no espaço. Desse modo, cabe à Geografia a análise social levando em consideração a materialização dessas relações no espaço e como esses objetos produzidos se impõem na dinâmica da sociedade. (SENA, 2000, p. 47).

Nessa perspectiva de análise, a mera descrição e localização dos objetos presentes no espaço, sem considerar os processos que permitiram a sua formação e sua permanência, são insuficientes para compreender a organização espacial de uma sociedade. Santos (2002, p. 63) nos diz que “o espaço é formado por um conjunto indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e sistemas de ações.” Ele afirma que esses objetos por si sós, não nos permitem o conhecimento da realidade social. Assim, os sistemas de objetos determinam as ações e, por sua vez, essas ações, organizadas em sistemas de ações<sup>22</sup> permitem a criação de novos objetos, e neste contexto, o espaço dinamiza-se e transforma-se permanentemente.

---

<sup>22</sup> Segundo Santos (1997, p. 52) “os sistemas de ações é o conjunto das relações sociais de produção.”

Na concepção de Santos, o espaço é considerado, portanto, como um conjunto de elementos fixos e fluxos:

Os elementos fixos, fixados em cada lugar, permitem ações que modificam o próprio lugar, fluxos novos ou renovados que recriam as condições ambientais e as condições sociais, e redefinem cada lugar. Os fluxos são um resultado direto ou indireto das ações e atravessam ou se instalam nos fixos, modificando a sua significação e o seu valor, ao mesmo tempo em que, também se modificam. (2002, p. 62).

Nesse contexto, reconhecemos Cachoeirinha como um espaço constituído por um sistema de objetos fixos que têm origem nas relações de trabalho, com base nas mais diversas atividades e ações que provêm dos vários agentes sociais atuando no lugar. Ao mesmo tempo, esses objetos são construídos por fluxos, por ações que estão, na área, representadas, especificamente pelo processo de produção e de comercialização dos produtos artesanais dentre os quais estamos destacando o queijo.

E nesse processo de produção e comercialização do queijo em Cachoeirinha, como aliás de qualquer outro produto semelhante, estabelecem-se relações sócio-espaciais da cidade (lugar da comercialização, sobretudo) com o campo (lugar da produção e da oferta da matéria-prima) na escala local, bem como do município com outros centros urbanos (Caruaru, Garanhuns, Recife, etc.) na escala regional e assim por diante. Evidenciamos, então, que o processo de produção do espaço geográfico acontece em sistema, ou seja, é um processo relacional.

Assim, torna-se necessário identificar os agentes envolvidos no processo de produção do espaço em Cachoeirinha, as suas ações e as funções que desempenham na sociedade local.

#### **4.1 As diferenciações sócio-espaciais das atividades e a situação dos seus principais agentes da produção do queijo em Cachoeirinha**

Nesse trabalho, consideramos o processo de produção do queijo em Cachoeirinha como atividade artesanal, visto que as etapas da produção exigem do produtor habilidade e força

física intensa, além de apresentarem aspectos relacionados ao período pré-industrial no qual havia uma predominância dos moldes artesanais de produção.

Com isso não estamos querendo dizer que Cachoeirinha possui uma economia pré-industrial, e sim que elementos inerentes àquele tipo de economia são ainda consideráveis na área, sob o contexto do chamado “capitalismo informacional”. Portanto, mais uma vez constatamos a coexistência de práticas tradicionais, modernas e pós-modernas no âmbito das atividades humanas contemporâneas. Com efeito,

Em cada lugar, o tempo das diversas ações e dos diversos atores e a maneira como utilizam o tempo social não os mesmos. No viver comum de cada instante, os eventos não são sucessivos, mas concomitantes. Temos aqui o eixo das coexistências [contraposto ao eixo das sucessões].(SANTOS, 2002, p. 126).

Isso porque os processos de mudança não atingem simultaneamente todos os lugares. Em lugares de regiões subdesenvolvidas, onde as desigualdades e a seletividade sócio-econômica agravam ainda mais a diferenciação sócio-territorial, muitos entraves ocorrerão no sentido de retardar o processo de desenvolvimento efetivo do lugar.

Tal fato não se distancia da realidade hoje vivida em Cachoeirinha, quando observamos a produção de queijos e de seus derivados, em grande parte, sendo realizada na própria residência dos produtores. Para melhor explicitar a realidade da atividade artesanal em Cachoeirinha, destacamos que:

Artesanato é a atividade predominantemente manual de produção de bens, exercida em ambientes domésticos [...] com equipamento rudimentar na qual se admite a utilização de máquinas e ferramentas desde que não se dispense a criatividade ou habilidade individual, em que o agente produtor participa, diretamente em todas ou quase todas as etapas de elaboração do produto. (LIMA, 1985, não paginado).

Portanto, o termo artesanato ficou, assim, caracterizado como aquelas formas de produzir bens com estrutura semelhante às do período pré-industrial europeu, ou seja, atividades normalmente desenvolvidas em ambientes domésticos, apoiadas em técnicas e instrumentos de trabalho rudimentares, com largo emprego de força de trabalho familiar.

Não estamos, nesse caso, desmerecendo o papel importante das atividades artesanais para a organização espacial, na medida em que no contexto atual, o artesanato está presente em vários eventos de cunho nacional e internacional, movimentando um grande volume de capital, a exemplo da Feira Nacional de Negócios do Artesanato (FENNEART), inclusive com a participação de alguns artesões de Cachoeirinha.

Em se tratando desse município, a atividade de produção e comercialização do queijo tem contribuído de maneira significativa na organização sócio-espacial à medida que garante a sustentabilidade sócio-econômica do município, gerando renda para a população local, principalmente àquela residente na sua área rural.

Convém lembrarmos que, na sua área urbana, prevalecem as atividades do comércio, através de pequenos e médios estabelecimentos comerciais<sup>23</sup> bem como da prestação de serviços, principalmente do setor público municipal, o que garante a permanência de sua população no lugar, mesmo tendo apresentado reduzido crescimento econômico durante as últimas décadas.

Como o homem organizado em sociedade, constitui o principal agente no processo da organização espacial, é necessário considerar o papel da sociedade no referido processo. Assim, o estudo da dinâmica populacional de um determinado lugar representa um dos elementos relevantes para a compreensão de problemas sócioeconômicos e espaciais relativos ao local.

Cachoeirinha, como muitas outras cidades do Agreste pernambucano, cresceu em função da comercialização da produção agrária e da pecuária. Essas atividades sempre estiveram presentes na economia do lugar, tendo sido, como vimos em outros momentos, as atividades de destaque no município.

---

<sup>23</sup> Frigoríficos, farmácias, sapatarias, panificadoras, movelarias, mercearias, supermercados, bares e restaurantes, entre outros.

Segundo dados fornecidos pelo IBGE, o pequeno centro urbano de Cachoeirinha vem apresentando um baixo crescimento populacional nos últimos anos, fato comprovado na tabela 6 abaixo.

**Tabela 6** - Cachoeirinha – PE: crescimento populacional entre 1996 e 2006

Ano	População	Crescimento Populacional
1996	15.554	-
2001	17.042	1.488
2004	17.653	611
2005	17.788	135
2006	17.922	134

Fonte: IBGE – Censos demográficos – 1996, 2001, 2004, 2005, 2006.

Por meio dessa tabela, observamos um pequeno crescimento da população absoluta entre os anos de 1996 e 2001, o qual pode ser explicado, sobretudo, pelo dinamismo da sua economia urbana, no local, encorajada pelo crescimento das atividades artesanais do couro e do aço, analisadas por Silva (1999) e Viana (2000). Nos anos seguintes, entretanto, constatamos uma redução e mesmo estagnação do crescimento populacional em Cachoeirinha, fato explicado pela desaceleração da economia local provocada pelo declínio das atividades econômicas já mencionadas.

Todavia, a atividade de produção e comercialização de queijos conseguiu manter boa parte da população rural nesse espaço, mesmo que, em alguns casos, em condições precárias de vida, pois na sua maioria ela é desenvolvida em pequenas propriedades com características tradicionais da produção artesanal. Trata-se de uma economia familiar, sendo organizada em função, sobretudo, do tamanho e da composição da família.

A partir de pesquisas realizadas *in situ*, constatamos que, na sua quase totalidade, as pequenas e médias propriedades pertencem aos produtores de queijo, ficando as grandes propriedades restritas a um pequeno número de produtores e fornecedores de leite. (Tabela 7).

**Tabela 7 - Cachoeirinha – PE: tamanho da propriedade por tipo de produção**

<b>Categoria</b>	<b>Hectares</b>	<b>Produtores</b>
Produtor	2 a 9	09
de	10 a 30	05
Queijo	40 a 70	04
Produtor	Até 12	01
de	60 a 70	04
Leite	+ de 100	02

Fonte: Dados obtidos a partir das entrevistas, em jan. 2007.

Através da análise dessa tabela, pudemos constatar um predomínio de pequenas e médias propriedades, onde os produtores desenvolvem a criação de animais, associada à prática da agricultura de subsistência. Os gêneros agrícolas<sup>24</sup>, na sua maioria, são produzidos para obtenção de recursos que visam à manutenção do gado, seja no fornecimento de alimentos ou na geração de capital para compra de ração, e apenas o excedente é destinado ao consumo da família. Desses produtos, o milho é o mais aproveitado, pois dele tudo se utiliza. A palha do milho, por exemplo, é utilizada para complementar a ração dos animais.

No contexto atual, a categoria agricultura familiar, a qual em Cachoeirinha está atrelada à pequena produção do queijo, vem adquirindo legitimidade e importância no âmbito das políticas públicas e sociais, reflexo das inúmeras reivindicações das organizações dos trabalhadores rurais, como o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), por exemplo.

<sup>24</sup> milho, feijão, mandioca, fava, como já vimos antes.

A partir da criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) em 1996, a agricultura familiar configura-se no cenário social e político brasileiro. Esse programa visa prover crédito agrícola e apoio institucional aos pequenos produtores rurais que vinham sendo eliminados das políticas públicas ao longo da década de 1980 e passavam por sérias dificuldades de se manter na atividade. Esse fato talvez explique o emprego dos termos “pequena produção” e “pequeno produtor rural”, já que esse segmento social sempre foi visto como categoria específica carente de políticas públicas diferenciadas, a exemplo de acesso a juros baixos, apoio governamental, entre outros benefícios.

Vemos, dessa forma, que a agricultura familiar – camponesa, vem sendo assistida pelo PRONAF, o qual, decerto, vem contribuindo para melhorar a condição de vida do agricultor. Contudo, não vislumbramos esse tipo de assistência em se tratando da pequena produção do queijo, no que se refere aos governos municipal e estadual, que tenha alcançado o município de Cachoeirinha.

No tocante à pecuária<sup>25</sup> desenvolvida nas pequenas propriedades, esta atividade possui como objetivo a complementação da renda familiar. Os animais, geralmente, são comercializados nas feiras e a renda é então destinada à compra dos alimentos básicos, que são adquiridos nas mercearias e nos supermercados da cidade.

Em relação à pecuária bovina, no período das chuvas, os animais são criados soltos, alimentando-se das pastagens naturais. Porém, no período das estiagens, frequentes na região, o produtor precisa comprar o alimento<sup>26</sup> para o gado. Normalmente, a compra é realizada em armazéns, onde o produtor estabelece um certo “acordo” com o comerciante, segundo o qual, a cada semana, o produtor quita o débito que ficou da semana anterior e imediatamente contrai um novo débito que quitará na semana seguinte, por ocasião da venda do queijo.

---

<sup>25</sup> criação de porcos e galinhas.

<sup>26</sup> a alimentação é baseada no fornecimento de ração, farelo de milho, soja, bagaço de cana-de-açúcar, “cama de galinha” (esterco).

Seguindo as características da agropecuária tradicional, em Cachoeirinha essas atividades são realizadas sem a utilização de equipamentos sofisticados para o seu beneficiamento. Do total das pequenas propriedades visitadas, apenas sete (07) utilizam algum tipo de equipamento, como a forrageira – usada para triturar o bagaço da cana-de-açúcar e a palha de milho, o pulverizador e a bomba d'água, ao passo que nas médias e grandes propriedades foi indicado que, além desses equipamentos, usa-se com frequência, o trator e a esteira.

O desenvolvimento da agricultura e da criação dos animais é realizado diretamente pela própria família, como vimos anteriormente. Inclusive com uma forte participação das mulheres nessas tarefas. Estas, além de exercerem a função de donas-de-casa, ajudam no plantio e na colheita dos gêneros agrícolas já mencionados, como também cuidam dos animais tidos como domésticos (porcos e galinhas) que são criados soltos no “terreiro”, como é denominada a área que circunda a residência da família.

No que se refere à condição jurídica dessas propriedades, constatamos que, do total de propriedades visitadas, quinze (15) são próprias e apenas três (03) são cedidas. A aquisição dessas propriedades ocorreu mediante quatro formas distintas: através da compra com recursos próprios seis (06), por intermédio do casamento dois (02), por herança seis (06) e doação do pai ou sogro quatro (04).

Em geral, vivem e dependem dessas propriedades uma média de quatro (04) a oito (08) pessoas – o proprietário, esposa e filhos, e em alguns casos, a sogra/sogro. Essa situação, comum em Cachoeirinha, não se distancia da de outros lugares, como podemos perceber na afirmação de Schneider.

A família é entendida como um grupo social que compartilha um mesmo espaço (não necessariamente uma habitação comum) e possui em comum a propriedade de um pedaço de terra para o cultivo agrícola. Está ligada por laços de parentesco e consangüinidade (filiação), podendo a ele pertencer, eventualmente, outros membros não consangüíneos (adoção). (2003, p. 115).

Contudo, apesar da pequena quantidade de animais criados nessas propriedades (Tabela 8), a família consegue encontrar alternativas de sobrevivência com criatividade, as quais têm

garantido a uma grande parte dos seus membros o acesso a bens de consumo que são comuns aos centros urbanos, tais como, aparelho de som, TV, antena parabólica, celular, motos e, em alguns casos, o automóvel.

**Tabela 8** - Cachoeirinha-PE: nº de proprietários segundo a quantidade de animais

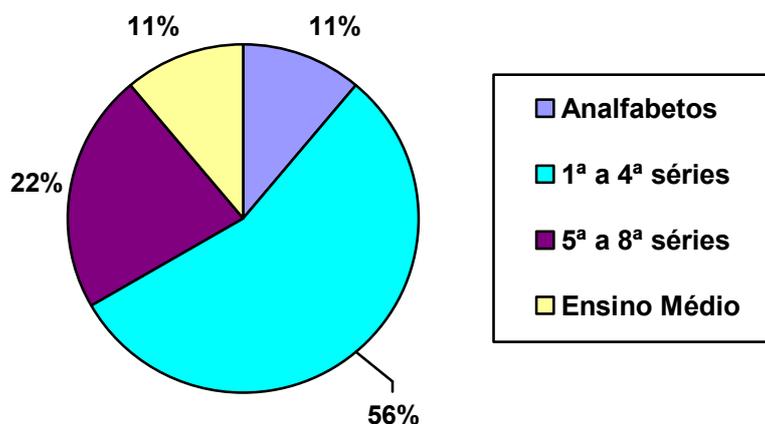
<b>Número de proprietários</b>	<b>Quantidade de cabeças de gado</b>
<b>03</b>	<b>6 a 12</b>
<b>04</b>	<b>15 a 20</b>
<b>05</b>	<b>23 a 30</b>
<b>03</b>	<b>32 a 40</b>
<b>03</b>	<b>+ 80</b>

Fonte: Dados obtidos a partir de entrevista, em jan. 2007.

Embora a maior parte dos proprietários apresentem baixo nível de escolaridade (Gráfico 2), notamos uma preocupação por parte dos chefes de família em manter os filhos na escola. Até concluírem o Ensino Fundamental I (1ª a 4ª séries), as crianças freqüentam salas de aulas multisseriadas<sup>27</sup> em escolas instaladas na área rural, mantidas pelo Governo Municipal. Essa situação decerto, repercute na qualidade do ensino e, por conseguinte, na qualificação profissional do filho do pequeno produtor rural. A partir da 5ª série do Ensino Fundamental II, os jovens são obrigados a se deslocarem para a cidade todos os dias em transportes<sup>28</sup> com péssimas condições, mantidos pela prefeitura, visando à continuidade de sua formação.

<sup>27</sup> Salas em que funcionam mais de uma série, forçando o professor a desenvolver atividades pedagógicas diversificadas para atender aos diferentes níveis de escolaridade.

<sup>28</sup> ônibus, caminhonetes, toyotas.



**Gráfico 2** - Cachoeirinha – PE: nível educacional dos produtores de queijo  
Fonte: Dados coletados com as entrevistas em jan. 2007.

A partir do gráfico 2, podemos constatar a baixa escolaridade do conjunto dos produtores de queijo. A maior parte deles não concluiu o Ensino Fundamental, tendo freqüentado a escola apenas nos quatro primeiros anos desse nível do ensino, pois alegam que desde muito cedo foram levados a trabalhar em fazendas onde já trabalhavam na ordenha. Acreditamos que essa baixa escolaridade interfere na prática artesanal que vem sendo exercida ao longo do tempo em Cachoeirinha, o que promove certa resistência às inovações aliada à falta de recursos. No entanto, notamos que, apesar do baixo nível educacional dos pais, há, atualmente, uma forte preocupação em oferecer aos filhos uma melhor condição de vida, o que para eles está atrelado ao nível de educação.

Questionados a respeito desse fato, os entrevistados foram unânimes em afirmar que a possibilidade dos filhos terem uma vida melhor que a deles só é possível através da educação. Alguns deles, orgulhosamente, nos mostraram fotos dos filhos no momento da conclusão do Ensino Médio. E, embora sabendo que, após a conclusão dos estudos os filhos vão abandonar o campo em direção aos centros urbanos maiores, os pais dizem-se satisfeitos, e assim, continuam trabalhando na terra a fim de garantir o sustento do filho na grande cidade e a posse da propriedade para futura herança. A percepção dessa realidade fica explícita na citação a seguir:

A reprodução social, econômica, cultural e simbólica das formas familiares depende de um intrincado e complexo jogo pelo qual as unidades familiares se relacionam com o ambiente e o espaço em que estão inseridas. Nele os indivíduos e a família devem levar em conta o bem-estar e o progresso de sua unidade de trabalho e moradia e as possibilidades materiais de alcançar determinados objetivos. (SCHNEIDER, 2003, p. 114).

Em virtude da quase totalidade das moradias desses produtores rurais estar situada dentro dos limites do estabelecimento agrícola, há dificuldades para essa classe, quanto ao acesso aos serviços, tais como: educação, saúde, lazer, comercialização, o que gera à tendência da família a viver ligada parcialmente à cidade, já que este espaço oferece maiores oportunidades, ficando muitas vezes a família dividida entre a propriedade rural e a cidade.

A manutenção da educação dos filhos jovens e adultos na cidade é garantida não só pelos rendimentos obtidos com a produção dessas propriedades. Quase todas as famílias entrevistadas possuem uma segunda renda, proveniente da aposentadoria de um dos membros da família, do bolsa-família, do emprego público – nesse caso, da mulher professora - , ou ainda de uma pequena mercearia ou bar na própria residência.

Essas atividades representam um adicional para aumentar a renda familiar, sobretudo nos períodos de queda de preço dos produtos comercializados nas feiras livres, além de servirem como complemento para as despesas com as novas necessidades de consumo impostas pelo capitalismo, fato comprovado por Chayanov a seguir:

Em situação em que a família não dispõe de uma quantidade suficiente de terra para suas necessidades, (...) ela tende a buscar em “atividades artesanais e comerciais ou em outras atividades não-agrícolas” uma forma de ocupar a força de trabalho para garantir o equilíbrio entre trabalho e consumo. (CHAYANOV apud SCHNEIDER, 2003, p. 107).

Essa situação caracteriza uma nova realidade do espaço rural brasileiro e, por conseguinte, do espaço rural de Cachoeirinha. Essa nova estruturação do trabalho familiar no campo vem sendo tratada por vários estudiosos do assunto como a pluriatividade, que Schneider (2003, p. 100) define como sendo “situações sociais em que os indivíduos que compõem uma família com domicílio rural passam a se dedicar ao exercício de um conjunto

variado de atividades econômicas e produtivas, não necessariamente ligadas à agricultura ou ao cultivo da terra.”

Em outros termos, podemos dizer que a pluriatividade refere-se à diversidade de atividades desenvolvidas nas unidades familiares agrícolas, objetivando adquirir uma fonte de renda que assegure a sustentabilidade da família. É um fenômeno social e econômico através do qual membros das famílias rurais realizam atividades não-agrícolas, assegurando, assim, a moradia no campo e estabelecendo ligação produtiva com as atividades agrícolas: “(...) uma parte dos membros das famílias residentes no meio rural passa a se dedicar a atividades não-agrícolas, praticadas dentro ou fora das propriedades.” (SCHNEIDER, *ibid*, 100).

Observamos durante a pesquisa uma contradição entre as respostas dadas aos questionários e os discursos dos entrevistados em relação ao papel da atividade de produção do queijo na cidade. Ao questionarmos se eles conseguiam manter a família com a produção do queijo, a maioria afirmou que sim, embora tenha demonstrado certo desânimo em relação ao futuro dessa atividade. Os depoimentos abaixo revelam essa situação.

- *às vezes passamos necessidades...*

(Entrevista com um pequeno produtor, em jan. 2007)

- *dá pra levar, mas com dificuldades...*

(Entrevista com um pequeno produtor, em jan. 2007)

- *só dá porque toda família trabalha...*

(depoimento colhido de um médio produtor durante entrevistas, em jan. 2007)

No tocante à produção do queijo, as suas unidades produtoras apresentam, no geral, uma pequena produção diária, justificada pela quantidade insuficiente de leite obtida nessas unidades (Quadro 2). Inclusive, em alguns casos, o produtor de leite necessita comprar de 10 a 20 litros de leite de outros produtores para complementar a quantidade da matéria-prima para a produção do queijo.

Assim, observamos que a maior parte dos produtores de Cachoeirinha apresenta uma baixa produção, fato comprovado no quadro a seguir.

Quantidade de leite/litro produzidos	Nº de produtores	Quantidade de queijo/quilo produzidos
10 a 40	05	2 a 6
50 a 80	06	7 a 10
90 a 100	03	12 a 15
140 a 170	01	20 a 30
250 a 450	03	50 a 60

**Quadro 2:** Cachoeirinha - produção/diária de leite e de queijo

Fonte: Dados obtidos a partir das entrevistas, em jan. 2007.

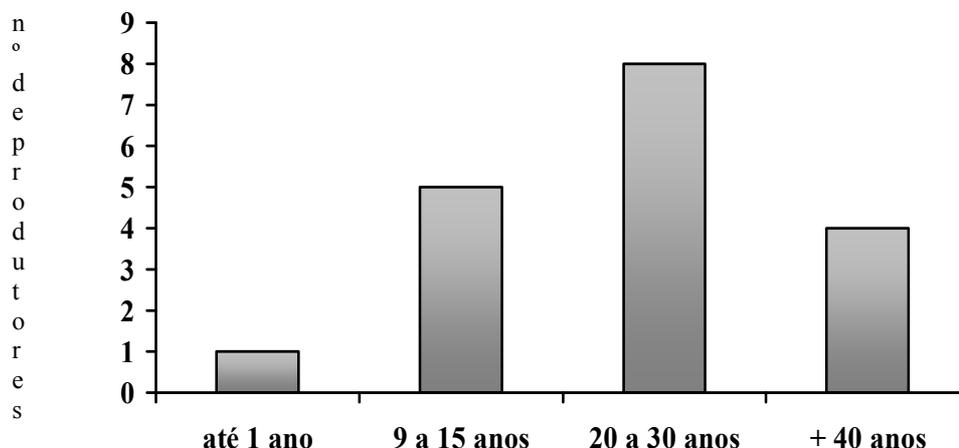
No período da nossa pesquisa, o preço do litro do leite variava entre R\$ 0,45 a R\$ 0,50 para o produtor e o quilo do queijo de coalho oscilava entre R\$ 4,00 a R\$ 6,00; valores que, segundo os produtores, não cobriam as despesas com a alimentação do gado. Daí a necessidade de se ter acesso a outras atividades, como fica comprovado na afirmação de Sorj:

Considerando isoladamente os custos de produção, o preço do leite não chega a cobrir – no caso dos pequenos produtores – a reprodução da mão-de-obra. De fato, a produção de leite é geralmente um subproduto da criação de gado de corte, e a maioria dos seus produtores também se dedicam ao cultivo de outras lavouras. (1986, p.57).

Nas unidades produtoras domésticas, o trabalho geralmente é desenvolvido pelo casal, embora notemos a participação mais efetiva da esposa. Apenas em uma unidade visitada, constatamos o emprego de mão-de-obra assalariada, resumida a um funcionário.

Em relação ao tempo em que esses produtores produzem queijo, verificamos que a maioria apresenta mais de quinze (15) anos de dedicação a essa atividade, conforme atesta o Gráfico 4, reunindo, assim, certa experiência que, na maioria dos casos, foi repassada de pai para filho. Esse fato, decerto, tem contribuído para a manutenção da qualidade do queijo de Cachoeirinha e, por sua vez, da sua fama. A esse respeito Wanderley (1996, p. 07) afirma que:

Para enfrentar o presente e preparar o futuro, o agricultor camponês recorre ao passado, que lhe permite construir um saber tradicional, transmissível aos filhos e justificar as decisões referentes à alocação dos recursos, especialmente do trabalho familiar, bem como a maneira como deverá diferir no tempo, o consumo da família.



**Gráfico 3:** Cachoeirinha – PE: nº de produtores segundo o tempo de experiência na produção do Queijo

Fonte: Dados obtidos a partir de entrevistas, em Jan. 2007.

No tocante aos trabalhadores assalariados das fabriquetas instaladas na cidade, comprovamos que não existem vínculos empregatícios transparentes. Os salários variam entre R\$ 200,00 a R\$ 360,00 por mês. Dos cinco trabalhadores entrevistados, três recebem R\$ 50,00 por semana e os demais recebem R\$ 360,00 mensais.

Através das informações obtidas com as entrevistas, comprovamos que aqueles que, mesmo recebendo uma renda mínima, têm acesso a uma maior quantidade de bens materiais, adquiridos no comércio local, que no contexto de Cachoeirinha, têm uma certa condição parcial de vida. O fato de não terem custos com deslocamentos para o local de trabalho, em virtude da pequena extensão da cidade, contribui para isso. Portanto, não se exige o uso de transporte coletivo ou particular, visto que o deslocamento pode ser feito a pé ou por meio de bicicletas.

No que se refere aos direitos trabalhistas, os produtores e proprietários das unidades fabris da pequena produção de queijo afirmaram não haver vínculos empregatícios através de contratações legais, conquanto tenham conhecimento das determinações no tocante às Leis Trabalhistas, declaradas na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

Promulgada em 05 de outubro de 1988, a nova Constituição assegura ao trabalhador direitos que lhes permitam uma melhoria de sua condição social. Para isso são garantidos ao trabalhador o direito a um salário mínimo capaz de atender às suas necessidades vitais básicas e às de sua família (Art. 7º, inciso IV do cap. II referente aos Direitos Sociais), bem como o direito ao fundo de garantia do tempo de serviço (inciso VIII), gozo de férias anuais remuneradas (inciso XVII), entre outros. (VIANA, 2000, p. 76).

No que concerne à qualificação dos trabalhadores da produção do queijo em Cachoeirinha, ficou evidente que não é exigida experiência anterior, a exceção do “queijeiro”, ou seja, daquele responsável pela produção do queijo-manteiga, que necessita ter boa experiência para obter o ponto ideal da massa – “ponto de liga” na produção do queijo. Isso se deve ao fato de que, segundo o queijeiro, caso o ponto de liga não seja atingido, toda a massa obtida será descartada, devido à não formação do queijo.

Percebemos, desse modo, que, diferentemente de outras atividades, o trabalho nas fábricas de queijo em questão não exige necessariamente uma qualificação anterior. Mas como pensar em qualificação profissional diante das precárias condições de trabalho e de vida dos trabalhadores em tela? Se essa qualificação fosse um requisito ao emprego, sob os parâmetros do processo de modernização reconhecemos, seguramente a economia local não envolveria tantas pessoas trabalhando, como em Cachoeirinha.

Desse modo, se, por um lado, a modernização nos meios de produção em Cachoeirinha pode promover uma expansão da produção e comercialização do queijo, o que decerto elevaria a qualidade de vida de um determinado grupo envolvido com esse setor, por outro, não há garantias de que essa modernização manteria o nível de emprego atualmente observado no município.

Em relação às condições dos equipamentos de proteção contra acidentes e à própria higiene no processo de produção e conservação dos produtos, existem certas deficiências não identificadas pela vigilância sanitária, devido à ausência de uma fiscalização eficaz. Das condições de higiene exigidas para o trabalhador, observamos apenas o uso de botas de borracha. De acordo com as normas estabelecidas pela Normativa 51, que trata das condições de higiene da coleta do leite e produção do queijo, além das botas, seria necessário o uso de

bonés e aventais, durante o processo produtivo. As figuras 21 e 22 mostram claramente a ausência das condições exigidas.



**Figura 21:** Condições de trabalho

Nota: Não se observa o uso do boné e do avental pelos trabalhadores, exigidos como garantia da higienização do produto

Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 22:** Condições de trabalho

Nota: Detalhe para o avental improvisado pelo trabalhador

Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Embora sabendo da existência dos riscos de acidentes, em razão de fatores de ordem cultural e prática, há resistência ao uso dos equipamentos necessários. É nesse caso que as ações governamentais devem ser adotadas, com promoção de campanhas publicitárias e cursos profissionalizantes, a fim de que sejam conscientizados não somente os trabalhadores de Cachoeirinha, mas também aqueles de outras atividades que funcionam de maneira precária no Estado de Pernambuco<sup>29</sup>.

Ademais, é necessário que se tomem medidas no sentido de higienização do ambiente de produção do queijo, tendo em vista que a saúde dos consumidores do queijo, também deve ser preservada, evitando possíveis problemas de saúde pública.

No que se refere aos proprietários das fábricas de queijo, percebemos que todos ingressaram nessa atividade influenciados pelos seus pais, os quais já eram pecuaristas e

---

<sup>29</sup> Como exemplo, temos também o caso daqueles que cortam pedras e descascam mandioca, já tão veiculados na imprensa.

também produtores de queijo. Portanto, a experiência com a atividade já vem de muitos anos, sem que se tenha realizado algum curso formal de administração para esse fim.

Paralelamente a essa atividade, eles também desempenham outras, tais como a de transporte de gado, a de comerciante de armazém de produtos pecuaristas e a de criador de porcos.

Essa categoria de proprietários apresenta um padrão de vida bem diferente daquele dos trabalhadores e também dos produtores domésticos. E apesar de alegarem que o “ramo tá difícil”, como alguns afirmam, eles revelam que, após a inserção nessa atividade, conseguiram comprar casas, terrenos, automóveis, realizaram reformas na casa (própria) e na fábrica, incrementando as suas instalações, ainda que essas apresentem precariedades em equipamentos e estrutura física, como podemos observar nas figuras 23 e 24.



**Figura 23:** Estrutura física de fábrica de queijo na área urbana  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 24:** Estrutura física de fábrica de queijo de coalho na área rural  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Para a produção do queijo-manteiga, as fábricas compram o leite dos médios e grandes produtores. Em média, cada fábrica possui cerca de dez (10) fornecedores, que fornecem de 500 a 1.100 litros de leite diariamente. Cada litro de leite é comercializado a um preço que oscila entre R\$ 0,50 a R\$ 0,55. O pagamento dessa mercadoria aos produtores de leite é feito semanalmente, em geral usando dinheiro<sup>30</sup>.

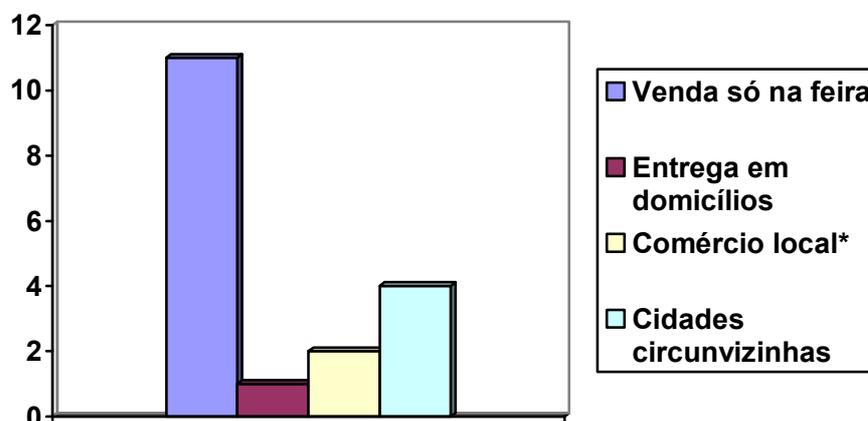
A produção diária de queijo chega a variar de 40 a 100 quilos por dia, sendo comercializado no valor de R\$ 5,00 a R\$ 5,50 o quilo do queijo de coalho e R\$ 8,50 a R\$ 9,00 o quilo do queijo manteiga, no período da nossa pesquisa.

No que diz respeito à comercialização da produção local, são os próprios produtores os responsáveis pela primeira fase do processo da comercialização que é realizada na “feira do queijo”. Essa forma de comercialização ocorre no lugar há muitas décadas e tem sido a maior responsável pela circulação do produto. Uma pequena parte desses produtores, além de comercializarem na feira, entregam alguns quilos de queijos em residências de pessoas que

---

<sup>30</sup> Transações com cheques ou depósitos bancários não são bem aceitos.

passam a ser “fregueses”, como eles mesmo afirmam. Os que comercializam em outras cidades, são aqueles produtores que se enquadram entre os que produzem de 50 a 100 quilos de queijos. (Gráfico 4)



**Gráfico 4:** Cachoeirinha – PE: formas de comercialização do queijo pelos produtores

Fonte: Dados obtidos a partir das entrevistas, em jan. 2007.

\* mercearias, supermercados, panificadoras

Numa segunda fase desse processo, aparece a figura do comerciante/atravessador. Distinguímos três categorias de atravessadores: um grupo que é representado por moradores da própria cidade, um segundo grupo indicado por pessoas residentes em outras cidades como Chã Grande e Recife e um terceiro grupo constituído pelos proprietários dos frigoríficos.

O grupo dos “ambulantes”, como se auto-denominam, é formado, na maioria, por homens que exerciam diferentes profissões<sup>31</sup> antes de se engajarem no ramo. Alguns afirmam que entraram no negócio porque a renda obtida nas atividades que desempenhavam antes não atendia às necessidades básicas da família; outros afirmaram terem sido influenciados pela tradição familiar.

Esses comerciantes adquirem a mercadoria na feira, diretamente com o produtor, sendo que alguns deles já possuem fornecedores fixos, estabelecido por uma relação de fidelidade entre o produtor que tem a garantia da venda do seu produto e o comerciante que reconhece a qualidade do produto adquirido. Nesse caso, a feira torna-se apenas o local onde é efetuada a

<sup>31</sup> caminhoneiros, agricultor, pecuarista, operário de fábrica de vinho da cidade

transação comercial. Em média, são negociados 300 a 700 quilos de queijos semanalmente e o pagamento é feito à vista, não havendo outra forma de negociação. Com efeito, numa economia sem acesso a créditos e a políticas sociais próprias de um Estado social fica difícil fazer transações com outras formas de venda que não em dinheiro vivo.

Questionados sobre o critério adotado para a escolha, os entrevistados foram unânimes em afirmar que procuram adquirir o produto daqueles produtores que fazem o melhor queijo. O melhor queijo, nesse caso, é aquele que apresenta melhor aparência através da observação da coloração clara, maior firmeza, além do sabor, características percebidas quando se toca, apalpa e aperta o produto.

Segundo esses comerciantes, a margem de lucro na transação entre eles e os produtores atinge uma média de R\$1,00 para cada quilo de queijo de coalho e R\$ 2,00 para o quilo do queijo-manteiga. Essa margem de lucro, por semana, tem garantido a esses comerciantes melhores condições de vida se compararmos com a situação dos produtores. Alguns afirmaram terem adquirido casas, automóveis, motos, terrenos a partir da inserção nessa atividade.

Os comerciantes que vêm de outras cidades e que atendem aos mercados de cidades como Chã Grande, Gravatá, Bezerros, Recife e região metropolitana do Recife, estão na atividade há mais de 15 anos e compram o queijo de vários produtores, diferentemente do que ocorre com o grupo analisado anteriormente. O depoimento de um deles confirma a importância dessa atividade para essa categoria.

*-“ Vale a pena tá nesse negócio. É um dos negócios ambulantes mais abençoado..”.*

(Entrevista com um comerciante de outra cidade, em jan. 2007)

O terceiro grupo, representado pelos proprietários de frigoríficos, apresenta estratégias de compra e venda diferenciadas da dos demais grupos. Instalados ao longo da BR- 432, nas imediações da cidade de Cachoeirinha, esses frigoríficos atendem principalmente ao fluxo diário de pessoas que trafegam por essa estrada em direção aos grandes centros urbanos no

eixo rodoviário Garanhuns-Caruaru-Recife, achando-se, portanto, numa posição geográfica privilegiada.

A aquisição da mercadoria é feita diretamente com o produtor. Em média, cada frigorífico possui três (03) fornecedores, que abastecem diariamente essas unidades. É comercializada uma média de 200 a 300 quilos de queijo semanalmente. As mercadorias chegam até esses estabelecimentos embaladas em sacos plásticos, no caso do queijo de coalho, ao passo que o de manteiga é entregue nas fôrmas – chincho. Além do queijo, da manteiga cremosa e da manteiga de garrafa, é oferecida aos clientes uma diversidade de outros produtos, desde os lácteos até a carne-de-sol – produto também bastante significativo na economia do lugar, além da lingüiça, doces caseiros, entre outros produtos. (Figura 25).



**Figura 25:** Diversificação de produtos oferecidos nos frigoríficos  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

No frigorífico são armazenados em *freezers* refrigerados e nos balcões expositores (Figura 26). Em um desses estabelecimentos, o comerciante já adotou medidas inovadoras de comercialização, com a implantação do sistema de vendas com cartões de créditos, como

VISA, HIPPERCARD, MASTERCARD, estratégia pouco utilizada nos demais estabelecimentos comerciais da cidade.



**Figura 26:** Formas de exposição do queijo nos frigoríficos  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Por estarem fixados em áreas estratégicas do espaço local, ou seja, em corredor viário situado entre cidades importantes da região, como já foi dito anteriormente, esses frigoríficos atendem um intenso fluxo de pessoas diariamente (Figuras 27 e 28), por conseguinte, desfrutam de uma maior estabilidade financeira. Em todos eles, também há uma forte participação de membros familiares, sendo essa atividade a responsável pelo sustento e manutenção de toda a família. É comum, portanto, a presença dos filhos no atendimento aos clientes.



**Figura 27:** Fluxo de pessoas à procura dos produtos regionais  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.



**Figura 28:** Fluxo de carros à procura dos produtos regionais  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Cachoeirinha, assim, continua a manter-se no mundo do capitalismo, mediante a distribuição de produtos realizada com experiências artesanais de produção, fazendo deste espaço um lugar específico, isto é, um lugar diferente no âmbito da tendência à homogeneização das formas do capitalismo informacional no mundo. Isso se refere à horizontalidade que representa até certo ponto, uma resistência às verticalidades.

Comprovadamente, a atividade em tela, como outras existentes em Cachoeirinha e alhures, possui uma grande parcela de contribuição para o crescimento socioeconômico da cidade, na medida em que oferece possibilidades de melhoria de vida à parte dessa população envolvida na produção, pelo menos no que diz respeito a bens e serviços.

Nos depoimentos colhidos por ocasião da nossa pesquisa de campo, constatamos um certo otimismo dos envolvidos no processo em no que se refere ao papel social desempenhado pelas atividades estudadas na economia local.

*“- é importante porque atrai pessoas de vários lugares e gera renda para a cidade...”*

(Entrevista realizada com um trabalhador da fábrica realizada em jan. de 2007)

*“- é bom porque mantém o produtor no campo...”*

(Entrevista com um pequeno produtor rural realizada em jan. de 2007)

*“- é uma forma de sobrevivência, sem isso não sei o que ia fazer para sustentar a família...”*

(Entrevista realizada com um comerciante do queijo em jan. de 2007)

A partir dos depoimentos, comprovamos uma contrariedade no que se refere às opiniões dadas em relação ao papel dessa atividade entre os trabalhadores das fabriquetas e os produtores. Vemos que o trabalhador se mostra otimista em relação a essa atividade, fato que pode ser explicado devido à baixa qualificação profissional, que não oferece perspectivas de crescimento para os eles; enquanto para os produtores, o desânimo demonstrado nos depoimentos registrados na página 85, pode ser explicado pelo pouco retorno financeiro oferecido pela atividade.

De fato, a atividade de produção do queijo, dentre outras, ao contribuir para a produção e reprodução da estrutura socioeconômica do município em estudo, concorre para organizar o espaço, mas de acordo com as condições de produção e da estrutura de classes sociais locais. Como essas condições ainda manifestam significativas desigualdades quanto ao acesso à renda, a equipamentos, a modos de vida mais dignos, etc., o processo de organização sócio-espacial apresenta-se, também, muito desigual, como vimos anteriormente.

Além disso, não basta apenas ter acesso à renda, a bens e serviços se esse conjunto de conquistas não garante qualidade de vida para todos. Daí a necessidade de reestruturar a organização sócio-espacial do lugar, a fim de se criar um espaço mais justo. Esse é o grande desafio que se deve percorrer, como perspectiva de mudança.

#### **4.2 Reestruturação da atividade artesanal de produção e comercialização do queijo: o cooperativismo como alternativa para permanência no mercado com autonomia**

O fenômeno da globalização dos mercados tem imposto grandes mudanças à pecuária leiteira no Brasil, sobretudo a partir do início da década de 1990, quando ocorreu a abertura do mercado nacional. No período que vai de 1995 a 1999, o produtor de leite enfrentou o problema do câmbio valorizado, o que levou o país a se tornar o maior importador mundial de produtos lácteos.

Essas mudanças vão ser determinadas principalmente pela nova postura do mercado consumidor, que passou a exigir maior segurança alimentar. Em função disso, toda a cadeia produtiva passou por um processo de reorganização de modo que novas materialidades e funcionalidades foram impostas, como verticalidades, aos lugares para que se pudesse atender às exigências dos mercados consumidores. Nesse contexto, o processo de inserção do Brasil no mercado internacional de lácteos vai exigir, segundo o que afirma Figueiroa,

Uma melhor qualidade da matéria-prima, o que vai envolver uma mudança radical nas normas de plataforma (contagem bacteriana, células somáticas, teor de acidez, etc.) e implantação de normas de origem (animais controlados, refrigeração do produto na propriedade, ordenha mecânica, coleta a granel) (FIGUEIROA, 2007, não paginado).

Desde então, a tendência é que prevaleçam no mercado apenas as unidades produtivas que adotem práticas modernas de trabalho. Isso porque a pressão do mercador por leite de melhor qualidade higiênica, sanitária e físico-química, exige do produtor uma série de medidas como higienização no transporte e embalagem e o beneficiamento do leite, entre outros, o que certamente acarreta uma elevação nos custos de produção.

Segundo Bressan<sup>32</sup>, “tudo parece conspirar contra a produção familiar de leite, de pequeno porte no Brasil”. Ele também afirma que: “mantido o ritmo de mudanças que têm ocorrido, especialmente nos componentes indústria e consumo da cadeia agroalimentar do leite, o destino da produção familiar com volume reduzido é desaparecer, porque terá poucas condições de competir no mercado.”

Portanto, para atender às novas cobranças desse mercado consumidor, foi criado o Programa de Melhoria da Qualidade do Leite, através da Instrução Normativa Nº 51<sup>33</sup> de setembro de 2002. Essa nova legislação determinou rigorosos critérios para a produção, identidade e qualidade do leite. Para isso, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento criou uma rede de laboratórios que se tornaram responsáveis pelo trabalho de monitoramento nos estados de São Paulo, Goiás, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Paraná e Pernambuco.

A Instrução Normativa 51 passou a vigorar a partir de julho de 2007. Entre as inúmeras exigências dessa legislação, mencionaremos apenas duas, as quais consideramos as mais simples de serem adotadas, embora no contexto da produção de Cachoeirinha sejam pouco viáveis, no caso da produção dos pequenos produtores.

---

<sup>32</sup> Pesquisador da Embrapa Gado de Leite.

<sup>33</sup> Nos anexos, apresentamos trechos dessa Instrução, comprovando as novas exigências para a produção do leite.

A primeira diz respeito ao item 7.2 da Normativa sobre as condições higiênico-sanitárias específicas para obtenção da matéria-prima. Conforme essa Instrução, as normas de coleta do leite devem ser feitas adotando-se algumas medidas que pretendam garantir a qualidade do produto:

1º Antes da ordenha, as tetas do animal devem ser lavadas com água corrente, seguindo-se de secagem com toalhas descartáveis e logo após é que se deve dar início imediato à ordenha.

2º O leite obtido deve ser coado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico.

Durante nossa pesquisa, pudemos observar, nas unidades de produção visitadas, a ausência de práticas relacionadas aos princípios de higiene constantes na Normativa 51, tanto na fabricação do queijo, como na obtenção do leite. Nesta, por exemplo, constatamos a inexistência de pontos de água para limpeza das tetas da vaca, secagem das tetas com pano e não desinfecção das tetas com produtos específicos, como solução iodófera. A ordenha é feita no curral, pelo produtor, o qual não adota nenhuma medida de higienização conforme sugere a normativa. O manuseio das tetas da vaca, por exemplo, é feito sem nenhuma lavagem prévia das mãos.<sup>34</sup>

No que concerne à produção do queijo, tanto na área rural, como na urbana, verificamos falhas na estrutura física das fabriquetas, tais como: sujeira no telhado – ponto de contaminação - , porta de acesso ao local da produção aberta, permitindo o acesso de pessoas alheias ao processo de produção; presença de animais, como cachorro, por exemplo, no recinto. Além do mais, foi-nos possível observar que as condições higiênicas de manipulação dos produtos são insatisfatórias. (Figura 29).

---

<sup>34</sup> Sobre esses aspectos, ver anexos.



**Figura 29:** Condições de manipulação do queijo  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

A segunda norma refere-se à sanidade do rebanho o qual deve passar por um controle sistemático de parasitoses e de mastites, além do controle da brucelose (*Brucella bovis*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), realizado periodicamente por um veterinário.

Ao questionarmos os produtores de Cachoeirinha a respeito dessas novas determinações, eles foram unânimes em afirmar que não havia a menor condição para adoção de tais medidas. Para justificar essa realidade, alguns alegaram a escassez de água como a maior dificuldade, tal como atestamos no depoimento abaixo.

*“- O governo se preocupa em inventar essas coisas ai pra nois cumprir, mais num vem trazer água nem pra nois beber, então como vamos ter água prá lavar teta de vaca, minha senhora?”*

*(Entrevista com um pequeno produtor rural, realizada em jan. 2007)*

Outros alegaram que os rendimentos obtidos com a produção do leite e do queijo, também não lhes dão condição de contar com a assistência de veterinários e, considerando

isoladamente os custos de produção, o preço do leite é muito baixo, o que acaba por impossibilitar qualquer recurso que exija investimentos financeiros.

Mas há de se admitir que uma maior higienização no processo de ordenha e a aplicação de melhores práticas na produção do queijo serão de fundamental importância para que se consiga melhorar a qualidade do produto e, por conseguinte, agregar maior valor comercial do queijo de Cachoeirinha.

Segundo Figueiroa (2007), para se manter no mercado, o setor produtivo deve ser favorecido pela implementação de políticas e programas institucionais (Cadeia do Leite, Pró-Leite, Arranjos Produtivos Locais), os quais poderão contribuir para o fortalecimento da atividade, estimulando o aumento da produção.

Essas normas e esses programas institucionais não têm sido efetivamente respeitados. O fato, porém, é atentar para a necessidade real, de viabilizá-las por meio de ações governamentais concretas que auxiliem os produtores locais no sentido de criarem condições à implantação tanto daquelas normas, quanto daqueles programas.

Por outro lado, os produtores não devem se acomodar, esperando que o Estado faça tudo. Mas algumas estratégias podem ser adotadas por esse segmento rural, como, por exemplo, a participação mais intensa em associações e cooperativas rurais, que permitirão aos mesmos otimizar seus ganhos, através de grupos de compra e venda em comum. Além do que, unidos, podem exercer pressão para obterem melhores preços por seus produtos, criarem sistemas coletivos de obtenção e transporte de leite resfriado. (BRESSAN, 1988, não paginado).

Nessa perspectiva, nenhuma iniciativa do próprio lugar, ao visualizar a necessidade de mudanças que deveriam ser implantadas a curto prazo pelos produtores de leite, um grupo de cerca de dez (10) pessoas, composta de produtores e não produtores, fundou a Associação dos Produtores de Leite de Cachoeirinha.

A partir dessa associação, foi criada, no município, a Fábrica Escola de Laticínios, iniciada em 10 de julho de 1998, com recursos provenientes do Projeto Renascer – antigo Pró-Rural, do Banco Mundial e do Governo Estadual.

O governo local doou o terreno para a instalação da fábrica. O Instituto de Tecnologia de Pernambuco (ITEP) administrou a construção do prédio, sem apoio da Cooperativa. Por sua vez, o Estado financiou a vinda de um técnico francês que realizou treinamento com cinco (5) pessoas durante um período de dois (2) anos.

No entanto, durante a nossa primeira visita, pudemos constatar a ausência de ações mais arrojadas por parte dos Governos Estadual e Municipal em relação a essa atividade. A fábrica encontrava-se naquele momento em total abandono, com suas portas fechadas. Quando a visitamos, deparamos-nos com alguns equipamentos enferrujados, toda a estrutura do prédio comprometida com rachaduras e o piso danificado, entre outros problemas bastante evidentes. (Figura 30).



**Figura 30:** Fachada externa da Fábrica Escola de Laticínios de Cachoeirinha  
Foto: Lúcia de Fátima, em jan. 2007.

Segundo o atual presidente da associação, também Secretário de Agricultura do município, essa unidade de produção vem enfrentando dificuldades desde o período de sua instalação. Dentre esses obstáculos, ele apontou a dificuldade que a fábrica encontrou de obter o registro na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), o problema do fornecimento da matéria-prima (todo o leite utilizado na fábrica era fornecido por uma propriedade que se encontra quase a 11 quilômetros de distância do local), a resistência dos produtores locais em participarem dessa associação, a falta de capital de giro e a forte resistência do mercado interno em consumir o queijo resfriado.

Neste ponto, é interessante analisarmos essa resistência da população em não comprar o queijo resfriado. Acreditamos que o pensamento da maioria é de que, comprando o queijo resfriado, corre o risco de adquirir um queijo “velho”. Daí, muitos preferirem comprar diretamente do produtor. Não se vislumbra, nesse caso, a preocupação com a higienização do queijo.

Ainda segundo o mesmo entrevistado, a implantação da Normativa 51 pode ser uma solução para a crise do setor, na medida em que força os produtores a se organizarem em uma coletividade para entrega do leite, ficando para a fábrica a responsabilidade de produção e comercialização do queijo. Para ele, a saída é o associativismo, o que permitiria a criação de várias associações na zona rural, onde seriam instalados tanques de resfriamento do leite. Na sua opinião, caso não haja o associativismo, os pequenos e médios produtores estarão fadados ao fracasso, pois não possuem condições de se adequarem às exigências da nova legislação.

Por associativismo, entendemos ser uma forma de organização social, caracterizada por um caráter de voluntariado, fruto da junção de pessoas que o usam como instrumento de satisfação das necessidades do grupo. A origem desse sistema de organização social remonta ao período em que o homem percebeu que precisava viver em bandos para caçar e se defender; o que foi aperfeiçoado no período industrial, quando se precisou organizar e fortalecer grupos para enfrentar as condições precárias de trabalho.

Atualmente, o homem tem buscado alternativas que possam levá-lo ao seu desenvolvimento socioeconômico através da adesão a grupos estruturados e preparados tecnicamente para tais fins. O associativismo representa uma das mais eficazes demonstrações de cidadania, tendo uma infinidade de funções a desempenhar na sociedade e na economia de um lugar, o que ultrapassa a mera função de obter mais valia para os seus associados. Logo, ele permite aos seus membros, a possibilidade de dinamizar e empreender objetivos coletivos, comuns a todos.

Santos (2004) afirma que o trabalho em comum, em sociedade, com divisão de tarefas, pode reduzir o esforço do trabalho individual e da equipe, ao mesmo tempo em que estimula a produtividade.

Através das associações rurais, os pequenos produtores podem obter ganhos significativos como aquisição de insumos, orientação técnica não só no processo produtivo, mas também sobre os mercados e produzindo em maiores quantidades, eles conseguem melhores preços e condições de pagamento. Além disso, conseguem inibir a figura do atravessador. Segundo JANSEN (2007, não paginado), “é através de Associações que o setor produtivo exerce seu poder político e consegue evitar ações públicas que tenderão a serem ineficientes, por inadequadas”. Desse modo, acreditamos que uma boa alternativa para os produtores enfrentarem as dificuldades de produção e de comercialização, em Cachoeirinha, seja o cooperativismo.

Apesar do seu importante valor pelas atividades que desenvolve, o movimento associativo tem sido, em alguns casos, menosprezado pela sociedade em geral. Em se tratando de produtores rurais, tanto o associativismo como o cooperativismo são sistemas que permitem aos agricultores terem acesso aos mercados e à assistência técnica de forma organizada.

Todavia, em Cachoeirinha, a adesão a sindicatos e cooperativas é mínima. Do total de produtores entrevistados, menos de 1% participa de cooperativas ou sindicatos. Esse percentual baixíssimo é explicado pelo descrédito dos cachoeirinhenses em relação a essas instituições. Alguns depoimentos atestam o fato.

“- é difícil de lidar com muita gente. As pessoas só quer o dinheiro, depois some das cooperativas.”

(Entrevista com produtor rural, em jan. de 2007)

“- aqui num dá não, senhora. Falta incentivo, falta gente que se interesse de verdade, sem querer se beneficiar sozinho...”

(Entrevista com um produtor de leite, em jan. de 2007)

Por cooperativismo depreendemos ser uma forma de organização empresarial, regulada por uma legislação específica e um conjunto de normas que determinam os seus valores e princípios. Esses valores dizem respeito a itens como responsabilidade, igualdade, equidade, ajuda mútua, solidariedade, honestidade, transparência, responsabilidade social que fundamentam os seus princípios, fatores essenciais ao fortalecimento dos grupos sociais. Segundo Pires (1999), os princípios são traduzidos pelas seguintes características:

1. adesão livre e voluntária;
2. controle democrático pelos sócios;
3. participação econômica dos sócios;
4. independência e autonomia das cooperativas;
5. educação, treinamento e formação;
6. cooperação entre cooperativas;
7. preocupação com a comunidade.

Ainda segundo o mesmo autor, “*a cooperativa é uma forma de manifestação possível de cooperativismo. E, mais especificamente, o *modus operandi* configurado na forma de uma empresa que atua no mercado em nome dos seus membros ou cooperados*”. (1999, p.37). Pires (2004, p. 09) ainda afirma que “o cooperativismo é uma atividade que congrega os indivíduos em torno de seus interesses econômicos e sociais, apresentando-se, concomitantemente, como uma estratégia de trabalho e renda.”

O cooperativismo surgiu na Europa, não só como expressão do movimento operário, em oposição à exploração do trabalhador, mas também pelo cooperativismo de produtores. Essas experiências eram também representadas por movimentos rurais. Em alguns países europeus, a exemplo da Inglaterra e da França, as associações operárias eram proibidas por lei e quem a desafiava era penalizado severamente.

Enquanto no continente europeu o cooperativismo surgiu como uma reação operária frente aos problemas socioeconômicos gerados pelo capitalismo, no Brasil ele surgiu como movimento das elites econômicas e políticas, principalmente no meio rural. As primeiras experiências com cooperativas remontam ao final do século XIX com a criação da Associação Cooperativa dos Empregados, na cidade de Limeira – São Paulo, no ano de 1891. Em Pernambuco, foi fundada a Cooperativa de Consumo de Camaragibe, mas a prática cooperativista aqui no Brasil só ocorreu efetivamente a partir de 1932, estimulada pela promulgação da Lei Básica do Cooperativismo Brasileiro de 1932.

Desde então, o cooperativismo foi amparado pela Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, determinando que, para a sua formação, seria necessário um número de 20 associados. (PIRES, 2004).

No mundo atual, os desafios, tanto no âmbito econômico quanto no social, impostos pela globalização têm colocado o cooperativismo em evidência. Estudiosos atuais têm se mostrado preocupados com esses desafios e evidenciam a necessidade da adoção de práticas modernas, suscitando maior participação dos associados na dinâmica cooperativista no intuito de permitir uma inserção mais efetiva das cooperativas nos mercados globais. (PIRES, 2004).

Segundo Rios (1987), a cooperativa é uma “associação voluntária com fins econômicos, podendo nela ingressar os que exercem uma mesma atividade”. Outros conceitos são apresentados sobre cooperativas. Entretanto, destacamos dois principais, um formulado pela Organização Internacional do Trabalho (OIT) e outro criado pela Aliança Cooperativa Internacional (ACI). Vejamos:

Uma associação de pessoas que é voluntariamente agrupada para atender a uma finalidade comum, a partir da constituição de uma empresa dirigida democraticamente, fornecendo uma quota parte equitativa de capital necessário e aceitando uma justa participação nos riscos e nos produtos da empresa, na qual os membros participam ativamente. (OIT – Recomendação 127, 1966 apud Develtere, 1998, p. 35 apud Pires, 2004, p. 37).

A cooperativa é uma associação autônoma de pessoas que se unem, voluntariamente, para satisfazer aspirações e necessidades econômicas, sociais e culturais comuns, por meio de uma empresa de propriedade coletiva e

democraticamente gerida. (aprovado em assembléia geral da ACI, em 23-09-1995 apud Denault, 1996, p. 24 apud: Pires, 2004, p. 37).

Segundo a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB), essas associações estão classificadas, quanto ao objeto social, em cooperativas de produtores; cooperativas de consumo; cooperativas de crédito; cooperativas mistas; cooperativas de trabalho; cooperativas habitacionais (PIRES, 1999, p. 113). No meio rural, estão voltadas para as áreas de crédito, abastecimento, colonização, comercialização interna e externa de produtos e insumos, beneficiamentos ou industrialização, produção.

Nesse contexto, merecem destaque alguns exemplos de cooperativas bem sucedidas, distribuídas pelo território nacional, tal como a Cemil (Cooperativa Central Mineira de Laticínios), uma das maiores do ramo no estado de Minas Gerais. Seus produtos são exportados para a China e para a Alemanha. Ainda nesse estado destaca-se a Coocen (Cooperativa Central dos Produtores de Cachaça de Alambique de Minas Gerais). No Nordeste destaca-se a Arteza (Cooperativa dos Curtidores e Artesãos em Couro de Ribeira e Cabaceiras) no estado da Paraíba, a Ecoorgânica (Cooperativa dos Produtores Familiares Orgânicos de Vitória de Santo Antão) em Pernambuco e a Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes, no sul do Piauí – responsável pela comercialização de produtos da abelha.

Essas cooperativas representam uma forma de ajuda significativa para os proprietários rurais, ao fornecer insumos modernos, distribuem sementes e mudas selecionadas, divulgarem novas tecnologias de produção, orientação técnica e concessão de empréstimos, adiantamentos ou repasses de créditos obtidos junto a bancos. O mais importante é que elas podem atingir diretamente o pequeno produtor, quase sempre ausente das linhas institucionais de financiamento e muitas vezes, dependentes de atravessadores e de outros intermediários.

Mas por ser uma entidade na qual predominam o aspecto social dos cooperados, ela depende da confiança dos associados e dos recursos necessários para cumprir suas funções. No entanto, devido ao baixo nível de renda e da forte resistência de muitos desses produtores que, na maioria das vezes, são os mais necessitados de apoio, algumas cooperativas não se

fortalecem. Portanto, necessário se faz que sobretudo os pequenos produtores, se organizem e pressionem as cooperativas, associações e até sindicatos, dos quais façam parte, no sentido de conseguirem vantagens que na maioria das vezes têm sido dadas apenas aos grandes produtores.

E é esse um dos pontos que merecem uma intervenção do governo, o qual deve contribuir decisivamente para fortalecer o cooperativismo, fornecendo suporte técnico, institucional e financeiro, cursos de formação e treinamento de técnicos e administrativos, bem como, abertura de linhas específicas de crédito para repasse aos associados e de diversos outros programas. Tendo em vista esse conjunto de necessidades, cabe ao Estado promover as condições para que o cooperativismo possa se efetivar em Cachoeirinha. E isso não somente revitalizando a experiência da Associação de Produtores de Leite de Cachoeirinha, mas também estimulando a criação de outras experiências.

Além disso, há dificuldades no que tange à tarefa de administrá-las e mantê-las fiéis aos princípios que as regem e aos objetivos a que se propõem a perseguir. Todavia, é preciso evitar tendências de desvio dos princípios do cooperativismo. Desse modo, é fundamental que o pequeno produtor esteja aberto às inovações e tenha plena consciência de que a sua produção deve estar voltada para atender às exigências do mercado consumidor. Mas as suas conquistas econômicas devem servir como base de saltos fundamentais na conquista do bem-estar dos cooperados.

Porém, a grande maioria das cooperativas busca apenas o lucro, o qual muitas vezes não é repassado ao conjunto dos associados, muitos dos quais não participam da decisão sobre o destino do capital conquistado. Isso além das fraudes e nos desvios de recursos para benefícios próprios dos seus dirigentes. Porém, quando ocorrem prejuízos, como “bode expiatório” desses desvios, usualmente elege-se o Governo, atribuindo o fracasso às altas taxas de juros, aos baixos preços do mercado, à falta de cooperação dos associados, entre outras justificativas.

Essas situações acabam gerando sentimentos de desconfiança que se proliferam entre os produtores e seus familiares e até mesmo entre associados de outras cooperativas bem sucedidas. Desse modo, “muitos associados acabam transformando-se em simples cooperados

passivos, quando deveriam ser cooperados e participantes ativos dos resultados e dos destinos da cooperativa”. (ACCARINI, 1987, p 172).

Esse cenário também é uma situação comum a Cachoeirinha, onde pudemos constatar a insegurança, o descrédito por parte dos produtores rurais em relação às cooperativas. Na verdade, muitos não sabem teoricamente como funciona uma cooperativa, mas devido a algumas experiências não tão interessantes, com histórias de fracassos e inoperância de algumas criadas no município, muitos deles rejeitam veementemente a idéia de estarem associado a algum tipo de cooperativa, embora acreditem que para eles as chances de competirem no mercado sozinhos é algo se não impossível, inviável.

Um dos exemplos mais claros desse fato, é o caso da Cooperativa dos Artesãos do Couro e do Aço (COOACAL) de Cachoeirinha. Fundada em 1993, tinha como objetivo eliminar a figura do atravessador e escoar a mercadoria produzida – no caso os artigos para montaria, produzidas em couro e aço. No entanto, essa cooperativa vem enfrentando sérios problemas, desde a sua fundação, causados, segundo a opinião de muitos artesãos locais, pela má administração inicial.

Quando da sua fundação, era exigido um número de cem (100) associados, e como não havia, na época, um número suficiente de produtores interessados, foi permitido o ingresso de várias pessoas, muitas delas sem qualquer ligação com as atividades do couro e do aço. Adotou-se então, a política partidária local como critério para escolha dos associados. Daí se explicar o fato de pessoas completamente alheias ao ramo terem tido acesso aos financiamentos. A própria equipe administrativa da cooperativa era composta por pessoas estranhas ao grupo dos artesãos, e isso talvez tenha sido um dos maiores males para essa cooperativa, pois os interesses daquelas pessoas não eram os mesmos daqueles dos artesãos, por conseguinte, nada fizeram para que ela tivesse um crescimento significativo.

Ao contrário, trouxe grandes problemas administrativos e financeiros para o órgão, além da perda da legitimidade perante os artesãos, os quais deixaram de confiar na instituição.

Um outro problema é que muitos artesãos administraram de forma errada o dinheiro recebido. Ao invés de aplicarem os recursos obtidos com o empréstimo na atividade artesanal, usaram-no para aquisição de bens (móveis e imóveis), para pagamento de dívidas, entre outras formas de emprego. Isso gerou uma crise sem par na cooperativa. Em pouco tempo, ela contava com um grande número de associados endividados e sem meios para produzirem e quitarem seus débitos para com a cooperativa. Essa situação ocasionou a perda do capital de giro, o que repercutiu negativamente nas relações com o Banco do Nordeste do Brasil (BNB) e o Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste (FNE), instituições que forneceram à cooperativa não só apoio financeiro, mas também o técnico.

Esses problemas quase levaram a cooperativa ao seu desaparecimento, mas deixaram marcas negativas, o que repercutiu na credibilidade de grande parte da população no que diz respeito ao cooperativismo, sobretudo os produtores rurais.

Contudo, apesar da baixa confiabilidade nessa instituição, alguns produtores acreditam que tanto o Governo Estadual quanto o Municipal deveriam criar uma cooperativa que comprasse todo o leite produzido no município, com preços justos. Constatamos assim, que os produtores locais vêm na cooperativa um mecanismo voltado mais para o assistencialismo (por meio da compra e venda do leite) que ajuda o pequeno produtor do que um instrumento de fortalecimento sócio-político autônomo do grupo dos produtores para o seu desenvolvimento efetivo.

Então, contrariando toda a lógica do pensamento dessas pessoas, e em função dos problemas acima lembrados, muitos não aceitam que se faça menção a cooperativas. Os depoimentos<sup>35</sup> a seguir, atestam essa situação.

*“- não tem jeito não, minha filha. Cooperativa em Cachoeirinha é só dor de cabeça... só é bom pra quem tá de dentro, usa o dinheiro da cooperativa pra seu benefício próprio...”*

(Entrevista com produtor rural, em jan. de 2007)

*“- não acredito em cooperativas. As daqui só dão prejuízos...”*

(Entrevista com produtor rural, em jan. de 2007)

---

<sup>35</sup> Depoimentos obtidos por ocasião das entrevistas, durante a pesquisa de campo realizada, em janeiro de 2007.

*“- essas cooperativas que tem por aí, não tem proposta interessante. Não vale a pena.”*

(Entrevista com produtor rural, em jan. de 2007)

Constatamos, portanto, que um dos grandes problemas em Cachoeirinha gira em torno da dificuldade de conscientização do produtor no que se refere ao associativismo, como estratégia de sobrevivência. Mas há que se buscar aprimorar as cooperativas.

Nesse sentido, instituições como o Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), a Federação da Agricultura, Sindicatos Rurais, Institutos de Pesquisas e Universidades, são entidades que podem fornecer todo apoio necessário a esses produtores.

Com efeito, no mundo moderno e competitivo em que vivemos, entretanto, fica evidente a importância da ação coletiva sobre a ação individual, os grupos “organizados têm mais poder de expressar seus anseios e externar as necessidades que tão bem conhecem e que o Estado tem dificuldades de identificar, apesar da necessidade em atender” (JANSEN, 2007).

Reforçando esse aspecto, Zaoaul (2006, p. 112) atesta que: “A verdadeira cooperação só começa a partir do reconhecimento da grande diversidade de situações, tomando em consideração o sentido implícito das práticas locais de cada grupo humano.”

Nos dias atuais, o Estado é levado a ampliar cada vez mais o seu papel de intermediário entre o modo de produção em escala internacional e a sociedade nacional. Devido às novas realidades da economia, o Estado torna-se, então, responsável pela introdução das inovações e pela criação de condições de sucesso dos investimentos.

De acordo com Santos (2004, p. 226), “o Estado exerce, pois, um papel de intermediário entre as forças externas e os espaços chamados a repercutir localmente essas forças externas”. Assim, cabe ao poder público oferecer aos cidadãos não somente acesso a créditos e apoio financeiro; mas, ao mesmo tempo, serviços que são necessários ao equilíbrio social, como saúde, educação, trabalho, lazer, transportes, etc., serviços que também contribuem para o processo de produção do espaço na sua totalidade.

Todavia, em Cachoeirinha, confirmamos, a partir das entrevistas realizadas, que o Estado tem contribuído pouquíssimo tanto com o crescimento da atividade produtiva e comercial do leite e principalmente do queijo no município de Cachoeirinha, quanto com o desenvolvimento humano.

Segundo os entrevistados, nenhum tipo de ajuda ou incentivo tem sido dado aos produtores e comerciantes locais desses produtos. E diante das dificuldades de produção – altos custos e baixo preço do leite - a maior parte dos entrevistados salienta a necessidade de um apoio mais efetivo por parte dos governos Estadual e Municipal.

Ao Governo Estadual, atribuem a tarefa de conceder empréstimos a juros mais baixos que os de mercado. Em se tratando da produção, sugerem que haja maior valorização do pequeno produtor e, principalmente, do leite, determinando um preço de venda/compra compatível com os custos de produção. Alguns também evidenciaram a necessidade da oferta de cursos de capacitação para o produtor e ajuda técnica para orientação no processo de produção.

No tocante ao Governo Municipal, as exigências restringem-se aos serviços de infraestrutura do espaço onde ocorre a feira do queijo. Os entrevistados apontam como necessidades básicas que devem ser viabilizadas por esse órgão a fiscalização e o controle da entrada de queijos oriundos de outros municípios que, segundo eles, prejudica a atividade em Cachoeirinha. Isso acontece na medida em que o queijo que entra na cidade não apresenta a mesma qualidade do queijo produzido no local. Faz-se necessário também, uma efetiva organização da feira, de modo a permitir que haja locais apropriados para a comercialização do queijo.

Assim, percebemos que os produtores do lugar vêem a atuação do Estado como sendo uma função mais paternalista do que mesmo gerencial. Mas, ao mesmo tempo, eles não se organizam e não se mobilizam a fim de pressionar essa instituição social para conseguirem melhores condições de produção e comercialização do queijo. “Portanto, sem um Estado do bem-estar social e sem um forte canal de lutas e de reivindicações sociais entre os produtores

(cooperativa) e o mercado, as chances de se ter um desenvolvimento sócio-espacial em Cachoeirinha são mínimas.” (VIANA, 2000, p.100).

Há, portanto, de se considerar que, numa sociedade capitalista, a concorrência é o motor de todas as suas atividades, sendo responsável pela destruição dos mecanismos sociais que asseguram a viabilidade das sociedades (ZAOUAL, 2006). Por essa razão, os diversos grupos sociais devem preparar-se para conviver nessa realidade, organizando, com autonomia, o seu espaço de modo a constituir um lugar favorável à participação de todos.

## 5 CONCLUSÕES

Em nível teórico, esperamos que o estudo realizado, tenha contribuído para ampliação do conhecimento e compreensão das formas e processos de atuação do sistema capitalista em sociedades dependentes e com padrões e escalas de desenvolvimento desiguais. Já em nível empírico, o trabalho de campo nos levou a constatar o papel relevante da pequena produção na organização sócio-espacial do município. Sendo assim, as informações e conhecimentos obtidos durante a realização das pesquisas vieram confirmar a nossa idéia central.

Constatamos que a pequena produção, desde sempre, tem sido responsável pelo dinamismo sócio-espacial do lugar; primeiramente com a produção artesanal do queijo de coalho – atividade desenvolvida em pequenas propriedades familiares, no espaço rural, seguida da produção do queijo-manteiga. Esta já sendo uma produção com uma estrutura de organização mais desenvolvida, realizada em unidades produtivas instaladas no espaço urbano do município.

Posteriormente, surge a atividade de produção e comercialização de artigos derivados do couro e do aço para montaria, que entre as décadas de 1980 e 1990 empregou parcela significativa da população economicamente ativa de Cachoeirinha.

Pudemos constatar a manutenção de práticas “tradicionalis” e “modernas” de produção do queijo coexistindo no lugar. E, embora essa atividade apresente características de pequena produção, (tais como: nível reduzido de tecnologia empregada nas propriedades rurais, baixos rendimentos e produção com base no trabalho familiar), precisamos considerar a sua importância no processo de produção espacial do município, promovendo a ocupação da população local com a criação de oportunidades de trabalho e de vida no lugar de origem.

Apesar de a produção artesanal do queijo em Cachoeirinha acontece sob os moldes organizacionais da pequena produção, essa atividade tem conseguido manter o município no mercado, fornecendo queijo para muitas cidades circunvizinhas e para grandes centros urbanos de Pernambuco, bem como de outros estados brasileiros.

Apesar da precariedade no processo produtivo, essa atividade tem-se mantido no lugar como fonte geradora de renda para uma parte de sua população, sobretudo a rural. No passado, foi essa atividade responsável pela manutenção da família, sendo a base econômica que permitiu ao pequeno produtor oportunidades de garantir aos filhos, por exemplo, acesso à educação, muitas vezes, oferecido em outras cidades, como Caruaru e Recife.

Ao longo do seu crescimento, essa atividade atravessou períodos de crescimento, quando nos anos de 1970 atinge o ápice. É nesse período que Cachoeirinha passa a ser regionalmente conhecida como a “cidade do queijo e da carne-de-sol”. Mas, a cidade também viveu períodos de sensível declínio, com o surgimento na cidade de uma nova atividade, no caso, a pequena produção artesanal de artigos para montaria, derivados do couro e do aço, que se expandiu ao longo da década de 1980 e início dos anos de 1990, relegando a produção do queijo a uma posição secundária. Isso levou alguns pequenos produtores rurais a abandonarem as atividades agrícolas e se inserirem na produção de artigos destinados à montaria, vislumbrando possibilidades de ganhos mais significativos.

Após enfrentar inúmeras dificuldades, a atividade produtiva se manteve viva no cenário econômico do município. Uma das dificuldades apontadas pelos produtores de Cachoeirinha diz respeito à concorrência que se efetivou com a entrada de produtores de queijo do entorno, para comercialização de seus produtos na feira do município. Para eles, essa concorrência é maléfica e desleal devido à qualidade do queijo que chega até a feira, o qual é inferior ao queijo produzido em Cachoeirinha. Com isso, dá-se a venda desses produtos por preços baixos, forçando os produtores locais a baixarem o preço do seu produto, e reduzindo, por conseguinte, a margem de lucros que não cobre os custos com a produção do queijo.

A solução apontada pelos produtores entrevistados para a resolução do problema pode estar na participação mais efetiva do Governo Municipal, no sentido de criar alternativas de fiscalização de entrada de queijos oriundos de municípios do entorno. Para a eficácia desse serviço, seria necessário que os produtores de Cachoeirinha adotassem práticas de regulamentação de sua produção, como, por exemplo, a aquisição do registro na ADAGRO, que respalda a qualidade do produto comercializado.

Uma outra dificuldade apontada, no que se refere à comercialização do queijo em Cachoeirinha, diz respeito à organização da feira, a qual não dispõe de espaço adequado. É necessário uma infra-estrutura apropriada para tal comercialização, sendo utilizado o “Pátio de Eventos” – área aberta, onde ocorrem todas as atividades culturais do município, sem disponibilidade de boxes e balcões necessários à exposição e conservação dos produtos.

Acreditamos que a resolução desse problema deva partir de uma política governamental que atenda aos anseios da categoria, no sentido de criar um espaço próprio para sua comercialização. Para que isso ocorra, deve haver uma mobilização dos produtores e comerciantes de queijo, como forma de pressão, junto aos órgãos competentes com vistas a obterem melhores condições de trabalho e de atendimento aos consumidores e de todos que circulam na área. Isso exige consciência política e organização!

Em se tratando da produção, outra dificuldade apontada, que certamente, não é específico de Cachoeirinha, diz respeito às novas normas de produção de leite e de queijo regidas pela Normativa 51, que determina exigências que devem ser tomadas para garantia da segurança alimentar. Essa nova determinação vai exigir do produtor de queijo, a criação de ambientes e utilização de equipamentos adequados tanto para a ordenha, como para todo o processo de produção de queijo. E isso, é claro, exigirá aplicação de investimentos financeiros, o que para a maioria desses produtores representa uma séria ameaça à sua permanência na atividade.

Mesmo sabendo que a segurança alimentar tem sido, atualmente, motivo de preocupação para os consumidores e órgãos responsáveis pela saúde pública, não conseguimos vislumbrar possibilidades de mudanças no processo de coleta do leite e da produção de queijo em Cachoeirinha. É necessário que haja uma efetiva participação do Estado, implantando programas de gestão de segurança alimentar, além de fornecimento de créditos financeiros acessíveis aos produtores para implantação dessas medidas, como também de programas de caráter educativo voltados para a conscientização acerca da necessidade de adoção de normas de segurança e higiene, fato que permitirá inserção do produto de Cachoeirinha no mercado, com capacidade de maior competitividade.

Todavia, apesar da sua relevância, a produção do queijo em Cachoeirinha tem recebido pouco ou quase nenhum apoio técnico, financeiro e até de incentivo e divulgação do produto, o que deixa os produtores à mercê das incertezas e ditames da economia de mercado, hoje cada vez mais flexível.

Desse modo, é preciso que o pequeno produtor tenha consciência de que as mudanças são necessárias e determinantes para que essa atividade continue. É fundamental que ele busque, coletivamente, alternativas que o ajude a vencer esses obstáculos. Nesse sentido, entendemos que o fortalecimento das associações rurais, bem como das cooperativas, poderá garantir o acesso a recursos que possibilitem a obtenção de insumos, equipamentos adequados à produção, orientação técnica e garantia de comercialização de seu produto. Sendo assim, essas formas de organização poderão se constituir numa alternativa para a valorização do potencial histórico da produção e comercialização do queijo, além de ditar a valorização da organização sócio-espacial de Cachoeirinha.

Assim, entendemos que, adotando as medidas apontadas pelos atores sociais envolvidos com a produção e comercialização do queijo, será possível constituir um fator determinante para a continuidade da atividade, superando inúmeros obstáculos apresentados. Sendo assim, cremos que com a implantação de práticas de fabricação que prezem pela higienização no trabalho, associada à melhoria nos procedimentos de produção, o queijo de Cachoeirinha terá o selo de controle de qualidade fornecido pela ADAGRO, garantindo, assim, a permanência da fama que esse produto adquiriu ao longo do tempo.

Por isso, acreditamos ser necessário a aplicação de práticas que assegurem a qualidade do queijo. Contudo, consideramos que isto é praticamente inviável diante da realidade do quadro sócio-espacial que ora se apresenta em Cachoeirinha. Não queremos, com isso, demonstrar um certo pessimismo em relação ao poder de mobilização da população envolvida com a atividade, pois acreditamos que é diante das situações de dificuldades, de crises, que alternativas são buscadas para promover mudanças que poderão contribuir para uma reestruturação sócio-espacial do lugar, vislumbrando um espaço mais justo

## REFERÊNCIAS

ACCARINI, José Honório. **Economia rural e desenvolvimento**: reflexões sobre o caso brasileiro. Petrópoles: Vozes, 1987.

ALBUQUERQUE, Luiza Carvalhaes. **História da fabricação de queijos**. Disponível em: <[www.cienciadoleite.com.br/historiaqueijos.htm](http://www.cienciadoleite.com.br/historiaqueijos.htm)> Acesso em: 23/05/2007.

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, 2005.

\_\_\_\_\_. **A terra e o homem no Nordeste**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1963.

ARAÚJO, Tânia Bacelar de. **Ensaio sobre o desenvolvimento brasileiro**: heranças e urgências. Rio de Janeiro: Revan/Fase, 2000.

BRESSAN, Matheus. **Saídas para a pequena produção de leite no Brasil**. Disponível em: <[www.gipaf.cnptia.embrapa.br/publicacoes/artigos-e-trabalhos/bressan98-1.pdf](http://www.gipaf.cnptia.embrapa.br/publicacoes/artigos-e-trabalhos/bressan98-1.pdf)> Acesso em 16/01/2008.

BORTOLETO, Eloísa Elena; SILVA, Valquíria da. A pequena produção leiteira no Estado de São Paulo: considerações sobre a organização e gestão dos negócios. **Informações Econômicas** [online]. São Paulo, n. 12, v. 31, dez. 2001  
Disponível em: <[www.iea.sp.gov.br/OUT/verTexto.php?codTexto=145](http://www.iea.sp.gov.br/OUT/verTexto.php?codTexto=145)> Acesso em: 23/05/2007.

CAMPELLO, Glaucete Maria da Costa. **A atividade de confecção e a produção do espaço em Santa Cruz do Capibaribe**. 1983: Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Pernambuco UFPE,. Recife, 1983.

CAMPELO, Valéria. Cachoeirinha a cidade da sela. **Jornal do Comércio**. Recife, 05 de ago. 1994.

CARDOSO, Maria Francisca T. Caruaru: a cidade e sua área de influência. **Revista Brasileira de Geografia**. Rio de Janeiro:IBGE, 1965.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **A (re)produção do espaço urbano**. São Paulo: Edusp, 1996.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CERRI, Cláudio. A mensagem do Agreste. **Revista Globo Rural**. Recife. n.169, p. 33-37, nov. 1999.

CONDEPE, Instituto de Planejamento de Pernambuco. **Monografia da Microrregião do Vale do Ipojuca**. Recife, 2001.

COUTO ROSA, Sueli L. Agricultura familiar e desenvolvimento sustentável. In:º CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 37.,1999, Foz do Iguaçu. **Anais**. Foz do Iguaçu: SOBER, 1999.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Região e organização espacial**. 7. ed. São Paulo: Ática, 2002. (Série Princípios).

FIGUEIROA, José Gouveia. **O sinal verde para a reestruturação da agroindústria do leite no Agreste pernambucano**. Agronline.com.br.

Disponível em: <<http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=240>> Acesso em: 23/05/2007.

GRAZIANO DA SILVA, José. **A modernização dolorosa**: estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil. Rio de Janeiro: Zahar, 1982. (Coleção Agricultura e Sociedade).

JANSEN, Marcos Garcia. **O estado moderno**. Agronline.com.br.

Disponível em: <<http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=111>> Acesso em: 23/05/2007.

LIMA, Antonio Aquilino de Macedo; AZEVEDO, Ivanildo Mendes de. **O artesanato nordestino**: características e problemática atual. Fortaleza: BNB, 192. (Estudos Econômicos e Sociais, 14).

LIRA, Sonia Maria de. Os aglomerados de micro e pequenas indústrias de confecções do Agreste/PE: um espaço construído na luta pela sobrevivência. **Revista de Geografia**. Recife: UFPE – DCG/NAPA, v. 23, n. 1, jan.jan. 2006.

MACHADO, Vilma Lobo. **A feira de confecções como fator de integração e dinamismo regional**: o eixo Caruaru/Toritama/Santa Cruz do Capibaribe-Pernambuco. Salvador, 2005.

MELO, Mário Lacerda de. **Os Agrestes**: estudo dos espaços nordestinos do sistema gado-policultura de uso de recursos. Recife: SUDENE, 1980.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **O campo no século XXI**: território de vida, de luta e de construção da justiça social. São Paulo: Casa amarela e Paz e Terra, 2004.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de **Modo capitalista de produção e agricultura**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1987. (Série Princípios).

PIRES, Maria Luiza Lins e Silva. **O cooperativismo em questão**: a trama das relações entre projeto e prática em cooperativas do nordeste do Brasil e do leste (Quebec) do Canadá. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Massangana, 2004.

PIRES, Maria Luiza Lins e Silva; SILVA, Emanuel Sampaio et.al. **Cenário e tendências do cooperativismo brasileiro**. Recife: Bagaço, 2004.

RIOS, Gilvando Sá Leitão. **O que é cooperativismo**. São Paulo: Brasiliense, 1987. (Coleção Primeiros Passos).

ROCHA, Maria de Fátima da. **A pecuarização e produção do espaço no Agreste setentrional pernambucano**. 1988. Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Pernambuco UFPE, Recife, junho de 1988.

SALES, Teresa. **Agrestes, agrestes**: transformações recentes na agricultura nordestina. Rio de Janeiro: Paz e Terra; São Paulo: Ed. Brasileira de Ciências, 1982. (Série Cadernos CEBRAP, n. 36).

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova**: da crítica da geografia a uma geografia crítica. 6. ed. São Paulo: Edusp, 2004.

\_\_\_\_\_. **A natureza do espaço: técnica e tempo. razão e emoção**. São Paulo: Edusp, 2002.

\_\_\_\_\_. **A natureza do espaço: técnica e tempo. razão e emoção**. São Paulo: Hucitec, 1997.

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do espaço habitado**. fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia. São Paulo: Hucitec, 1988.

SCHNEIDER, Sérgio. Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 18, n. 51, fev. 2003.

SCHMITZ, Heribert; MOTA, Dalva Maria. Agricultura familiar: categoria teórica e/ou de ação política? **Fragmentos de Cultura**. Goiânia, v. 16, n. 11/12, p. 907-918, nov./dez. 2006.

SENA, Jessé de Andrade. **O espaço da produção e comercialização de cenoura do município de Brejo da Madre de Deus-PE**. 2000. Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Pernambuco-UFPE, Recife, 2000.

SILVA, Nélie Maria de Moraes. **A produção artesanal de mercadorias derivadas do couro e a organização do espaço geográfico em Cachoeirinha/PE**. 1999, Monografia (Especialização em Geografia) Universidade Federal de Pernambuco-UFPE, Recife, 1999.

SORJ, Bernardo. **Estado e classes sociais na agricultura brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986. (Coleção Agricultura e Sociedade).

VIANA, Lúcia de Fátima Espíndola e Silva. **O papel da produção artesanal de peças derivadas do aço e a organização espacial em Cachoeirinha**: uma atividade complementar à produção de artigo para montaria. 2000, Monografia (Especialização em Geografia) Universidade Federal de Pernambuco-UFPE, Recife, 2000.

VON HOHENDORFF, Cláudio Guilherme; SANTOS, Daniel. **Produção de queijos**. 2006, Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, 2006.

WANDERLEY, Maria de Nazareth B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: Encontro Anual de ANPOCS, 20. Caxambu, GT 17. **Processos sociais agrários**. Caxambu, MG, 1996.

WOLF, Eric R. **Sociedades camponesas**. 2. ed. Tradução de Oswaldo Caldeira C. da Silva. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

ZAOUAL, Hassan. **Nova economia das iniciativas locais**: uma introdução ao pensamento pós-global. Tradução de Michel Thiollent. Rio de Janeiro: DP&A: Consulado Geral da França: COPPE/UFRJ, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, José Luiz Lopes. **A atividade de confecção artesanal de redes-de-dormir – como estratégia de sobrevivência – e a organização do espaço em Pedro II**. 1985. Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Pernambuco-UFPE, Recife, 1985.

CASTILHO, Cláudio Jorge Moura de. **A indústria de confecção e de calçados e a produção do espaço em Toritama/PE**. Recife: UFPE, 1987. (mimeo).

GEORGE, Pierre. **Geografia urbana**. Tradução pelo grupo de Estudos Franceses de Interpretação. São Paulo: DIFEL, 1983.

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. (Série Estudos sobre o Nordeste).

HUBERMAN, Leo. **História da riqueza do homem**. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

KONDER, Leandro. **O Que é Dialética**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

KOSIK, Karel. **Dialética do concreto**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1969.

LUNA, Moema. Cachoeirinha do queijo e da carne do sol. **Diário de Pernambuco**, Recife, 08 mai. 1997.

MENDRAS, Henri. **Sociedades camponesas**. Tradução de Maria José de Silveira Lindoso. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

SANTOS, Milton. **Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1979 (Coleção Ciências Sociais).

\_\_\_\_\_. **Espaço e Sociedade**. Petrópolis: Vozes, 1997.

\_\_\_\_\_. **Pensando o espaço do homem**. São Paulo: Edusp, 2007.

SZMRECSANYI, Tamás, QUEDA, Oriowaldo. **Vida rural e mudança social**: leituras básicas de Sociologia rural. 3. ed. São Paulo: Nacional, 1979.

VILLAÇA, Flávio. **Espaço intra-urbano no Brasil**. São Paulo: FAPESP, 1998.

WILKINSON, Jonh. **O estado, a agronomia e a pequena produção**. São Paulo: Hucitec, 1986.

## APÊNDICES

**APÊNDICE A – Entrevista com os produtores de queijo/leite de Cachoeirinha**

Nome: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_  
Escolaridade: \_\_\_\_\_ Estado Civil: \_\_\_\_\_  
Nº de Filhos: \_\_\_\_\_

1- Qual a sua profissão?

\_\_\_\_\_

2- Qual o tipo de propriedade em que trabalha?

( ) Própria ( ) Alugada ( ) Cedida

3- Qual o tamanho dessa propriedade?

\_\_\_\_\_

4- Como obteve a posse da terra?

( ) Por compra ( ) Por herança  
( ) Por ocupação/invasão ( ) Outros Qual? \_\_\_\_\_

5- Que atividades desenvolve nessa propriedade?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6- Quantas pessoas vivem e dependem dessa propriedade?

\_\_\_\_\_

7- Que tipo de culturas desenvolve nessa terra?

\_\_\_\_\_

8- Que tipo de equipamentos (máquinas) é utilizado na propriedade?

\_\_\_\_\_

9- Qual o destino da sua produção?

\_\_\_\_\_

10- Quantas cabeças de gado o senhor possui? De que forma esse gado é criado?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

11- Qual a quantidade de leite produzida?

\_\_\_\_\_

12- Qual o destino desse leite?

\_\_\_\_\_

13- Quantos quilos de queijo são produzidos?

(    ) Por Semana? \_\_\_\_\_

(    ) Por dia? \_\_\_\_\_

14- Onde comercializa o produto?

\_\_\_\_\_

15- Qual o valor do quilo do queijo?

\_\_\_\_\_

16- Usa algum tipo de instrumento para a produção? Quais?

\_\_\_\_\_

17- Quantas pessoas trabalham na produção do queijo?

\_\_\_\_\_

18- Há quanto tempo produz queijo?

\_\_\_\_\_

19- Quais são as etapas de produção do queijo de coalho?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

20- Existe algum tipo de dificuldade enfrentada na produção ou comercialização do queijo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

21- Recebe algum tipo de ajuda financeira?

(    ) Sim                      (    ) Não

Qual? \_\_\_\_\_

22- Consegue manter a família com essa atividade?

\_\_\_\_\_

23- A família tem outras rendas?

(    ) Sim                      (    ) Não

Qual(is)? \_\_\_\_\_

24- Participa de alguma cooperativa ou associação?

(    ) Sim                      (    ) Não

Qual?

\_\_\_\_\_

Por quê? \_\_\_\_\_

**APÊNDICE B – Entrevista com os comerciantes do queijo em Cachoeirinha**

Nome: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

1. O senhor é só comerciante ou também é produtor?

\_\_\_\_\_

2. Há quanto tempo desenvolve essa atividade ?

\_\_\_\_\_

3. O que o levou a comercializar o queijo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Que atividades desenvolvia antes?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Atualmente, desenvolve paralelamente outra atividade?

 Sim       Não      Qual? \_\_\_\_\_

6. Como é feita a escolha do produto que o senhor compra para comercializar?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Onde compra a mercadoria?

\_\_\_\_\_

8. E como é feita essa compra?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. Qual a forma de pagamento?

\_\_\_\_\_

10. Quantos quilos de queijo comercializa semanalmente?

\_\_\_\_\_

11. Como é feito o transporte da mercadoria?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. Como é armazenado?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13. A quem vende a mercadoria?

---

---

14. Qual a margem de lucro na transação entre o produtor e o comerciante?

---

15. Paga impostos por essas mercadorias?

---

16. Outras pessoas da família trabalham nesse setor?

( ) sim

( ) não

Quem são?

---

17. Quais as perspectivas de desenvolvimento dessa atividade no futuro?

---

---

---

18. O que conseguiu adquirir após a entrada nessa atividade? (bens imóveis e móveis)

---

---

Vale a pena? Por quê?

---

20 - Na sua opinião, em que a atividade do queijo pode contribuir para o desenvolvimento do município?

---

---

21- O que deveria ser feito pra melhorar a atividade de produção e comercialização do queijo?

---

### APÊNDICE C – Entrevista com os proprietários das fábricas

Nome: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_  
 Estado Civil: \_\_\_\_\_ Naturalidade: \_\_\_\_\_ Escolaridade: \_\_\_\_\_

1. Há quanto tempo desenvolve essa atividade?

\_\_\_\_\_

2. Que atividade realizava anteriormente?

\_\_\_\_\_

3- O que o levou a optar por essa atividade?

\_\_\_\_\_

4. Recebeu algum auxílio financeiro para iniciar essa atividade?

( ) Sim De quem? \_\_\_\_\_ ( ) Não

5. Se recebeu, de que maneira foi a ajuda?

Empréstimo ( ) Doação ( )

Outro tipo de ajuda ( ) Qual? \_\_\_\_\_

6. Atualmente recebe alguma ajuda financeira?

( ) Sim ( ) Não

7. Como adquire a matéria-prima? (o leite)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Qual o valor do litro do leite?

\_\_\_\_\_

9. Qual a forma de pagamento?

( ) à vista ( ) a prazo ( ) Outra forma

Qual? \_\_\_\_\_

10. Utiliza algum tipo de máquina?

( ) Sim ( ) Não Qual(is)? \_\_\_\_\_

11. Como fez para adquiri-las?

( ) Empréstimo Bancário ( ) Ganho de produção

( ) Outras Qual? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. Quais as vantagens do uso das máquinas nessa atividade?

---

---

13. Sobre a condição jurídica do prédio onde funciona a fábrica é:

( ) Alugado ( ) Próprio ( ) Outros

Qual?

---

14. Pratica outras atividades paralelas?

( ) Sim ( ) Não

Qual?

---

15. O que conseguiu após a inserção nesta atividade? (bens, imóveis/móveis, etc.)

---

---

16. Quantas pessoas trabalham com o senhor? Quantas são da família?

---

17- Qual a vantagem de se empregar uma ou outra categoria? (famílias / extra-famílias)

---

---

18. Quais os critérios para empregar esses trabalhadores?

---

---

19. Como é a forma de contratação dos trabalhadores?

---

---

20- Os trabalhadores recebem direitos trabalhistas? Quais?

---

---

21- Como é a forma de pagamento desses trabalhadores?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal

( ) Outros

Qual?

---

22- Quantos litros de leite são comprados e utilizados diariamente/semanalmente?

---

23- Além do queijo, que outros produtos são produzidos na fábrica?

---

---

24- Qual a quantidade de queijo produzido por semana/diariamente?

---

25- Como comercializa a mercadoria?

---

---

26- Qual o valor comercial do queijo? (unidade/quilo)

---

27- Quais as dificuldades enfrentadas na produção e comercialização do queijo?

---

---

---

28. Na sua opinião, em que a atividade do queijo pode contribuir para o desenvolvimento do município?

---

---

**APÊNDICE D – Entrevista com os trabalhadores assalariados das fábricas**

Nome: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_  
Estado civil: \_\_\_\_\_ N° . de filhos: \_\_\_\_\_  
Naturalidade: \_\_\_\_\_ Escolaridade: \_\_\_\_\_

1- Há quanto tempo trabalha nesta atividade?

\_\_\_\_\_

2- Como foi engajado nesse trabalho?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3- O que o levou a optar por esse trabalho?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4- Em que atividade trabalhava anteriormente?

\_\_\_\_\_

5- Por que passou de uma atividade pra outra?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6- Qual a função que desempenha nessa atividade?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7- Utiliza algum tipo de proteção contra acidentes?

( ) Sim ( ) Não

Qual?

\_\_\_\_\_

Por quê? \_\_\_\_\_

8. Qual a sua jornada de trabalho?

\_\_\_\_\_

9- Qual o salário que recebe?

\_\_\_\_\_

10- Qual a forma de pagamento?

( ) por produção ( ) por salário

11- O pagamento é feito de que forma?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal

12- Mora longe ou perto do local de trabalho?

Longe                       Perto

13- Como se locomove para chegar ao trabalho?

a pé                       de moto                       de bicicleta                       outros

Qual? \_\_\_\_\_

14- Quais os bens(móveis/imóveis) que possui?

Geladeira                       TV                       Video                       Som

Celular                       Antena Parabólica

Outros                      Quais \_\_\_\_\_

15- Sobre a condição jurídica da sua casa, ela é:

Imóvel próprio                       Alugado                       Cedido                       Outro

16- Onde localiza – se

No centro                       No campo                       Na Periferia

17. Quantas pessoas moram na casa?

\_\_\_\_\_

18- Na sua opinião no que a atividade do queijo pode contribuir para o desenvolvimento do município?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**APÊNDICE E** – Entrevista com o responsável pela fábrica de laticínios de Cachoeirinha

Nome: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

1. Como surgiu a idéia da criação dessa fábrica? Quem foi seu idealizador?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Qual a data da sua fundação? Do seu funcionamento?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Que recursos financeiros foram utilizados? Qual sua origem?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Sobre a condição jurídica da propriedade é:

 Privada       Municipal       Estadual

5. Qual foi a participação da Prefeitura e do Estado na sua implantação?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Quantos trabalhadores ativos existem?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Como encontram-se atualmente as atividades na fábrica?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. Quem é o responsável direto por seu funcionamento e sua manutenção?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. Quais são as principais dificuldades enfrentadas desde a sua fundação?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. Que produtos são produzidos na fábrica?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

11. Qual o destino da sua produção? Quem são os seus consumidores?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. Como obtém a matéria-prima?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

13. Qual é a quantidade produzida

Diária? \_\_\_\_\_ Semanal? \_\_\_\_\_ Mensal? \_\_\_\_\_

**APÊNDICE F – Entrevista com o Secretário de Agricultura do Município**

Nome: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

1- Quantos estabelecimentos de produção de queijo há no Município:  
na área rural: \_\_\_\_\_ na área Urbana: \_\_\_\_\_

2- Quantos estabelecimentos comercializam os produtos?

\_\_\_\_\_

3- É cobrado dos produtores comerciantes e produtores feirantes, impostos para o funcionamento?

( ) Sim ( ) Não

4- Há fiscalização na produção e na comercialização dos produtos? Como funciona?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5- Se há, quais os maiores problemas que a fiscalização encontra?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6- A arrecadação é aplicada em quê?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7- Se não há, porque não acontece?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8- De que forma o governo municipal tem contribuído para o desenvolvimento dessa atividade no município?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9- Existe algum projeto municipal que vise o incentivo dessas atividades? Qual?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10- Quais as perspectivas de desenvolvimento dessa atividade e do município para o futuro?

---

---

---

11- O que deverá ser feito por parte do governo estadual em prol dessa atividade?

---

---

12- Há alguma dificuldade na administração do município em relação à organização dessa atividade?

---

---

---

13- Qual sua opinião sobre a forma de organização e funcionamento da feira do queijo no município?

---

---

---

---

14- Existe algum projeto do governo municipal para a referida feira? Qual?

---

---

---

15- Quais são os principais problemas enfrentados pelos produtores e comerciantes nessa feira?

---

---

---

---

16- Existe atualmente algum tipo de crise nessa atividade? Qual?

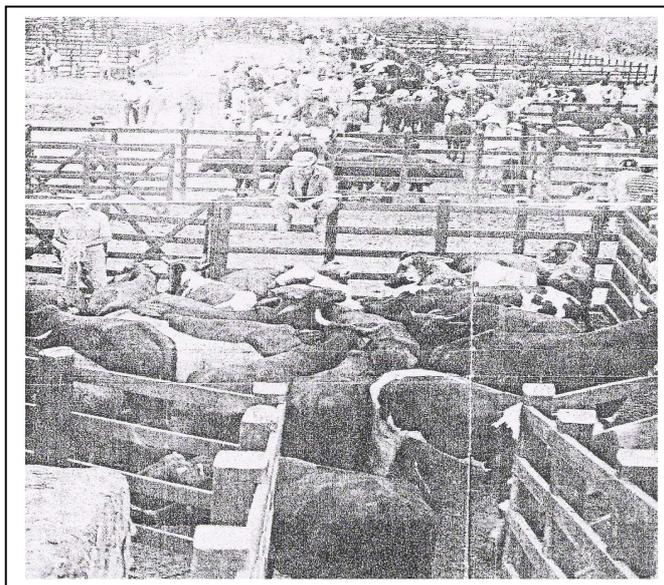
---

---

---

## **ANEXOS**

## ANEXO A – A força da economia do interior



NEGÓCIOS – A feira do boi, das quintas-feiras, em Cachoeirinha é responsável pela comercialização de 1.300 animais numa só manhã.

### **O segredo da distribuição de renda está na informalidade de Cachoeirinha**

Cláudio Castanha  
Editor de Campo

O berço da economia informal pernambucana, gerada a partir do setor primário, está em Cachoeirinha, município de 20 mil habitantes localizado no coração da bacia leiteira do Agreste, a 172 quilômetros do Recife. Os negócios giram em torno do comércio de boi e da produção agropecuária, apesar da região semi-árida. Estima-se que 70% da população sobreviva em função da produção e comércio de selas e artefatos de couro, carro de bois, arreios de metais, carne-de-sol, doces e leite, fabrico de queijos e venda de bois.

O sistema de comércio é tão antigo que na boca do povo as moedas - cruzeiro, cruzeiro real ou real - que vale é “contos de réis”. Quem chega em Cachoeirinha num dia comum, que não seja de feira, não percebe a força de sua economia. As ruas da cidade ficam semi-desertas e as pessoas recolhidas nos seus sítios, oficinas e queijarias, preparando a produção da semana.

Todas as manhãs das quintas-feiras, Cachoeirinha vira o centro nervoso da economia do Agreste Meridional, movimentando cerca de R\$ 5 milhões na comercialização da produção local. São cinco feiras livres simultâneas, cada uma com sua cultura própria visitadas por compradores de todas as regiões do Nordeste. A feira de queijo, com o movimento em média de seis toneladas do produto em poucas horas de comercialização; abastece as grandes cidades do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Alagoas, Sergipe, Grande Recife e interior pernambucano. A agitação é facilmente comprovada por qualquer observador atento, a começar pelas placas dos carros dos compradores.

Existem ainda a feira dos arreios e utensílios confeccionados em metais, a feira de selas e artigos de couros para vaqueiros, além da feira tradicional, onde o hábito do escambo é tão forte quanto a compra em dinheiro.

O comércio de boi para corte e recria em Cachoeirinha é intenso e considerado um dos mais latentes do Nordeste. O JC Campo conferiu a presença de 220 caminhões boiadeiros e o registro de entrada de 1.350 animais no “brete” da feira de boi, procedentes de diversos centros do Nordeste e Estado de Goiás. A arroba do boi foi cotada, na última semana, em R\$ 30,00 em média. No negócio, cheque é um papel sem valor. O que vale é a cédula do real que, na gíria do negócio, continua sendo chamado de “conto de réis”.

Jornal do Commercio, 05 ago. 1994, Caderno Campo.

Fonte: Biblioteca Pública Municipal de Cachoeirinha

### ANEXO B - Quinta-feira é dia de vender queijo



PROCURA - O estoque de queijo de coalho e de manteiga acaba logo no início da manhã

#### Quinta-feira é dia de vender queijo

Em poucas horas centenas de quilos de queijo são comercializadas pela melhor oferta

Quinta-feira é o dia de comprar queijo em Cachoeirinha, município do Vale do Ipojuca, distante 168 quilômetros do Recife. Também é dia de todo mundo da cidade ganhar dinheiro. Alguns trazem menos de três quilos de queijo para a feira. Outros negociam dezenas de quilos num comércio informal que acontece em plena praça pública. A produção também acontece de maneira informal. Dizem na cidade que em cada sítio funciona uma pequena fábrica.

O movimento começa e acaba cedo na feira. Vendedores e compradores já se encontram no centro do município desde as cinco da manhã e uma hora depois comprar queijo não é mais uma tarefa fácil. Isto porque quem leva o produto para a feira consegue vender todo o estoque até no máximo as 6h30.

O fabricante Expedito Couto, por exemplo, tem freguesia garantida. Na feira da semana passada, conseguiu vender 70 quilos de queijo a um só comprador e às 6h já se preparava para voltar para casa. Couto não foi o único a deixar a feira rapidamente. O vendedor Paulo Silva mal chegou e viu os 50 quilos que fabricou serem transportados em direção da cidade de Garanhuns - que fica a uma distância de 56 quilômetros.

O queijo fabricado em Cachoeirinha ganhou fama e é esta razão que atrai compradores de cidades do Vale do Ipojuca e de outras regiões. José Félix Bezerra toda quinta-feira vem de Caruaru e geralmente volta com mais de 50 quilos de queijo na bagagem. Augusto dos Santos - de Altinho -é outro freguês da feira. "Quase toda a semana estou em Cachoeirinha porque o produto vendido aqui é de boa qualidade", conta.

Jornal do Comercio, 08 jul. 1994 – Caderno Campo

Fonte: Biblioteca Pública Municipal de Cachoeirinha.

## **ANEXO C – Trechos da Normativa 51 de 18/09/2002**

### **MINISTÉRIO AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

#### **GABINETE DO MINISTRO**

#### **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51 DE 18/09/2002**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição, e considerando a necessidade de aperfeiçoamento e modernização da legislação sanitária federal sobre a produção de leite, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos a esta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Exclui-se das disposições desta Instrução Normativa o Leite de Cabra, objeto de regulamentação técnica específica.

Art. 2º A Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA expedirá instruções para monitoramento da qualidade do leite aplicáveis aos estabelecimentos que se anteciparem aos prazos fixados para a vigência da presente Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, observados os prazos estabelecidos na Tabela 2 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Cru Refrigerado.

MARCUS VINICIUS PRATINI DE MORAES

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE TIPO A

ANEXO II - REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE TIPO B

ANEXO III - REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE TIPO C

ANEXO IV - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE CRU REFRIGERADO

ANEXO V - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE PASTEURIZADO

ANEXO VI - REGULAMENTO TÉCNICO DA COLETA DE LEITE CRU REFRIGERADO E SEU TRANSPORTE A GRANEL

ESTE TEXTO NÃO SUBSTITUI O PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO DE 20/09/2002, SEÇÃO 1, PÁGINA 13.

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática

Dúvidas e sugestões devem ser encaminhadas para o e-mail: [sislegis@agricultura.gov.br](mailto:sislegis@agricultura.gov.br)

#### ANEXO VI

#### REGULAMENTO TÉCNICO DA COLETA DE LEITE CRU REFRIGERADO E SEU TRANSPORTE A GRANEL

##### 1. Alcance

##### 1.1. Objetivo

Fixar as condições sob as quais o Leite Cru Refrigerado, independentemente do seu tipo, deve ser coletado na propriedade rural e transportado a granel, visando promover a redução geral de custos de obtenção e, principalmente, a conservação de sua qualidade até a recepção em estabelecimento submetido a inspeção sanitária oficial.

##### 2. Descrição

##### 2.1. Definição

2.1.1. O processo de coleta de Leite Cru Refrigerado a Granel consiste em recolher o produto em caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável, através de mangote flexível e bomba sanitária, acionada pela energia elétrica da propriedade rural, pelo sistema de transmissão ou caixa de câmbio do próprio caminhão, diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta ou dos latões contidos nos refrigeradores de imersão.

##### 3. Instalações e Equipamentos de Refrigeração

3.1. Instalações: deve existir local próprio e específico para a instalação do tanque de refrigeração e armazenagem do leite, mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo, ainda, o seguinte:

- ser coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes;
- ter iluminação natural e artificial adequadas;
- ter ponto de água corrente de boa qualidade, tanque para lavagem de latões (quando utilizados) e de utensílios de coleta, que devem estar reunidos sobre uma bancada de apoio às operações de coleta de amostras;
- a qualidade microbiológica da água utilizada na limpeza e sanitização do equipamento de refrigeração e utensílios em geral constitui ponto crítico no processo de obtenção e refrigeração do leite, devendo ser adequadamente clorada.

### 3. Sanidade do Rebanho

A sanidade do rebanho leiteiro deve ser atestada por médico veterinário, nos termos discriminados abaixo e em normas e regulamentos técnicos específicos, sempre que requisitado pelas Autoridades Sanitárias.

#### 3.1. As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

##### 3.1.1. Controle sistemático de parasitoses;

##### 3.1.2. Controle sistemático de mastites;

3.1.3. Controle de brucelose (*Brucella bovis*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal;

##### 3.1.4. Controle zootécnico dos animais.

3.2. Não é permitido o envio de leite a Posto de Refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, quando oriundo de animais que:

##### 3.2.1. Estejam em fase colostrai;

3.2.2. Cujo diagnóstico clínico ou resultado positivo a provas diagnósticas indiquem presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao homem através do leite;

3.2.3. Estejam sendo submetidos a tratamento com drogas e medicamentos de uso veterinário em geral, passíveis de eliminação pelo leite, motivo pelo qual devem ser afastados da produção pelo período recomendado pelo fabricante, de forma a assegurar que os resíduos da droga não sejam superiores aos níveis fixados em normas específicas.

3.3. É proibido o fornecimento de alimentos e alimentos com medicamentos às vacas em lactação, sempre que tais alimentos possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

3.4. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado. As fêmeas em tais condições serão afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

3.5. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, não aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, capazes de provocarem aumento de secreção láctea.

#### 4.2. Condições Higiênico-Sanitárias Específicas para a Obtenção da Matéria-Prima:

4.2.1. As tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se secagem com toalhas descartáveis e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade. Em casos especiais, como os de alta prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, pode-se adotar o sistema de desinfecção das tetas antes da ordenha, mediante técnica e produtos desinfetantes apropriados, adotando-se cuidados para evitar a transferência de resíduos desses produtos para o leite (secagem criteriosa das tetas antes da ordenha);

4.2.2. Após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados. Os animais devem ser mantidos em pé, pelo tempo suficiente para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;

4.2.3. O leite obtido deve ser filtrado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico.

### 3. Características do Estabelecimento

#### 3.1. Estábulo:

- 3.1.1. Deve estar localizado em área distante de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade do leite;
- 3.1.2. Deve dispor de currais de espera de bom acabamento, com área mínima de 2,50 m<sup>2</sup> (dois vírgula cinqüenta metros quadrados) por animal do lote a ser ordenhado. Entende-se como bem acabado o curral dotado de piso concretado, blocos de cimento ou pedras rejuntadas com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas sem cantos vivos, e de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;
- 3.1.3. Os currais devem estar devidamente cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, régua de madeira, ou outro material adequado e possuem mangueiras com água sob pressão para sanitização.
- 3.1.4. O estábulo propriamente dito deve atender ainda as seguintes exigências:
- 3.1.4.1. Ter sistema de contenção de fácil limpeza e sanitização;
- 3.1.4.2. Ter piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2% (dois por cento) e provido de canaletas sem cantos vivos, de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;
- 3.1.4.3. Ser delimitado por tubos de ferro galvanizado, correntes ou outro material, como substitutos dos muros e paredes, que, quando existentes, devem ser impermeabilizados com material de fácil sanitização até a altura mínima de 1,20 m (um vírgula vinte metro);
- 3.1.4.4. Ter manjedouras ou cochos de fácil sanitização, sem cantos vivos, impermeabilizadas com material adequado, possuindo sistema de rápido escoamento para as águas de limpeza. As manjedouras do tipo individual devem dispor de sistema próprio para escoamento das águas;
- 3.1.4.5. Abastecimento de água: Recomenda-se que a fonte de abastecimento assegure um volume total disponível correspondente à soma de 100 l (cem litros) por animal a ordenhar e 6 l (seis litros) para cada litro de leite produzido. Deve ser de boa qualidade e apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade fixadas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Deve ser instalado equipamento que assegure cloração permanente, como medida de garantia de sua qualidade microbiológica, independentemente de sua procedência;
- 3.1.5. Todas as dependências do estábulo devem possuir mangueiras com água sob pressão;
- 3.1.6. Possuir rede de esgoto para escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância tal que não venham a constituir-se em fonte produtora de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento para águas pluviais;
- 3.1.7. Ter dependência apropriada para o leite, denominada Sala de Leite, quando a ordenha for realizada no estábulo, que também deve servir para a guarda e higiene dos utensílios e equipamentos, os quais não devem ter contato direto com o piso;
- 3.1.7.1. A Sala de Leite deve ser ampla o suficiente e apresentar áreas de iluminação e ventilação adequadas, piso impermeabilizado e paredes impermeabilizadas até altura adequada. As janelas e basculantes devem ser providos de telas à prova de insetos;
- 3.1.7.2. O equipamento de refrigeração do leite deve ser localizado nessa dependência. Assim, deve oferecer as condições básicas para a transferência do leite refrigerado para o caminhão tanque;
- 3.1.8. O estábulo deve possuir instalações sanitárias completas para os operadores e dotadas de fossa séptica. O acesso a essas instalações deve ser indireto em relação às demais edificações;
- 3.1.9. Permite-se a ordenha no Estábulo, desde que seja mecânica. Quando o Estábulo não atender integralmente a essa disposição, torna-se obrigatória a construção de Dependência para a Ordenha propriamente dita.
- 3.2. Dependência para Ordenha
- 3.2.1. Deverá ser dotada de Sala de Leite, onde deve ser instalado o equipamento de refrigeração do leite em placas ou por expansão direta. Nessa dependência, a ordenha pode ser manual ou mecânica. Quando manual, deve ser provida de paredes na altura mínima de 2 m (dois metros);
- 3.2.2. Deve estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite. Deve atender, ainda, às seguintes condições: ser suficientemente ampla, apresentar áreas de iluminação e ventilação adequadas, forro, piso impermeabilizado, paredes impermeabilizadas até altura adequada e possuir mangueiras com água sob pressão. É facultativa a instalação de telas e basculantes;

Fonte: Secretaria de Agricultura do Município de Cachoeirinha.