



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS

O CASO QUEIJO DO SERRO
COMO SISTEMA AGROALIMENTAR LOCAL – SIAL:
complementaridade entre produção agroalimentar e turismo

OLGA EURÍPEDES FRANÇA

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

BRASÍLIA/DF
JULHO/2012

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS**

**O CASO QUEIJO DO SERRO
COMO SISTEMA AGROALIMENTAR LOCAL – SIAL:
complementaridade entre produção agroalimentar e turismo**

OLGA EURÍPEDES FRANÇA

ORIENTADOR: PROF. DR. MOISÉS VILLAMIL BALESTRO

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM AGRONEGÓCIOS
PUBLICAÇÃO: 69/2012**

**BRASÍLIA/DF
JULHO/2012**

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA E CATALOGAÇÃO

FRANÇA, O. E. **O caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL: complementaridade entre produção agroalimentar e turismo.** Brasília: Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, FAV, Universidade de Brasília, 178p. Dissertação de Mestrado.

Documento formal, autorizando reprodução desta dissertação de mestrado para empréstimo ou comercialização, exclusivamente para fins acadêmicos, foi passado pelo autor à Universidade de Brasília e acha-se arquivado na Secretaria do Programa. O autor reserva para si os outros direitos autorais, de publicação. Nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor. Citações são estimuladas, desde que citada a fonte.

FICHA CATALOGRÁFICA

França, Olga Eurípedes

O caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL: complementaridade entre produção agroalimentar e turismo / Olga Eurípedes França; orientação de Moisés Villamil Balestro. – Brasília, 2012.

178p. : il.

Dissertação de Mestrado (Agronegócios) – Universidade de Brasília/Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2012.

1. Sistemas Agroalimentares Locais (SIAL) 2. Queijo Minas Artesanal (Serro) 3. Turismo 4. Complementaridade institucional. I. Balestro, M. V. II. Título.

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS**

**O CASO QUEIJO DO SERRO
COMO SISTEMA AGROALIMENTAR LOCAL – SIAL:
complementaridade entre produção agroalimentar e turismo**

OLGA EURÍPDEDES FRANÇA

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO SUBMETIDA AO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
AGRONEGÓCIOS, COMO PARTE DOS
REQUISITOS NECESSÁRIOS À OBTENÇÃO DO
GRAU DE MESTRE EM AGRONEGÓCIOS.**

APROVADA POR:

**Prof. Dr. MOISÉS VILLAMIL BALESTRO, PROPAGA/UnB
(ORIENTADOR)**

**Prof. Dr. MAURO EDUARDO DEL GROSSI, PROPAGA/UnB
(EXAMINADOR INTERNO)**

**Prof. Dr. DANILO NOLASCO CORTES MARINHO, SOL/UnB
(EXAMINADOR EXTERNO)**

**Prof. Dr. SÉRGIO SAUER, PROPAGA/UnB
(SUPLENTE)**

BRASÍLIA/DF, 06 de julho de 2012

AGRADECIMENTO

São muitos os motivos e muitas as pessoas que contribuíram para a realização desta caminhada de pouco mais de dois anos, que se consistiu em muitos desafios e muitas vitórias. Assim, dirijo o meu agradecimento a cada uma das pessoas que de uma forma ou de outra me ajudaram a chegar até aqui.

Agradeço a Deus por suas vidas e por sua presença em cada momento deste trabalho: Professor Moisés Villamil Balestro, meu orientador e incentivador; Professora Iara Brasileiro, incentivadora e amiga; minha família – Mário que muito me apoiou, meu pai, minhas irmãs e sobrinhos; as pessoas de Serro que me acolheram e ajudaram; professores e funcionários do PROPAGA; colegas de curso e amigos. Agradeço a Deus, também, pela minha vida e pela dádiva desta experiência e da superação das diversas barreiras defrontadas.

Agradeço à Redes Nacionais de Pesquisa em Agrobiodiversidade e Sustentabilidade Agropecuária – REPENSA, pelo apoio financeiro recebido na segunda fase da pesquisa de campo e pela oportunidade de participação no projeto Rede Interinstitucional da Cadeia Produtiva do Leite Agroecológico.

RESUMO

O movimento de localização/deslocalização da produção vem favorecendo os lugares construídos por relações articuladas em torno de alimentos reconhecidos como patrimônio comunitário, configurando os Sistemas Agroalimentares Locais – os SIAL. Com o aporte da abordagem de SIAL, a dissertação analisa as relações entre a produção agroalimentar e o turismo no caso do Queijo Minas Artesanal (Serro), amplamente conhecido como Queijo do Serro. O trabalho busca identificar a existência de complementaridade institucional intersetorial em Serro – MG, um dos onze municípios que compõem o território onde é produzido esse queijo artesanal feito com leite cru, envolvendo 1050 produtores, a maioria agricultores familiares. A análise das informações coletadas mostra existir esforço no sentido de conformar um SIAL, segundo os critérios de coordenação a partir da ação coletiva. Apesar da existência de parcerias entre organizações públicas e coletivas em torno da produção agroalimentar, é perceptível a presença de barreiras postas por instituições formais e informais (individuais e organizacionais) limitando o desempenho de uma coordenação no SIAL emergente. Em relação ao turismo, embora Serro apresente potencial e serem diversas as ações desenvolvidas, elas são atomizadas e não consideram o aproveitamento do sistema agroalimentar do queijo para criar fluxo turístico autônomo no município. Defronta-se com traços comportamentais herdados do processo histórico que geram resistências às ações coletivas que repercutem nos resultados esperados na configuração do sistema. As respostas do principal ator, o produtor familiar, não contribuem para a proposta da organização coletiva. Verifica-se no território a existência de embate entre as normativas sobre qualidade e segurança alimentar e a tradição em torno de um processo que constitui patrimônio coletivo. As primeiras colocam em risco a continuidade dos pequenos produtores do alimento tradicional na atividade e fortalecem a comercialização clandestina do produto que tem consumidor garantido pelas redes sociais historicamente estabelecidas. Estando na iminência de implantação do selo de Indicação de Procedência – IP, prevalece o clima de expectativa quanto aos efeitos da certificação de qualidade no SIAL que vem sendo desenvolvido paulatinamente há dez anos.

Palavras-chave: 1. Sistemas Agroalimentares Locais – SIAL 2. Coordenação 3. Queijo do Serro 4. Turismo 5. Complementaridade institucional

ABSTRACT

The movement of location and delocation in production has favoured the economic milieu built around food products recognized as local community assets leading to the formation of Local AgriFood Systems (LAS). With contributions from the LAS approach, this thesis analyzes the relations between agrifood production and tourism in the case of the artisan cheese from Serro (MG), widely known as Queijo do Serro. This thesis aims to identify the existence of institutional complementarity in Serro (MG), one of the towns encompassing the territory where this artisan cheese is made with raw milk. This cheesemaking activity involves 1050 producers, mostly family farmers. The analysis of data unveils an effort to build a LAS. Despite the existence of partnerships between public and associational organizations in agrifood production, there are clear barriers posed by formal and informal institutions which limit the performance of an emerging LAS coordination. In relation to tourism in Serro, actions are atomized and do not take into account the possible synergies with the cheese to create tourist flows strengthening local tourism. There are behavioural features inherited from a historical process generate resistance to collective action and affect the performance outcomes from this LAS. The responses from the main actor, the family farmer, do not contribute to the collective organization proposal. It is possible to see a political battle concerning quality and food safety rules and the tradition of a process e a tradição perceived as a collective asset. Such conflicts threaten the continuity of small farmers in the production of this traditional food and strengthen the 'black market' for the cheese which is assured by long established social networks. Close to the implementation of a certificate of origin, there is a prevailing uncertainty atmosphere concerning the effects of quality certification in this LAS being slowly built over the last ten years.

Keywords: 1. Local Agrifood Systems (LAS) 2. Coordination 3. Serro Cheese 4. Tourism 5. Institutional Complementarity

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1 – Mapa com as microrregiões do Queijo Minas Artesanal	06
Figura 4.1 – Microrregião do Serro	39
Figura 4.2 – Principais circuitos turísticos na Microrregião do Serro	42
Figura 4.3 – Zonas de produção em Serro	46
Figura 4.4 – Esquema de coordenação a partir da ação coletiva	62
Figura 4.5 – Descrição poética da forma tradicional de fazer o queijo tipo Serro	75
Figura 4.6 – Principais regras sobre o queijo tipo Serro	82
Figura 4.7 – Ambiente organizacional do SIAL	83
Figura 4.8 – <i>Filière</i> do queijo artesanal em Serro: fluxo material	90
Figura 4.9 – Circuitos turísticos e rotas na Microrregião do Serro	128

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 3.1 – Perfil da produção (produtores entrevistados e fazendas visitadas)	35
Quadro 4.1 – Microrregião do Queijo Minas Artesanal (Serro)	40
Quadro 4.2 – Pecuária de leite	41
Quadro 4.3 – Indicadores de desenvolvimento	44
Quadro 4.4 – Distâncias estimadas de Serro	44
Quadro 4.5 – Demonstrativo simplificado dos programas/projetos em Serro	73
Quadro 4.6 – Resumo de orientações da Lei Estadual 14.185	77
Quadro 4.7 – Número de produtores cadastrados no IMA por Município	91
Quadro 4.8 – Padrão de qualidade do Queijo Minas Artesanal (Serro).....	95
Quadro 4.9 – Opinião dos varejistas sobre a importância dada pelos consumidores	108
Quadro 4.10 – Perfil de consumidores de queijo entrevistados	109
Quadro 4.11 – Fatores relevantes para o consumidor.....	110
Quadro 4.12 – Pesquisa de opinião sobre IP	111
Quadro 4.13 – Atrativos turísticos de Serro com hierarquia no nível II	120
Quadro 4.14 – Atrativos turísticos de Serro com hierarquia nos níveis III e IV	121
Quadro 4.15 – Procedência dos turistas em Serro que demandaram informações em 2011 .	122
Quadro 4.16 – Demanda de informações turísticas em Serro de janeiro a novembro/2011 .	123
Quadro 4.17 – Situação dos produtores de queijo na Microrregião do Serro	131

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A&B	Alimentação e Bebidas
APA	Área de Proteção Ambiental
APAQS	Associação dos Produtores do Queijo Artesanal do Serro
APL	Arranjo Produtivo Local
ASA	Associação Serrana de Artesanato
BB	Banco do Brasil
BID	Banco Interamericano de Desenvolvimento
BPF	Boas Práticas de Fabricação
C	Celsius
CIRAD	Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
CMDRS	Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável
COMTUR	Conselho Municipal de Turismo
CRIASER	Centro da Criança e Adolescente do Serro
EC	Economia das Convenções
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
ECT	Economia dos Custos de Transação
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
ESC	Escritório
ETE	Estação de Tratamento de Esgoto
FAEMG	Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
FERT	Formation pour l'Epanouissement et le Renouveau de la Terre
FMDT	Fundo Municipal para Desenvolvimento do Turismo
HA	Hectare
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBRAM	Instituto Brasileiro de Museus
ICMS	Imposto de Circulação de Mercadorias
IDENE	Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IEF	Instituto Estadual de Florestas
IEPHA	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
IG	Indicação Geográfica
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPHAN.	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
KM	Quilômetro
M	Metro
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MG	Minas Gerais
MG-010	Rodovia Serro – Conceição do Mato Dentro
MI	Ministério da Integração Nacional
MTur	Ministério do Turismo
NE	Nordeste
OCDE	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

OMT	Organização Mundial de Turismo
ONG	Organização Não Governamental
P.	Página
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PCPR	Projeto de Combate à Pobreza Rural do Estado de Minas Gerais
PDSA	Plano Estratégico de Desenvolvimento do Semi-Árido
PDTS	Plano de Desenvolvimento do Turismo Sustentável
PDITS	Plano de Desenvolvimento Integrado de Turismo Sustentável
PIB	Produto Interno Bruto
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNDR	Política Nacional de Desenvolvimento Regional
PRODETUR	Programa de Desenvolvimento do Turismo
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PNT	Plano Nacional de Turismo
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SEAPA	Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária de Minas Gerais
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECTUMA	Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável de Serro
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SETUR	Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais
SH	Sem Hierarquia
SIAL	Sistemas Agroalimentares Locais
SIF	Sistema de Inspeção Federal
SIM	Sistema de Inspeção Municipal
SP	São Paulo
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UFVJM	Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha e Mucuri
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	01
2. DESENVOLVIMENTO RURAL E SISTEMA AGROALIMENTAR	11
2.1 Abordagem territorial do desenvolvimento rural.....	11
2.2 Sistemas Agroalimentares Locais – SIAL	15
2.3 Coordenação em Sistema Agroalimentar Local	20
2.3.1 <i>Filière</i> de agroalimentos	28
2.4 Turismo – um aliado na configuração de um SIAL.....	29
3. MÉTODO.....	31
4. SIAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL (SERRO).....	38
4.1 O território do Queijo Minas Artesanal (Serro).....	39
4.1.2 Serro – a Terra do Queijo	45
4.2 A Territorialidade do povo Serrano	51
4.2.1 O Queijo do Serro	58
4.3 Dimensão institucional: condicionantes do SIAL do Queijo do Serro	62
4.3.1 Programas / projetos em Serro: “Cesta de bens”	64
4.3.2 Arranjos institucionais no sistema de produção do queijo	74
4.3.3 Ambiente organizacional do sistema agroalimentar	82
4.4 <i>Filière</i> do queijo artesanal em Serro	89
4.4.1 O produto Queijo Minas Artesanal (Serro)	91
4.4.2 Relações na <i>filière</i> do queijo artesanal / subsistemas.....	95
4.5 O Turismo em Serro.....	117
4.6 Relações entre a produção agroalimentar e o turismo em Serro.....	129
CONCLUSÃO.....	137
REFERÊNCIAS	149
APÊNDICE	

INTRODUÇÃO

Transformações que vêm ocorrendo no cenário mundial levam à busca de estratégias que promovam o desenvolvimento pelo reconhecimento de outras dimensões além do aspecto essencialmente econômico. O conceito de território ganha importância e as atenções se voltam para o poder existente nas relações dos indivíduos, entre si e com o meio ambiente, frutos do processo histórico das sociedades / comunidades e das interações institucionais. O mercado de *commodities* agrícolas passa a dividir espaço com as novas formas produtivas locais. Surge um novo perfil de demanda constituída por consumidores que valorizam aspectos singulares da paisagem, da cultura, da tradição, da alteridade e exigem cuidados com o meio ambiente. Trata-se de uma demanda que cria laços de identidade entre o consumidor e o produto consumido. Em resposta, emergem nas localidades fatores como a valorização de produtos típicos ou tradicionais, o reconhecimento do saber fazer local como patrimônio da comunidade, a solidariedade, a cooperação, regras de interação e processos de inovação e de formação de redes. Esses fatores contribuem para a melhoria de vida dos habitantes locais e imprimem qualidade aos produtos ofertados, uma vez que constituem estratégias de inovação com vistas a gerar maior rentabilidade aos produtores.

Com relação aos debates que se desenrolam internacionalmente em meio às transformações econômicas e que ensejam alternativas ao modelo fordista de agricultura intensivo em capital e produtor de *commodities*, surge a abordagem dos Sistemas Agroalimentares Locais – SIAL. Uma abordagem desenvolvida na França e que tem como princípio a valorização e o uso dos recursos locais. O SIAL permite analisar as relações envolvendo pessoas, produtos e território, especificamente as atividades agroalimentares constituídas segundo a noção de territorialidade a qual, segundo Muchnik, Cañada e Salcido (2008), pode ser um valor, uma referência que é baseada em redes sociais e assume várias formas de coordenação. Na dialética existente entre o global e o local, conforme aponta

Moraes (2008), “o global não existe sem o local e este se caracteriza pelas relações sociais estruturadas pelas relações sociais globais” (p. 8). Esse fato dá um novo enfoque à questão do desenvolvimento, cuja busca passa a ter como unidade o território.

A esse respeito, Schneider (2004) destaca as dinâmicas e as transformações em curso que considera importante serem observadas nos estudos sobre desenvolvimento, quais sejam:

- (i) As poderosas cadeias agroalimentares que monopolizam a produção e o comércio;
- (ii) O progresso tecnológico com a engenharia genética e biotecnologias;
- (iii) A diluição das diferenças setoriais e o surgimento de atividades não-agrícolas como alternativa de renda para as famílias;
- (iv) Alteração do papel do poder público e das instituições com o fortalecimento da participação da sociedade civil; e
- (v) A dimensão ambiental passa a ser fator de competitividade (SCHNEIDER, 2004).

Essas mudanças de enfoque a respeito do modelo de desenvolvimento rural ganham força no Brasil a partir dos anos noventa, orientando para a necessidade de uma nova abordagem para essa questão. Para Schneider (op. cit), a criação de agências reguladoras e a descentralização das políticas públicas favoreceram a incorporação de novas ideias e noções a respeito do chamado “mundo rural”. São ideias com foco na sustentabilidade, enfoque territorial e local, atividades rurais não agrícolas e nas inter-relações entre rural e urbano.

Foram consideradas na pesquisa realizada as atividades dos sistemas agroalimentares locais relacionadas à multifuncionalidade, ao turismo e às relações institucionais, assim como às instâncias de governança locais e a participação coletiva. Em outras palavras, importou a coordenação institucional em um espaço considerado rural¹.

Nessa direção, o tema em tela é a complementaridade institucional envolvendo o turismo e a produção de queijo artesanal sob o enfoque da abordagem SIAL. Os conceitos mobilizados na abordagem SIAL têm como finalidade buscar a compreensão das realidades

¹ De acordo com critérios a respeito de espaços rurais adotados por Veiga (2002), os municípios com população abaixo de 25.000 habitantes são considerados rurais. Esse critério abrange 80% dos municípios brasileiros, sendo esse o caso do Município de Serro, localidade onde foi feito o recorte do território para este estudo de caso.

rurais, constituindo uma ferramenta básica para a análise das dinâmicas de desenvolvimento em áreas rurais marginalizadas economicamente.

A literatura revisada para este estudo mostra que as opções de desenvolvimento de um país, região ou território refletem a forma como um sistema do tipo SIAL se organiza. Assim, esse arcabouço sistêmico é utilizado para analisar os processos de produção/transformação, comercialização e consumo do queijo artesanal que compõe o objeto desta pesquisa assim como as articulações envolvendo o território, atores e ações que formam o sistema, procurando identificar comunalidades com a atividade turística.

A justificativa para a escolha dessa temática é resultante da reflexão proporcionada por assertiva enfática de Sauer e Balestro (2009) quanto à oportunidade de se criarem formas alternativas de organizar a produção de riqueza na sociedade humana para fazer frente à maior crise econômica global. Os autores, ao destacarem a importância do alimento por sua função vital, enfatizam como principal indicador o bem-estar social, e não a produção.

Com vistas à oportunidade de se priorizar o bem-estar social e de se colocar em evidência formas alternativas de produção de riqueza com ênfase no alimento, vislumbra-se que o estudo focado na visão sistêmica dos SIAL pode trazer esclarecimentos sobre novas formas de canalizar a produção de riqueza. Novas formas capazes de atender com eficácia às necessidades humanas. Portanto, a preocupação com o bem-estar social, os valores culturais locais, a equidade e a finitude de recursos naturais são os motivos que levam ao interesse pelo tema envolvendo a produção de um alimento típico / tradicional e o turismo. Trata-se dos mesmos princípios abordados em trabalhos anteriores desenvolvidos pela pesquisadora, na área de turismo.

Ora, considera-se a perspectiva dos sistemas agroalimentares de articular atividades localizadas em áreas distintas, dinâmica rural e dinâmica urbana, e atividades de produção e de serviços. Entende-se que o sistema organizado em torno da produção de um alimento típico

contribui para o processo de desenvolvimento territorial local. O estabelecimento de articulações entre os recursos locais promove as condições para que eles sejam transformados em ativos específicos que favoreçam a multifuncionalidade da produção agrária.

Por sua vez, o turismo é considerado um fenômeno com características peculiares que, conforme publicação do Ministério do Turismo – MTur, “possui alto poder de irradiação de seus benefícios” sendo frequentemente considerado como “uma das únicas esperanças para regiões economicamente deprimidas” (BRASIL, 2010, p. 31). A reconhecida capacidade do turismo para proporcionar a distribuição de riquezas, gerar renda, contribuir para os cuidados com a natureza e valorizar a cultura dos povos visitados tem direcionado as políticas brasileiras do setor. Os esforços têm sido no sentido de aproveitamento do potencial do turismo de contribuir para melhorar a qualidade de vida nas áreas mais pobres, criar postos de trabalho, valorizar o saber fazer local e promover a inclusão social e a conscientização sobre os valores intrínsecos do meio ambiente.

Visto por alguns atores como sistema (Beni, 1998), como *cluster* (Cunha e Cunha, 2005), como arranjo produtivo local – APL (Tomazzoni, 2007), ou como várias cadeias produtivas como mostra Silva (2004), o turismo é uma atividade com características multidimensionais que, por essa razão, se articula com quase todos os segmentos da economia, notadamente com a produção de alimentos. Além de, tecnicamente, os alimentos fazerem parte da cadeia produtiva do turismo nos serviços de Alimentação e Bebidas – A&B oferecidos por restaurantes, *fast foods* e outros, eles podem ser usados como recurso para compor um produto turístico. As rotas gastronômicas, os circuitos de frutas (colha e pague), os eventos temáticos e os roteiros de produtos típicos agroalimentares são exemplos de produtos turísticos que têm a singularidade dos alimentos como atrativo turístico. A especificidade de alimentos constitui um atributo para uma estratégia de marketing para

transformar a localidade em destino turístico ao despertar o desejo de consumo do produto, como alimento, souvenir ou como fator de fruição em um evento temático relevante.

Dada a compatibilidade entre as duas áreas – de turismo e de produção de alimentos – e a existência de programas e projetos governamentais voltados para o desenvolvimento territorial, a abordagem SIAL revela-se promissora. Observa-se que, para se considerar a existência de um sistema agroalimentar vinculado, é necessário o atendimento de requisitos relativos às formas de governança e às relações institucionais envolvendo o setor de turismo e o de produção de alimentos típicos.

Assim, operacionalmente, um SIAL potencializa a articulação da produção de alimentos típicos com a dinâmica territorial ao criar estratégias que promovam a complementaridade institucional entre atividades de transformação agroindustrial e serviços turísticos.

Mediante a possibilidade da existência de complementaridade institucional entre turismo e a produção de alimentos típicos num dado território, a hipótese da dissertação em tela é de que exista essa complementaridade institucional envolvendo os setores de produção do queijo artesanal de leite cru e turismo, gerando sinergias em Serro – MG. Uma estratégia que agregue valor ao alimento típico pode, de forma complementar, gerar novas correntes turísticas e criar externalidades positivas, beneficiando o setor produtivo do alimento e, assim, dinamizar o desenvolvimento no território.

Desse modo, desenvolve-se o presente estudo de caso com a análise da relação entre os mecanismos de governança intersetorial no âmbito de um território localizado a partir da problemática quanto à coordenação instituída pelos “jogadores” envolvidos com o sistema agroalimentar do queijo artesanal produzido na Microrregião do Serro – MG. Tem como base, portanto, a concepção de que a complementaridade é condicionada por dois quesitos: a forma como os atores sociais se organizam e as relações institucionais.

O objetivo principal desta dissertação consiste em verificar a complementaridade institucional entre turismo e produção de alimentos típicos em sua dimensão territorial, com o aporte da abordagem SIAL e de conceitos da sociologia econômica, tendo como objeto o caso Queijo Minas Artesanal (Serro), com recorte em Serro.

Os objetivos específicos são:

- Identificar os elementos da abordagem SIAL a serem considerados na análise do processo produtivo local com foco em agroalimentos típicos;
- Descrever as características do território localizado na Microrregião do Serro, especificamente em Serro, com destaque para as que se referem à produção do queijo artesanal e ao turismo, de acordo com as dimensões analíticas geográficas, históricas, culturais e técnicas;
- Analisar as articulações que estruturam a governança territorial e as ações que potencializam complementaridades nos processos produtivos da atividade turística e do queijo artesanal no território;
- Analisar os arranjos institucionais relativos ao sistema agroalimentar do Queijo Minas Artesanal (Serro) e ao turismo em articulação em Serro.

O queijo denominado oficialmente Queijo Minas Artesanal (Serro) e conhecido popularmente como Queijo do Serro é processado com tecnologia artesanal de leite cru na Microrregião do Serro, uma das cinco microrregiões produtoras (Figura 1.1).

Figura 1.1 – Mapa com as microrregiões do Queijo Minas Artesanal



Fonte: <http://queijomineiroartesanal.blogspot.com.br/>

A identificação das microrregiões produtoras de queijo minas artesanal típico ocorreu em 2002, por intermédio de estudo realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER – MG. A Microrregião do Serro é composta por onze municípios, sendo um deles o município de Serro, localidade onde há maior concentração de produtores desse queijo e considerada pelos serranos, por seu processo histórico, como a “mãe” do território que produz o Queijo do Serro. Trata-se de uma cidade com mais de trezentos anos que abriga o primeiro acervo arquitetônico tombado como patrimônio nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

Levando em conta o caráter do estudo de caso que busca o conhecimento de vários níveis de análise do objeto empírico, para este caso foram consideradas abordagens teóricas de médio alcance em todas as etapas e também teorias macro, expostas no próximo capítulo, sendo considerados conceitos referentes a desenvolvimento territorial; sistemas agroalimentares locais; e coordenação de sistemas agroalimentares englobando noções de complementaridade institucional, convenções de qualidade, *filière* e turismo.

Os conceitos abordados estão agrupados no Capítulo 2 em três seções. A seção 2.1 trata do desenvolvimento territorial rural abordando as ideias relativas a ruralidade, territorialidade e desenvolvimento territorial. O território é mostrado como uma construção social que deixa de ser um suporte espacial com uma função exclusivamente utilitarista e passa a ser compreendido como o resultado de uma história que configura suas características institucionais, organizacionais, sociais e econômicas. Assim, refere-se ao território localizado como uma identidade própria, construída. Na seção 2.2, é apresentada a conceituação relativa ao Sistema Agroalimentar Local, que tem como berço a Escola Francesa. Essa abordagem é fruto dos desdobramentos das teorias de aglomerações iniciadas por Marshall em 1870. É mostrado o SIAL, destacando que se trata de um sistema dentro do qual ocorrem muitas dinâmicas territoriais envolvendo diferentes setores e a produção de alimentos típicos, valores

locais, identidades, sentimento de pertencimento, redes, inovações e interações. Na seção 2.3, é abordada a coordenação institucional em sistemas agroalimentares locais. Engloba os conceitos relativos a formas de organização para a governança a partir das contribuições da sociologia econômica. São conceitos relativos a institucionalidade, complementaridade, coordenação vertical e horizontal – princípios envolvidos com as repercussões socioeconômicas da nova dinâmica territorial. Aborda também os conceitos sobre convenções, *filière* de agroalimentos e turismo que podem gerar um SIAL ao entrelaçarem ações e instituições em torno de um projeto coletivo.

A pesquisa de campo, descrita no capítulo 3, foi realizada em três fases (em fevereiro, novembro e dezembro de 2011) e consistiu em registro fotográfico (apêndice), observação, realização de entrevistas semiestruturadas com atores sociais fundamentais, conversas informais, participação em reuniões e visitas técnicas aos pontos de interesse para a pesquisa. A primeira fase foi realizada com a finalidade de conhecimento do lugar, dos seus atrativos turísticos e do produto agroalimentar. A segunda fase consistiu na catalogação dos atores sociais e na identificação de atores-chave que responderam às perguntas do roteiro semiestruturado tanto no papel de cidadãos serranos, produtores de queijo, prestadores de serviços turísticos, técnicos, como atores sociais do processo de configuração de um SIAL. Esse momento permitiu a visualização de todo o sistema, o que favoreceu o aprofundamento dos diálogos nas entrevistas realizadas na fase seguinte. Na terceira fase, período de maior duração em campo, o trabalho cumpriu atividades como: visitas técnicas a unidades produtoras de queijo e a cinco cidades da microrregião; levantamento de pontos de venda do queijo e dos equipamentos turísticos em Serro; participação em reuniões; realização das entrevistas semiestruturadas e informais com os demais atores selecionados, inclusive produtores de queijo. Não foi aplicado questionário junto a consumidores como estava previsto em função da ausência de turistas no período e a obtenção de dados de consumo dos

moradores, abstraídos de pesquisa realizada por Nunes (2011). A maior dificuldade encontrada para a realização desta fase da pesquisa de campo decorreu dos estragos nas estradas, fator que dificultou o acesso a maior número de produtores residentes nas unidades de produção do queijo. As entrevistas gravadas totalizam cerca de 30 horas de gravação. As informações colhidas foram sistematizadas no momento subsequente ao trabalho de campo, buscando a identificação das variáveis que caracterizam o SIAL na fração do território do Queijo Minas Artesanal (Serro) localizado em Serro, quais sejam: ativos específicos do território; proximidade; saber fazer tradicional; permanência; mobilização/participação social; formas de organização para a produção do queijo e para a prestação de serviços turísticos; compartilhamento de conhecimentos e informações; relações entre os atores sociais implicados; dinâmicas da *filière* do queijo artesanal e do turismo; a abrangência de mercado e concorrência; diversificação de atividades nas unidades de produção; e coordenação.

No Capítulo 4, que constitui os resultados da pesquisa, estão expostas em seis seções a descrição e a análise das informações pertinentes. A análise desenvolvida partiu da orientação de Muchnik (2006) quanto às dimensões analíticas – histórica e cultural, técnico-teórica e institucional. A seção 4.1 contém a descrição do território, considerado como um dos elementos fundamentais para o estudo e compreensão da dinâmica operacional de um SIAL. Apresenta informações gerais sobre a Microrregião do Serro com maior detalhamento do município de Serro, instância empírica da pesquisa. A seção 4.2 traz a análise das informações levantadas sobre a territorialidade do povo serrano. Aponta traços comportamentais, sentimentos em relação ao território e ao processo de acumulação de experiências e sobre a tradição na fatura do queijo artesanal em Serro. Na seção 4.3, é analisada a dimensão institucional a partir das ações desenvolvidas em Serro voltadas para a promoção do desenvolvimento do território, com ênfase no turismo e na produção de queijo artesanal, identificando as relações imbricadas, os arranjos institucionais e organizacionais

condicionantes do SIAL do queijo tipo Serro. Especificamente, são analisados fatores como as regras informais, formais e coletivas, a mobilização e as parcerias em torno da produção agroalimentar e da prestação de serviços turísticos que constituem a coordenação horizontal do SIAL. Na seção 4.4, é apresentada a análise do fluxo material do queijo desde a produção até o consumo final, ou seja, a coordenação vertical da produção agroalimentar. Já a seção 4.5 é dedicada à análise do panorama do turismo em Serro, considerando as políticas, o cenário da atividade no Município de Serro e os arranjos organizacionais para a prestação de serviços turísticos. Por fim, a seção 4.6 é dedicada a identificar a existência de complementaridade entre a produção agroalimentar e o turismo e as possíveis sinergias geradas nessa fração do território localizada em Serro.

2. DESENVOLVIMENTO RURAL E SISTEMA AGROALIMENTAR

2.1 Abordagem territorial do desenvolvimento rural

Navarro (2001) afirma que em dois momentos, a partir dos anos 1950, a noção de desenvolvimento esteve no centro de interesses das discussões políticas e intelectuais, orientando programas governamentais e motivando grupos sociais interessados nos benefícios potenciais de mudanças.

O primeiro momento caracteriza-se pelo modelo de desenvolvimento baseado no crescimento econômico. De acordo com González de Molina (2009), esse modelo trouxe para a agricultura os mesmos métodos produtivos da indústria, favorecendo a progressiva industrialização do mundo rural. Os efeitos imediatos de caráter econômico, social e ambiental desse modelo denominado Revolução Verde criaram, principalmente nos países pobres, a ilusão de solução dos problemas relativos à produção agrária. Porém, segundo o autor, a Revolução Verde proporcionou transformações que contribuíram para a degradação ambiental sem, no entanto, auxiliar (verbo repetido) no combate à eliminação da pobreza, da fome e da desnutrição, e dá evidências de seu esgotamento.

O segundo momento, foco deste estudo, tem início nos anos 1990. A partir dessa década, os Estados nacionais e os organismos públicos internacionais perdem a hegemonia ao mesmo tempo em que cresce o poder das empresas transnacionais e a importância das organizações não governamentais da sociedade civil. Enquanto a estrutura política e institucional que foi instalada ao término da Segunda Guerra Mundial perde força, emerge a necessidade de uma revisão do modelo predominante de gestão centralizada, de cima para baixo. Schneider (2004) diz que “o reconhecimento da necessidade de estabelecer parcerias com os governos e instituições locais e valorizar a participação da sociedade civil” (p. 92) nas ações do Estado foi uma das saídas. As principais características dessa nova fase do

desenvolvimento são a flexibilização dos processos produtivos, a informalização nas relações de trabalho e a descentralização das unidades de produção.

As causas da retomada do debate sobre a questão a partir dos anos 1990 provêm, de acordo com Navarro (2001), da constatação das dificuldades de promover concretamente o desenvolvimento no mundo rural, que é onde existe o maior índice mundial de pobreza.

A necessidade de priorizar o mundo rural na luta contra os problemas sociais e ambientais é enfatizada por Dixon, Gulliver e Gibbon (2001 apud Gonzalez de Molina, 2009) ao mostrarem que 60% dos habitantes do planeta vivem em áreas rurais e que a grande maioria desse contingente depende da produção agrária.

Com essa situação em vista, entram na pauta da discussão, segundo Schneider (2004), as preocupações com a erradicação da pobreza rural; o protagonismo dos atores sociais e sua participação política; a preocupação com a sustentabilidade ambiental; e o território como unidade de referência.

A noção de território como unidade de referência é defendida pelos vários autores, conforme é mostrado nos parágrafos seguintes, como a mais adequada para se pensar a redefinição do desenvolvimento rural. Tem como justificativa as transformações ocorridas nas últimas décadas, tanto no sentido econômico quanto no aspecto sociocultural.

No sentido econômico e tecnológico, observa-se que, diante da ampliação internacional das trocas de mercadorias e serviços, da fragmentação da produção, da deslocalização do trabalho e da flexibilidade das tecnologias, as instituições econômicas transnacionais se rearticulam, ampliando as fronteiras existentes. Ortiz (2000) mostra que, com o advento da automação, da transmissão de dados e da telecomunicação, acontece uma ressignificação dos espaços, o que faz com que as fronteiras deixem de existir. Ele diz que o camponês “já não mais caminha no ritmo da aldeia ou do vilarejo, mas se conecta informacionalmente aos mercados nacional e internacional, às descobertas tecnocientíficas, ao mundo que tendíamos a

perceber como sendo uma expressão do lá fora” (p. 52). Ortiz (op. cit.) afirma que, mais importante do que os posicionamentos polarizados entre “permanência” e “fim”, “antes” e “depois” é a compreensão da nova configuração do espaço, como ele é preenchido.

O outro processo que também transcende as fronteiras, de acordo com Ortiz (2000), é o de mundialização da cultura, que abrange os aspectos materiais, simbólicos e ideológicos num universo onde se articula um emaranhado de forças nacionais, regionais e locais. Nesse processo, as histórias particulares (locais, nacionais e mundiais) da cultura fazem a conexão de um espaço comum (mental), sem fronteiras.

Sobre as mudanças pelas quais o rural contemporâneo vem passando, Favareto (2007) traz a contribuição de Veiga (2004, 2005) na qual esse autor mostra que os campos não mais se resumem a um lugar de realização das atividades primárias, ou seja, há uma “nova ruralidade”² em emergência.

Conforme comprovam os dados da OCDE (apud Favareto, 2007), a ocupação com a agricultura não passa de 30%, enquanto o setor de serviços, respondendo pela maior fatia, corresponde a cerca de 50% na maioria dos casos. Em seus argumentos, Veiga mostra que os vetores dessa nova ruralidade são desdobramentos paisagísticos dos esforços de conservação da biodiversidade, crescente necessidade de utilização de fontes renováveis de energia nos espaços rurais e aproveitamento econômico das amenidades naturais por meio do turismo. Este último é favorecido pelas tendências comportamentais das sociedades com maior poder aquisitivo que estão valorizando sua relação com a natureza em função da liberdade conquistada pelo enriquecimento e pela maior mobilidade. No caso do Brasil, “[...] as novas atividades ganham impulso a partir da dinâmica que tem a ver mais com as demandas

2 Essa adjetivação traz a ideia de permanência dos traços distintivos da ruralidade em vez do propalado desaparecimento ou ressurgimento do rural e é compartilhada por Wanderley (2000), Abramovay (2002, 2003), Favareto (2007), Graziano da Silva (1997) e outros.

específicas de grupos de consumidores de média e alta renda dos grandes centros urbanos do País” (GRAZIANO DA SILVA, DEL GROSSI e CAMPANHOLA, 2002, p. 42).

Com base na trama complexa criada pelos vetores da nova ruralidade envolvendo os campos e suas cidades, conforme Favareto (op. cit.), a forma de apreensão do rural muda de categoria setorial para territorial. E nesse contexto a unificação de diferentes mercados (de trabalho, de bens – inclusive bens simbólicos – e serviços) promove a integração dos espaços rurais aos processos de desenvolvimento por intermédio da criação de instituições formais que regulam os novos modos de uso social desses espaços.

Para Abramovay (2003), os territórios são constituídos, não apenas pelo conjunto de fatores naturais e humanos, mas também por laços informais, por modalidades não mercantis de interação construídas ao longo do tempo moldando uma personalidade. Nessa ótica, o território é visto como uma das fontes da identidade dos indivíduos e dos grupos sociais.

Beduschi Filho e Abramovay (2003) afirmam existirem certos modelos mentais partilhados e comportamentos que formam uma referência social materializada, por exemplo, no falar, nos acontecimentos e num sentimento de vivência em comum. Segundo os autores, nesse ambiente a proximidade é fator importante para inovar e transformar os vínculos sociais em formas de organização e resultados virtuosos. Para esses autores, os territórios são definidos pela maneira como se organizam e sua política “não consiste mais em redistribuir recursos e riquezas já criadas e existentes, mas, ao contrário, em despertar os potenciais para a criação de riquezas, iniciativas e coordenações novas” (p. 7). Por seu caráter interativo, o destino dos territórios deixa de se concentrar numa autoridade e se constituir de uma estrutura piramidal e passa a ser rede produtiva local dotada de múltiplas instâncias de decisão.

Com alinhamento semelhante, Lopez e Muchnik (1997 apud Muchnik, Cañada e Salcido, 2008 p. 514) consideram o território como “um espaço projetado, construído socialmente, culturalmente marcado e regulado institucionalmente”. Como os demais, esses

autores frisam que o território não consiste num espaço contínuo do ponto de vista físico, mas num espaço que se constitui por referências comuns de identidade. Nesse sentido, de acordo com Muchnik, Cañada e Salcido (2008), a territorialidade pode ser um valor, uma referência que é baseada em redes sociais e assume várias formas de coordenação, orquestrando diversificados sistemas produtivos.

Ressalta-se que, como indica a literatura, as propostas desse modelo de desenvolvimento privilegiam as relações com o meio ambiente, a superação da dicotomia rural e urbano e as interações individuais e coletivas, destacando-se como fatores decisivos o capital social, o conhecimento, a informação e a pesquisa. Além desses, outros aspectos que Abramovay (2003) destaca são a inovação, as formas de coordenação, o protagonismo e a diversificação das economias.

Nessa direção, ganham importância as aglomerações voltadas à produção localizada inspiradas nos distritos industriais de Marshall, como os Sistema Produtivos Locais – SPL que

[...] são concentrações espaciais de negócios independentes que se comunicam, dialogam e transacionam para partilhar coletivamente tanto oportunidades quanto ameaças, gerando novos conhecimentos, concorrência inovadora e chances de cooperação. [...] também podem dar origem a um complexo de instituições, costumes e relações de confiança que tendem a estimular uma outra trindade fundamental para o dinamismo econômico: a combinação de concorrência com cooperação, a combinação de conflito com participação, e a combinação do conhecimento local e prático com conhecimento científico (VEIGA, 2001, p. 7).

De acordo com Moraes e Schneider (2010), nos territórios rurais, seus sistemas produtivos (originariamente os SPL) tomam diferentes formas e denominações, entre elas os SIAL que associam características de outros setores (industrial e de serviços). Trata-se de um complexo sistema de relações que possuem uma historicidade e uma especificidade marcantes, cujos conceitos são apresentados a seguir.

2.2 Sistemas Agroalimentares Locais – SIAL

O conceito de SIAL resulta de estudos que vêm sendo desenvolvidos no sentido de buscar a compreensão a respeito das transformações produtivas que ocorrem na área rural

desde o término da Segunda Guerra. Essa noção remonta aos *clusters*, conceito também denominado “sistemas locais de produção”, que foi inspirado nos distritos industriais focado em concentrações espaciais das zonas rurais.

Na sua origem, em 1996, o SIAL foi definido como “organizações de produção e de serviços (unidades de produção agrícolas, empresas agroalimentares, comerciais, restaurantes...) associadas por suas características e seu funcionamento a um território específico” (CIRAD, apud PECQUEUR, 2009). Conforme proposto por Muchnik e Sautier (1998), é uma organização agroalimentar em uma determinada escala espacial resultante da combinação, em um território, de diversos fatores como ambiente, produtos, pessoas, seus conhecimentos, suas instituições, seus hábitos alimentares e suas redes de relacionamentos.

O conceito se expande e, conforme Muchnik (2006), deixa de ser visto como um Sistema Produtivo Local, favorecendo a construção da abordagem baseada em alimentos para a compreensão da organização territorial e operação de um conjunto de atividades de caráter produtivo, social e cultural, tendo como base as relações território/homem/produto.

Dado que a unidade de referência do SIAL é o território, a compreensão da sua dinâmica ocorre pela análise das especificidades territoriais. Além da especificidade dos povos e suas instituições, importam também a especificidade da qualificação dos produtos e processos associados e a especificidade dos consumidores e as suas culturas alimentares. Segundo Sanz Cañada (2010), a existência de um patrimônio natural e cultural típico de cada território rural constitui recurso específico para gerar atributos diferenciais nos produtos alimentares que, por sua vez, constituem os recursos necessários para empreender estratégias de diferenciação mediante estratégias de qualidade.

Nesse sentido, a abordagem SIAL é concebida como ferramenta teórica de compreensão de realidades em zonas rurais e como base para orientar projetos de desenvolvimento rural em

áreas consideradas marginalizadas em termos econômicos. Muchnik (2006) atesta que o conceito abre perspectiva para se pensar políticas públicas para o desenvolvimento territorial.

Assim, tanto como conceito quanto como proposta operacional, tendo como princípio a valorização e o uso dos recursos locais, os principais pilares do SIAL são os estudos das cadeias ou sistemas agroindustriais ligados à agricultura familiar.

De acordo com Muchnik, Cañada e Salcido (2008), o conceito sistêmico de SIAL continua evoluindo. Além do território como referência de identidade simbólica e espaço de pessoas vivas, somam-se a esses elementos-chave o conceito e metáfora de cadeia, a pesquisa sobre processamento de produtos e o foco no consumidor que leva à multifuncionalidade das propriedades rurais. Portanto, essa visão sistêmica incorpora questões sociais como localização/deslocalização das atividades de produção, multifuncionalidade das áreas rurais, restrições ambientais e duplicação da biodiversidade.

Essa multiplicidade de fatores envolvidos e o fato de os sistemas agroalimentares locais se estruturarem pela qualidade dos produtos resultantes da produção coletiva e se sustentarem pela imagem que o consumidor cria do território que o produz tornam a operacionalidade dos SIAL muito complexa. Partindo então de uma postura multidisciplinar envolvendo o espaço físico, questões culturais e relações sociais, a forma de operacionalização do aporte teórico proposto pelos pesquisadores do assunto combina dimensões analíticas situadas a montante com a noção de territorialidade. A territorialidade a que se referem implica a existência de sentimento de pertencimento, a transmissão dos saberes implicitamente aceitos como patrimônio cultural da comunidade, efeito permanente e importância dos atores individuais.

Quanto às dimensões analíticas de Muchnik (2006), destacam-se a dimensão histórica, a dimensão técnico-teórica e a dimensão institucional. Por meio da dimensão histórica, apreende-se o processo de acumulação de experiências, o sentimento de pertencimento e sua repercussão nos comportamentos dos atores, principalmente em relação à cooperação e à

concorrência. Na dimensão técnico-teórica, o foco da observação, da descrição e da análise recai sobre os saberes e as técnicas utilizados e repassados a cada geração, ou seja, sobre o saber fazer compartilhado como um ativo da comunidade. E na dimensão institucional são analisadas as relações entre os atores sociais, por meio de suas estratégias individuais e coletivas. Cada uma dessas dimensões, na opinião de Ambrosini, Filippi e Miguel (2008), apesar de não apresentar limites precisos nem estanques, favorece a aproximação entre a noção de SIAL e o ponto de vista empírico, dando o indicativo dos elementos a serem identificados em campo para a análise sob a perspectiva da noção de SIAL.

Observa-se que o uso dos ativos territoriais mobilizados pelos atores locais e a relação de proximidade entre o consumidor e o produto consumido criam uma imagem única e dependente da mobilização de mecanismos de coordenação e do envolvimento de todos os atores (setor público, privado e da sociedade civil). Por esses mecanismos, é determinada a forma de gestão dos ativos de modo favorável ao território e a todos os recursos envolvidos, tangíveis e intangíveis.

Sinteticamente, como modelo, o SIAL reconhece a importância do processo histórico e do saber fazer tradicional e leva em conta o envolvimento dos atores locais e a forma como se organizam para a governança do território.

Pecqueur (2000) propõe nesse modelo uma “cesta de bens” que consiste na combinação de vários bens e serviços (especialmente turísticos) que são produzidos no território, criando uma oferta particular associada ao lugar. Uma oferta que reflita as particularidades da relação de proximidade física e biológica entre o consumidor e o produto e com o meio ambiente estabelece (repetição) o vínculo de consumo o qual, segundo Requier-Desjardins (2007), põe em relevo a importância dos processos de qualificação dos produtos alimentares.

A percepção quanto à preferência de determinados segmentos de consumidores que personalizam seu consumo em função de atributos de qualidade – organolépticos, de origem,

ambientais ou de segurança alimentar – dão surgimento a respostas concretas nos territórios onde são criados produtos com forte caráter social. O simbolismo contido nesses produtos construídos socialmente que se constituem patrimônio cultural do território e cujo valor agregado depende diretamente do controle e atuação coletiva dos atores sociais locais é um aspecto relevante. A proximidade geográfica entre os atores e os benefícios potenciais em coordenar suas ações reforçam as iniciativas que levam ao estabelecimento de normas e estratégias de cooperação.

Garantias de qualidade capazes de estabelecer sentimentos de confiança e fortalecer os vínculos entre os consumidores e o produto são asseguradas pelas políticas de certificação, notadamente aquelas baseadas nas convenções. De acordo com a teoria, a convenção impõe a necessidade de engajamento dos indivíduos a um princípio comum capaz de criar obrigações recíprocas entre os membros de um grupo ou comunidade. Seu estabelecimento seguido pelos agentes é uma forma de reduzir incertezas e produzir uma coordenação.

A criação das denominações de origem existentes na Europa e já adotadas no Brasil são exemplos de convenções que geram uma coordenação em torno da qualidade dos produtos alimentares tradicionais, inserindo na relação horizontal as iniciativas públicas e as da coletividade. O processo cooperativo que se estabelece gera ativos específicos no território e, com o suporte dos arranjos institucionais, constitui uma estratégia para a ampliação da renda dos pequenos produtores rurais no âmbito do território e para a sustentabilidade do SIAL. A indicação geográfica – IG instituída no Brasil é uma ferramenta indicada para isso.

Fournier (2008) afirma que a IG é uma ferramenta que pode facilitar não só a governança dos setores, mas também dos territórios. O impacto sobre o desenvolvimento rural subordina-se aos organismos de cooperação que são criados na fase inicial da construção técnica da IG, quando são definidos a área de origem dos produtos, a tecnologia aplicada em sua produção e os padrões a serem observados. Os benefícios potenciais das indicações

geográficas vão além do aumento da rentabilidade pela diferenciação do produto. Elas têm capacidade de contribuir positivamente com a governança do território em seu conjunto.

À semelhança dos países europeus, no Brasil os produtos agroalimentares específicos são criteriosamente certificados pela origem. A certificação de procedência é de responsabilidade do INPI.

2.3 Coordenação em Sistema Agroalimentar Local

Foi visto que a emergência do território com status que favorece a operacionalização do desenvolvimento vem atender à nova dinâmica econômica global que impõe a reestruturação dos processos produtivos promovendo a desconcentração da produção e, também, a descentralização político-administrativa. O território tem como característica o fato de ser um espaço geográfico e instância de articulação de atores, além de ter uma dimensão histórica e cultural que requer uma coordenação, em função da diversidade de fatores a serem observados no processo de desenvolvimento. Entre esses fatores destacam-se a necessidade de mão de obra qualificada, a divisão adequada do trabalho, a qualidade dos produtos, o controle dos padrões de produção, o estabelecimento de parcerias e arranjos organizacionais.

O fato de o território ser uma construção social, e não simplesmente uma construção político-administrativa – como muitas vezes ocorre com os municípios, e possuir, usualmente, uma escala mais ampla, permite a percepção e o surgimento de dinâmicas econômicas, sociais, políticas e culturais mais complexas e promissoras, capazes de envolver articulações rurais-urbanas e propostas de ação coletiva por parte dos atores existentes com maior capacidade de impactar as características e a sustentabilidade dos processos de desenvolvimento (LEITE et al, 2007, p. 98).

Significa que a efetividade do desenvolvimento depende da forma como a sociedade local se organiza para a criação dos espaços, de instituições e das estratégias necessárias para atingir as metas coletivas. Pires, Muller e Verdi (2006) reconhecem que as instituições, as organizações e os atores sociais são preponderantes nesse processo. Para esses autores, políticas, instituições, organizações e governança são recursos específicos essenciais e precisam ser difundidos no território. O argumento apresentado contribui para mostrar, nas

suas várias acepções, a importância do papel das instituições no modo de regulação territorial e na definição das regras do jogo social e de associação dos indivíduos por um objetivo.

Na concepção de North (1990), as instituições são regras formais e informais que se destinam a regular as interações sociais, sendo seu papel principal a redução de incertezas ao prover uma estrutura que orienta as trocas. A distinção entre as regras formais e informais é que as informais são estabelecidas pelas características culturais ligadas à tradição da sociedade e não precisam ser codificadas; podem existir apenas nas mentes das pessoas. As regras informais podem ser suplementares às regras formais e até mesmo modificá-las, razão que as tornam mais duradouras. Nesse conceito de North, as instituições são vistas como as regras do jogo e as organizações, como os jogadores. Desse modo, as instituições determinam o que se pode e o que não se pode fazer, cabendo às organizações (agentes ou jogadores) o cumprimento das regras.

Bonfim (2007) contribui com um significado mais amplo. As instituições não são vistas somente como o que é permitido ou proibido, são noções que se tornam regras de comportamento voltadas para a criação de oportunidades sociais. Nessa visão, as instituições constituem arenas onde as pessoas lutam por seus objetivos e estabelecem a base para a produção e a troca.

Por sua vez, Almeida (2008) diz que as instituições, isto é, as regras, as normas, os valores, as convenções e os hábitos estruturam o comportamento dos indivíduos e organizam as dinâmicas dos sistemas sociais, materializando-se em determinadas configurações sociais e políticas que diferenciam as economias. Elas derivam das interações entre indivíduos que através de conflitos e consensos procedem à sua criação e revelam a capacidade de decisão e a intencionalidade dos agentes.

Em referência à capacidade dos atores de influenciar o desenvolvimento institucional, Hall e Thelen (2005), citados por Deeg e Jackson (2006), reforçam a ideia de que as

instituições devem ser vistas como recursos que os atores podem legitimamente usar para atingir seus fins, em vez de uma matriz de incentivos e restrições. Para eles, as instituições oferecem oportunidades para determinados tipos de ação, especialmente ação coletiva. Assim, além de incorporarem ação estratégica, as instituições determinam as estratégias de atores, podendo ser também objeto de tal ação.

Amitrano (2010) afirma que a noção de instituições “requer que se leve em conta em sua definição os elementos incerteza fundamental, racionalidade limitada e reciprocidade” e esclarece que a influência das instituições é relevante no desempenho econômico por meio de uma forte complementaridade.

Observa-se que a complementaridade é associada à ideia de complementaridade nas situações em que as instituições têm características opostas e os componentes do todo compensam entre si as deficiências das outras partes que formam o conjunto. Nesse caso, duas instituições são complementares quando apresentam características opostas compondo um conjunto.

A associação do conceito de complementaridade à ideia de similaridade acontece no caso de instituições compartilharem um princípio idêntico que pode facilitar a interação entre atores de diferentes áreas. Essa noção é identificada, segundo Amable (2007), com a coerência institucional ou mesmo com isomorfismo estrutural, conceito que supõe a predominância de certas influências institucionais em diversos setores.

Na perspectiva de sinergia, de acordo com Deeg (2005) e Boyer (2005), a complementaridade de duas instituições descreve uma configuração na qual a viabilidade de uma forma institucional é condicionada pela existência de várias outras formas institucionais. Sua conjugação oferece maior resistência e melhor desempenho em relação a configurações alternativas. Nesse caso, economicamente, duas instituições são complementares quando a presença de uma aumenta o desempenho de outra. Na mesma direção, Hall e Soskice (2001)

definem complementaridade como quando a presença ou eficiência de uma instituição aumenta os benefícios ou a eficiência de outra. Conforme visto em Amable (2007), esses benefícios podem ser manifestos tanto no nível macro quanto nos níveis micro e meso.

A complementaridade pode operar mais claramente no nível das empresas e, considerando os diferentes recursos que as instituições oferecem, de acordo com Deeg e Jackson (2006), as complementaridades podem atingir diferentes conjuntos de práticas de negócios, gerando vantagens em todos os setores. Os autores destacam argumento de Crouch (2005) em que a complementaridade pode constituir também uma forma de tensão quando duas instituições seguem lógicas estruturais diferentes, proporcionando diferentes padrões de competências. Nesse caso, a atuação de uma será um contrapeso sobre a atuação da outra.

Almeida (2008) chama a atenção para a importância da coordenação em relação à complementaridade entre setores, tendo em vista que no caso de evolução dos setores por diferentes lógicas de coordenação as complementaridades positivas podem ser destruídas. O autor lembra que as noções de complementaridade comportam, além da função econômica, aspectos políticos e sociais que podem resultar em coesão social e, por essa razão, as formas de coordenação ou governança não se restringem ao mercado e a hierarquias. Incluem também a ação do Estado, associações e redes sociais. Os parâmetros de orientação quanto às estruturas de governança são criados no âmbito dos arranjos institucionais como forma de estratégias econômicas, políticas e sociais. Ao mesmo tempo em que o ambiente institucional dá conformidade aos padrões de governança, esses também afetam o ambiente institucional.

Para Vilpux e Oliveira (2010), “ao abordar o papel das instituições informais, North permitiu fazer uma ligação entre a análise dos mecanismos de governança de um sistema e a influência do território e do capital social. Essa junção oferece um mecanismo importante de análise das transações” (VILPUX e OLIVEIRA, 2010, p. 5) nos sistemas produtivos locais. Esses autores confirmam as organizações em forma de rede, que apresentam caráter

cooperativo, como uma forma particular de coordenação das atividades econômicas que é adicionada aos sistemas de governança. Assim, para além da eficiência, as tendências se voltam para a conquista de resultados mais amplos e eficazes com a criação de estratégias que visem não só ao desempenho econômico, mas ao fortalecimento territorial, tendo como base a reciprocidade entre arranjos institucionais e capital social.

A consideração do capital social permite evoluir da noção de arranjos institucionais formais, como na ECT, para arranjos institucionais informais, em que os acordos são construídos a partir de relações de confiança. Esses arranjos informais podem ser tão ou mais seguros que contratos formais, principalmente em sistemas nos quais as instituições formais não funcionam corretamente e a avaliação do desempenho da transação é de difícil realização (VILPUX e OLIVEIRA, 2010, p. 7).

Sobre capital social, Balestro (2006) diz que

O capital social é influenciado pelas instituições, mas também contribui para o processo de institucionalização. Um movimento social pode ser sustentado ao transformar recursos partilhados em capital capaz de gerar retornos. Os resultados bem-sucedidos das ações dos atores (sejam eles indivíduos ou organizações) obtidos com o uso do capital social podem reforçar normas e valores partilhados pelos membros das redes, gerando mudança nas regras e instituições formais ou até mesmo contribuindo para o surgimento de novas instituições formais. Os resultados das ações dos atores são decisivos para o desenvolvimento de organizações institucionalizadoras em que novos valores e normas são construídos (BALESTRO, 2006, p. 44).

A literatura mostra ainda que o capital social implica a existência de normas compartilhadas ou instituições informais presentes nas relações de parentesco, valores culturais e religiosos, padrões de desempenho profissional, códigos de comportamento. As instituições informais favorecem a redução de incertezas por facilitarem a previsibilidade sobre o comportamento dos atores, reduzindo a possibilidade de comportamentos oportunistas e propiciando maior compromisso em relação ao grupo.

A presença de capital social, ao favorecer as relações de confiança, promove a cooperação entre indivíduos e organizações, o compartilhamento de informações e conhecimentos, a redução de custos de transações, a produção de bens públicos, maior participação dos atores sociais e a tomada de decisões, facilitando a coordenação entre as ações coletivas.

Dentro de um sistema produtivo local, no âmbito das relações informais, cuja operacionalização integra outros aspectos, como o social e o cultural, além do econômico, a

avaliação das transações não é totalmente contemplada pela análise sob a ótica da Economia dos Custos de Transação – ECT. Nesse contexto, a coordenação social é condicionada pela ação humana não incorporada pelo preço como principal mecanismo de coordenação da atividade econômica. A coordenação é assegurada pelo cumprimento de convenções, instrumentos que emergem com vistas à redução de incertezas, estabelecidos e reconhecidos coletivamente.

Conforme Eymard-Duvernay (1989), a abordagem preconizada pela Economia das Convenções – EC não considera o preço como o único regulador do mercado e admite sua integração a mecanismos institucionais pelos quais estabelece a coordenação. Nessa abordagem, são relevantes as dimensões da qualidade, fatores de qualidade dos produtos, diferentes formas de garantia de qualidade e convenções que assegurem a qualificação dos bens e dos serviços antes de serem trocados no mercado. São diversas formas de coordenação ou convenção em que os atores se apoiam para construir a qualidade de bens e serviços. Admitindo a existência de vários critérios de avaliação da qualidade, a EC reconhece a força das convenções exógenas às leis de mercado na coordenação das trocas.

Tendo como função a proteção de setores artesanais para fazer frente ao crescimento da lógica de mercado, a definição dessas convenções pela ação coletiva tem apoio nas variadas formas de coordenação identificadas por Boltanski e Thévenot em 1987: industrial, mercantil, doméstica, cívica, de opinião e de inspiração. De acordo com Tibério, Cristóvão e Abreu (2001), a doméstica resulta de ligações duráveis entre os atores, baseadas na tradição e na confiança em torno de pessoas ou marcas que se estabelecem como resultado do conhecimento pessoal e da regularidade das transações. Na convenção de inspiração ou ordem da inovação, os atores aderem à emergência de ideias inovadoras para julgar a qualidade. Na convenção de opinião ou das marcas, os atores levam em conta a reputação das empresas e dos produtos mais conhecidos. A convenção mercantil refere-se ao mercado no qual os atores

fazem o julgamento direto da qualidade do produto com base no preço. Já a convenção industrial se baseia em controles e certificação por entidades terceiras com aptidão reconhecida e julgam a qualidade pelas normas técnicas definidas. A convenção cívica consiste na adesão dos atores socioeconômicos a um corpo de princípios sociais e valores públicos; a defesa de uma região; a preservação de um setor produtivo, do ambiente, das tradições e do patrimônio; e se assenta na solidariedade.

A EC vem sendo, portanto, utilizada na análise das relações entre os agentes econômicos como forma de reduzir a incerteza associada em particular à qualidade. De acordo com Simões (2001), a cada convenção de qualidade – por exemplo, uma denominação de origem – corresponde uma determinada forma de coordenação das ações individuais (nesse caso definida como convenção cívica). A qualidade é assim construída pelo acordo e pela interação dos agentes econômicos que fazem parte da *filière* do produto e, como tal, segundo o autor, endógena ao modelo.

Ambrosini, Fillipi e Miguel (2008) chamam a atenção para o território onde é possível desdobrar as múltiplas justificativas de ação (doméstica, mercantil, civil e industrial), permitindo a mediação entre o indivíduo, o exterior e formas de coordenação cujo efeito, a territorialidade, é um recurso estratégico dos atores econômicos.

Fechando esse estudo teórico em SIAL, resgata-se aqui a referência desses últimos autores ao SIAL ao afirmarem que ele pode existir sob forma passiva, quando existe um potencial de valorização de um produto ou uma cesta de bens que identificam um território.

Citam Barham (2003):

O processo de qualificação, ou valorização de um produto, apóia-se num saber-fazer tradicional, onde o alimento passa a ter um valor identitário, e o conhecimento público e partilhado de técnicas é visto como um patrimônio coletivo do território. A diferenciação dos produtos, seja tácita, ou reconhecida através de marcas coletivas, indicações geográficas ou denominações de origem, é percebida como uma maneira de valorizar a produção, especialmente em áreas consideradas marginais, onde traços identitários, saber fazer e elementos históricos foram/são preservados. (AMBROSINI, FILLIPI E MIGUEL, 2008, p. 20).

Sendo uma concentração setorial de organizações e instituições em rede que tem em comum os ativos específicos vinculados a uma localidade, na opinião de Treillon (2006), um SIAL representa o exercício em rede de certo tipo de empreendedorismo coletivo territorial que caminha na direção da eficácia coletiva. Assim, o sistema busca responder à finalidade mais ampla de desenvolvimento territorial rural por meio de ações coletivas, associações de produtores, fortalecimento de uma marca coletiva e por algum tipo de coordenação vertical para a integração em torno de um produto. As relações entre os fatores determinantes da tipicidade dos produtos agroalimentares e os aspectos econômicos, socioculturais, ambientais e político-institucionais geram efeitos positivos no território e reduzem os negativos.

O estabelecimento de articulações entre os recursos existentes no território possibilita a complementaridade entre cadeias produtivas de setores diferentes pelo compartilhamento de ativos específicos entre as cadeias produtivas, por exemplo, de alimentos típicos e de turismo.

A importância com que se reveste um SIAL é justificada pela capacidade desse sistema de agregação num nível intermediário entre o micro e o macro. Como foi visto, eles são ordenados para fazer frente, no nível meso, à complexidade de fatores derivados das crises econômicas e da globalização e têm sua estrutura baseada na criação de uma rede de transações entre atores produtivos e, também, entre atores produtivos e organizações de apoio.

As oportunidades de negócios surgidas com a demanda do segmento de consumidores que privilegia segurança alimentar e atributos de qualidade – sensorial, de origem e ambiental – desencadeiam nas propriedades rurais outras formas de produção que acontecem paralelamente às formas tradicionais de produção agrária. Destacando-se entre elas as atividades ligadas à produção de alimentos típicos e ao turismo. A literatura mostra que, ao se ordenar um SIAL, a complementaridade institucional entre os dois setores contribui para dinamizar o desenvolvimento territorial ao gerarem benefícios às comunidades rurais.

2.3.1 *Filière* de agroalimentos

O conceito de cadeias é aplicado nos sistemas produtivos como um tipo de sistema que não se limita a um setor, podendo perpassar outros setores da economia. Esse conceito é usado para a análise da coordenação entre os agentes. Como mostra Zylbersztajn (2000), no caso dos estudos das relações agroindustriais, tem sido utilizado o conceito de *filières* desenvolvido na Escola de Economia Industrial Francesa.

O conceito de *filière* refere-se à sequência de atividades que transformam uma matéria-prima em um produto para o consumidor, com ênfase na hierarquização e no poder do mercado, como citado seguir:

A *filière* é uma sucessão de operações de transformação à produção de bens (ou de conjunto de bens); a articulação destas operações é largamente influenciada pelo estado das técnicas e das tecnologias em curso e é definida pelas estratégias próprias dos agentes que buscam valorizar da melhor maneira seu capital. As relações entre as atividades e os agentes revelam as interdependências e as complementaridades e são amplamente determinadas por forças hierárquicas. Utilizada em vários níveis de análise, *filière* aparece como um sistema, mais ou menos capaz, conforme o caso, de garantir sua própria transformação (MORVAN, 1985 apud DUTRA; AZEVEDO; e ELIAS, 2008, p. 90).

Em função do poder atribuído ao consumidor final, no estudo da *filière* a lógica de encadeamento das operações situa-se de jusante a montante e abrange a produção de matéria-prima, a transformação e as relações comerciais, ações que asseguram as articulações das operações. Inclui ainda as razões que levam ao estabelecimento dessas ligações. Se a forma como os agentes operacionais se organizam facilitar o inter-relacionamento com outras cadeias no território, formando uma rede, abre-se espaço para a implementação de políticas e de propostas de desenvolvimento com a participação local de todos os agentes.

Zylbersztajn (2000) aponta três tipos de cadeia produtiva classificados por Labonne: industrial, artesanal e de subsistência. As cadeias produtivas de subsistência e artesanal apresentam predominância de explorações familiares, baixo aporte de capital, tendência à autossuficiência na unidade produtiva e alguma transformação do produto. Essas características correspondem ao perfil de cadeias produtivas que compõem os SIAL, no qual se enquadra a cadeia produtiva do queijo artesanal.

2.4 Turismo – um aliado na configuração de um SIAL

A atividade turística é vista como cadeia na perspectiva da oferta, ou seja de um conjunto articulado de atividades econômicas integradas. Para Silva (2004), a cadeia produtiva do turismo pode ser entendida como “um conjunto complexo de atividades e serviços ligados aos deslocamentos, visitas, transportes, alojamentos, lazer, alimentação e circulação de produtos típicos” (SILVA, p. 362).

Embora seja considerado em algumas correntes como pertencente ao setor de indústria, é no setor de serviços que o turismo melhor se enquadra. É com esse sentido a atividade se estrutura no Brasil.

No Plano Nacional de Turismo – PNT, Brasil (2011), o turismo é visto como uma atividade multifacetada que se relaciona com quase todos os setores da economia. Em razão disso, os elos de sua cadeia produtiva se formam de acordo com o produto turístico³ ofertado.

A formatação dos produtos turísticos é condicionada pelos recursos específicos⁴, equipamentos turísticos e infraestrutura básica e turística existentes no destino. Assim, além dos segmentos ligados tradicionalmente ao turismo, como a hotelaria, a gastronomia e o transporte, há a possibilidade de sua integração com outros serviços, como, eventos, entretenimento e lazer, e também segmentos ligados ao comércio, à produção agrícola e ao artesanato.

O turismo é visto com uma atividade que contribui para o desenvolvimento por conjugar elementos relevantes para as localidades e as regiões, gerando impactos positivos nos campos social, econômico, cultural, ambiental e político-institucional. Especificamente,

3 Por suas características, o produto turístico é definido como um conjunto de bens e serviços constituído por elementos tangíveis e intangíveis presentes numa atividade específica e em um determinado destino. A literatura sobre turismo destaca ainda outros aspectos específicos do produto turístico, que são a simultaneidade, a caducidade, o valor simbólico, a heterogeneidade e a agradabilidade.

4 Cabe ressaltar um esclarecimento sobre a diferença entre recursos e atrativos. Enquanto os ativos são entendidos como fatores “em atividade”, os recursos, conforme Pires; Muller e Verdi (2006), constituem um potencial, ou seja, são fatores a revelar, a explorar ou, ainda, a organizar. Os recursos específicos dependem da organização e das estratégias para resolver problemas inéditos.

o Programa de Regionalização do Turismo do MTur tem como objetivo promover o desenvolvimento do turismo no Brasil de forma regionalizada, segundo um modelo de gestão coordenada, integrada e descentralizada de política pública para ordenamento da oferta turística.

Além dessas características relativas à oferta, que podem inserir a cadeia produtiva do turismo no âmbito dos SIAL, vale citar ainda informações procedentes da Organização Mundial de Turismo – OMT relativas à demanda turística que também vão ao encontro das prescrições próprias dos SIAL. De acordo com a OMT (1999), a motivação e a conduta dos turistas se caracterizam pelo crescimento da seletividade ao escolher o destino e da sensibilidade pelo meio ambiente e cultura local e, também, pela exigência de qualidade da experiência. São informações a serem consideradas na formatação dos produtos turísticos que, uma vez orientados pelo propósito de satisfazer às necessidades e aos desejos dos turistas, potencializam as condições para beneficiar a comunidade anfitriã, contribuindo para o desenvolvimento territorial dos lugares implicados.

Contudo, o turismo não pode concretizar seus propósitos sem a garantia de consistência do produto ofertado. Os produtos turísticos apresentam maior consistência quando a eles estão agregados valores não diretamente vinculados ao atendimento ao consumidor. São os valores que se obtêm por intermédio de formas de organização que incentivem a cooperação, a comunicação, a qualificação, a autonomia individual para ações coletivas, a inovação e a articulação entre os agentes / atores e que engendram as redes. Assim, o turismo deixa de se constituir uma atividade isolada e os elos de sua cadeia produtiva podem perpassar outras cadeias num entrelaçamento de fatores que conduzem a complementaridades institucionais no ambiente de um SIAL, criando sinergias no espaço onde acontece a dinâmica territorial.

3. MÉTODO

A pesquisa foi direcionada desde o início para o município de Serro, condicionada pelo alcance do nome “Queijo do Serro” e pelo potencial turístico do município, que está incluído no Circuito dos Diamantes e Estrada Real. Além disso, em levantamento realizado pela mídia eletrônica, verificou-se a existência de uma proposta de criação de uma Rota Turística do Queijo do Serro. Somente durante a pesquisa de campo foi identificado que a área da produção do queijo abrangia onze municípios. Dada a grande extensão da microrregião do queijo, a dificuldade de acesso e o baixo índice de participação dos produtores nas ações coletivas envolvendo o processo produtivo do queijo artesanal, optou-se por fazer o recorte mantendo o município de Serro como foco da pesquisa.

O objetivo principal de verificar a complementaridade institucional entre turismo e produção de alimentos típicos considerando o caso Queijo Minas Artesanal (Serro) em sua dimensão territorial foi segmentado em quatro objetivos específicos: identificar os fatores categóricos da abordagem SIAL a serem considerados na análise do processo produtivo local com foco em agroalimentos típicos; descrever as características do território localizado em Serro, com destaque para as que se referem à produção do queijo artesanal e ao turismo, de acordo com as dimensões analíticas geográficas, históricas, culturais e técnicas; analisar as articulações entre os atores que estruturam a governança territorial e as ações que potencializam complementaridades nos processos produtivos da atividade turística e do queijo artesanal no território; e analisar os arranjos institucionais relativos ao sistema agroalimentar do Queijo Minas Artesanal (Serro) e ao turismo em articulação em Serro.

Levando-se em conta o caráter do estudo de caso que busca o conhecimento de vários níveis de análise do objeto empírico, para este caso foram consideradas abordagens teóricas de médio alcance em todas as etapas e também teorias macro, como foi exposto no capítulo anterior. A análise dos fenômenos referentes às concentrações espaciais de organizações e

sistemas de produção engloba várias abordagens (de antropologia, ciência política, economia, sociologia e outras) e marcos conceituais diversos. Dessa forma, foram considerados os conceitos referentes a desenvolvimento territorial, sistemas agroalimentares locais e coordenação de sistemas agroalimentares, englobando as noções de convenções de qualidade, complementaridade institucional, *filière* e turismo.

Coleta de dados

O território eleito para o estudo de caso com foco na complementaridade entre turismo e produção de alimentos típicos tem como produto o tradicional queijo produzido com tecnologia artesanal de leite cru denominado Queijo Minas Artesanal (Serro). A operacionalização da pesquisa contemplou três momentos: pesquisa bibliográfica e documental, pesquisa de campo e análise/interpretação dos dados. Embora tenham sido visitados mais cinco municípios, a pesquisa foi concentrada em Serro, que, além de principal produtor do queijo, é também o lugar onde há maior atividade turística.

A **pesquisa bibliográfica** e documental perpassou todas as fases do estudo em atenção às necessidades que foram surgindo e à multiplicidade de assuntos envolvidos num sistema agroalimentar que, constantemente, requeria informações secundárias. Foram consultados livros, trabalhos acadêmicos, documentos e artigos científicos publicados em meios impressos e eletrônicos. Os documentos consultados abrangem registros, normas, mapas, matérias veiculadas em mídia impressa e/ou eletrônica e legislação pertinente. Os materiais de consulta foram levantados, junto a organismos públicos de todas as esferas, privados e do terceiro setor envolvidos com as questões relativas à produção do queijo artesanal e ao turismo no território.

Na **pesquisa de campo**, foram levantadas informações relativas ao turismo, à produção de queijo e ao território, em três fases. Consistiu na observação, registro fotográfico, realização de entrevistas semiestruturadas com os atores sociais, conversas informais,

participação em reuniões e visitas técnicas aos pontos de interesse para a pesquisa com a participação direta da pesquisadora em organizações ligadas aos dois setores. Foi crucial o apoio recebido da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária para a abertura de espaço, assim como da Associação dos Produtores do Queijo Artesanal do Serro – APAQS e da EMATER – MG Escritório (ESC) de Serro.

Na primeira fase, de caráter exploratório, foram obtidas informações genéricas sobre o queijo e o turismo em Serro, por meio de conversas informais em que a pesquisadora se manteve no papel de turista em Serro e nos distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras. As informações levantadas serviram para embasar a elaboração do roteiro utilizado nas fases seguintes. Incluíram conversas informais sobre o queijo e o turismo (inclusive sobre Turismo Solidário) com atores envolvidos, em Serro e no distrito de São Gonçalo do Rio das Pedras. Nessa fase, foram visitados os principais atrativos turísticos histórico–culturais, como igrejas e museu.

A segunda fase consistiu na catalogação dos atores sociais e na identificação de atores-chave que responderam às perguntas do instrumento elaborado tanto como cidadãos serranos, produtores de queijo, prestadores de serviços turísticos, técnicos e/ou atores sociais do processo de configuração de um SIAL. Os atores-chave entrevistados nessa fase foram o presidente da APAQS, dois técnicos da EMATER e três profissionais ligados aos projetos turísticos de Serro, duas atuando na Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável de Serro – SECTUMA e um no Museu Regional Casa dos Ottoni. Alguns desses atores desempenham vários papéis no território e foram entrevistados considerando os papéis sobrepostos. Esse momento permitiu a visualização de todo o sistema favorecendo o aprofundamento dos diálogos na fase seguinte.

Na terceira fase, período de maior duração em campo, o trabalho cumpriu as atividades de visitação a cinco cidades da microrregião, aos equipamentos turísticos e de apoio ao

turismo em Serro; visitas técnicas a unidades produção do queijo e à queijaria modelo; identificação e visitação a pontos de venda do queijo artesanal; observação de atividades ligadas a projetos sociais; participação em reuniões comunitárias; realização de entrevistas semiestruturadas com os atores sociais envolvidos diretamente com a produção de queijo e com turismo; realização de entrevistas informais com atores sociais indiretamente ligados à produção de queijo; entrevistas informais com proprietários e gestores privados de empreendimentos turísticos, agentes financeiros e outros atores sociais membros da comunidade serrana, inclusive trabalhadores rurais, e consumidores de queijo.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com produtores do queijo artesanal; presidentes da Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro e do Sindicato dos Produtores Rurais; diretores de cultura, meio ambiente, desenvolvimento sustentável e turismo da Prefeitura Municipal de Serro; veterinários do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA e da FERT – ONG francesa parceira no acordo de cooperação Brasil/França no Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos da Secretaria de Estado de Estado de Agricultura e Pecuária de Minas Gerais – SEAPA; presidente da Associação Serrana de Artesanato; vereadora ex-secretária da extinta agência de desenvolvimento.

Dada a dificuldade para agendamento de entrevistas com empresários do turismo, foram realizadas entrevistas informais com os proprietários de dois restaurantes, de uma pousada e de chalés para temporada no distrito de Milho Verde, com a gestora de uma pousada e com a proprietária de uma lojinha de produtos típicos.

O perfil de produção das queijarias visitadas e/ou pertencentes aos produtores entrevistados é mostrado no Quadro 3.1, que traz informações sobre o porte da produção, a localização da unidade produtora e a forma de comercialização do queijo produzido.

Observa-se que todos os produtores que aceitaram participar da entrevista semiestruturada são do sexo masculino. A programação inicial das entrevistas incluía duas

mulheres, uma produtora de Serro e outra de Materlândia, mas as tentativas de contato foram frustradas. Uma alegou problemas de acesso causados pelas chuvas e a outra não quis falar ao telefone. Dentre os produtores do sexo masculino contatados, um produtor de família tradicional na cidade e proprietário da Pousada do Queijo se recusou a agendar entrevista sob a alegação de estar ocupado no comércio.

Quadro 3.1 – Perfil da produção (produtores entrevistados e fazendas visitadas)

Origem da informação	Porte da produção	Município de localização da propriedade	Local de residência do produtor	Produção diária de queijo em kg	Forma de comercialização do produto
Produtores	Pequena	Rio Vermelho	Área Rural de Rio Vermelho	06	Para varejista
		Serro	Área Rural de Serro	08	Intermediário
	Média	Alvorada de Minas	Serro – Sede	30	Ao consumidor
		Santo Antônio de Itambé	Serro – Sede	50	Entrega na Cooperativa
		Serro	Serro – Sede	20	
	Grande	Santo Antônio de Itambé	Serro – Sede	80	
Vaqueiros	Média	Serro	Serro – Sede	40	Entrega na Cooperativa
	Grande	Serro	Área Rural de Serro	220	Distribuição própria/regional

Fonte: Pesquisa de campo

No projeto inicial desta pesquisa, estava prevista a aplicação de um questionário fechado junto a consumidores do queijo artesanal (moradores em Serro e turistas). Essa ação não foi concretizada por dois motivos. O primeiro foi a ausência de turistas à época da realização pesquisa de campo (a ocupação observada nas pousadas no período foi de pernoites de pessoas em trânsito, representantes comerciais, formandos e familiares, políticos regionais que foram à cidade para um evento oficial do município e profissionais como fotógrafos e jornalistas. O outro motivo foi a obtenção de dados relativos ao consumo dos moradores,

gentilmente cedidos por Karine Silva Nunes, servidora no IMA, de sua pesquisa realizada recentemente, mostrados na seção 4.4.2.

Apesar de ter sido agendada, devido a desencontros, não foi possível realizar a entrevista com um dos atores importantes para esta pesquisa – um dos intermediários da comercialização do queijo artesanal - o “queijeiro”.

Dentre as dificuldades encontradas, destacam-se o acesso às fazendas devido aos estragos nas estradas, a pouca quantidade de endereços de produtores disponíveis na APAQS e, também, em função de o período da pesquisa coincidir com a época de finalização das atividades anuais nas várias organizações.

As informações e os dados coletados tiveram como guia um roteiro elaborado a partir dos conceitos estudados e de acordo com a perspectiva da pesquisa científica de estabelecer a articulação entre teoria e empiria. O instrumento de entrevista foi ajustado de acordo com cada categoria dos atores entrevistados.

As entrevistas gravadas totalizam cerca de 30 horas de gravação, e as informações colhidas foram sistematizadas no momento subsequente ao trabalho de campo. Ao início de cada entrevista, foi buscado estabelecer um clima de empatia entre entrevistador e entrevistado, com vistas a criar oportunidades para a captação de informações importantes e não previstas no instrumento de pesquisa.

Análise de dados

As informações coletadas nas entrevistas, totalizando em torno de 30 horas, foram transcritas e mapeadas com base nos elementos apontados pelos entrevistados segundo as categorias específicas determinadas pelos conteúdos teóricos que orientam esta pesquisa para identificação dos elementos categóricos de um SIAL no território do Queijo Minas Artesanal (Serro), localizado em Serro.

Nesta oportunidade, reporta-se a elementos capazes de conduzir à resposta da questão proposta quanto à complementaridade das cadeias produtivas do turismo e do queijo artesanal no contexto de um SIAL. Em outras palavras, o cruzamento dos elementos empíricos obtidos em campo com os conceitos que dão sustentação à pesquisa permitem inferir a resposta sobre a complementaridade institucional das duas cadeias e sua relação com o território.

Os dados trazidos da pesquisa de campo a serem considerados são aqueles que contribuem para a formação e o entendimento da estrutura de um Sistema Agroalimentar Local. A análise dos aspectos relacionados com a conformação do território como ator histórico e social contribui para mostrar o diferencial qualitativo do queijo artesanal no âmbito do sistema agroalimentar. Na análise dos fatores que caracterizam o SIAL, são observadas variáveis como: ativos específicos do território; proximidade entre consumidores e produto; saber fazer tradicional; permanência; mobilização/participação social; formas de organização para a produção do queijo e para a prestação de serviços turísticos; compartilhamento de conhecimentos e informações; relações entre os atores sociais implicados; dinâmicas da *filière* do queijo artesanal e do turismo; abrangência de mercado e concorrência; diversificação de atividades nas unidades de produção; coordenação e efeitos gerados no SIAL.

4. SIAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL (SERRO)

Nesta seção, são apresentados e analisados os elementos da abordagem SIAL para identificar a complementaridade institucional entre turismo e produção de alimentos típicos em sua dimensão territorial na produção do Queijo Minas Artesanal (Serro). Com base nas informações levantadas, a análise é desenvolvida conforme proposto por Muchnik (2006) considerando a história, a cultura, o saber fazer tradicional e as instituições no âmbito do sistema de produção do queijo artesanal tipo “Serro”.

A existência de um SIAL é condicionada por vários fatores, conforme Requier-Desjardins (2002). Esses fatores são: a configuração geográfica com características intrínsecas que dão identidade ao produto alimentar; os ativos específicos oriundos da tradição e da cultura que constituem patrimônio da comunidade; a existência de ações coletivas e de regulação institucional ligadas à produção; e as articulações (geográfica, organizacional ou setorial) caracterizando uma coordenação em torno da produção do alimento típico (envolvendo órgãos dos três níveis de governo, atores técnicos interdisciplinares, organizações não-governamentais e, principalmente, setores organizados da sociedade civil e instituições). São fatores que evidenciam a colaboração, fluxo de informações, identidade social e cultural, relações de confiança, complementaridades e sinergias.

Portanto, a análise das variáveis propostas, apontadas no capítulo anterior, é feita a partir das dimensões analíticas da abordagem SIAL. Envolve o território, a territorialidade e a dimensão institucional, dedicando o próximo item à análise do território de modo a identificar as suas vulnerabilidades e os ativos específicos que lhe dão identidade. Vale lembrar que, embora a área de abrangência de produção desse alimento típico envolva onze municípios e mesmo que a análise tenha início com informações sobre a microrregião como um todo, o foco é o município de Serro.

municípios integrantes é apresentada no Quadro 4.1, no qual se observa que em Serro há equilíbrio entre a população da área considerada rural pelo IBGE e a população urbana.

Quadro 4.1 – Microrregião do Queijo Minas Artesanal (Serro)

Município	População			Área Km ²	Densidade Hab/km ²
	Total	Urbana	Rural		
Alvorada de Minas	3.548	1.450	2.098	374	9,48
Coluna	9.024	5.210	3.814	348,50	25,89
Conceição do Mato Dentro	17.914	12.274	5.640	1.726,80	10,37
Dom Joaquim	4.535	2.922	1.613	398,80	11,37
Materlândia	4.595	2.011	2.584	280,50	16,38
Paulistas	4.918	2.303	2.815	220,26	22,30
Rio Vermelho	13.648	5.484	8.164	986,60	13,83
Sabinópolis	15.707	10.134	5.573	919,80	17,07
Santo Antônio do Itambé	4.135	1.230	2.905	305,70	13,52
Serra Azul de Minas	4.220	1.710	2.510	218,60	19,31
Serro	20.835	12.895	7.938	1.217,86	17,11

Fonte: IBGE (2010)

As fontes de riqueza dessa microrregião são a pecuária (de corte e de leite incluindo o queijo); o comércio; a silvicultura e o turismo (em alguns municípios); e a agricultura de subsistência. Lembrando o passado de extração de ouro e diamantes, os técnicos da EMATER destacam a volta da mineração à região, desta vez de ferro e ouro, concentrada numa única empresa. Brevemente, a atividade irá se transformar na principal fonte de divisas dos municípios de Conceição do Mato Dentro e de Alvorada de Minas. Embora seja apontado o crescimento da silvicultura do eucalipto em Sabinópolis e Paulistas, provocando a migração de muitos produtores de leite, os entrevistados dão destaque à pecuária de leite como a principal atividade econômica da microrregião, sendo a produção de queijo vista como muito

forte em todos os municípios. É estimado que cerca de 60% do leite produzido (Quadro 4.2) destina-se à produção de queijo.

Quadro 4.2 – Pecuária de leite

Município	Rebanho (cabeças)	Vacas ordenhadas (cabeças)	Produção de leite (mil litros)
Alvorada de Minas	16.160	4.060	6.902
Coluna	15.146	5.992	7.125
Conceição do Mato Dentro	32.663	8.890	11.201
Dom Joaquim	13.320	3.380	3.650
Materlândia	11.728	2.713	4.786
Paulistas	9.561	3.430	4.351
Rio Vermelho	28.915	5.840	9.636
Sabinópolis	33.296	7.990	14.626
Santo Antônio do Itambé	11.402	2.548	4.574
Serra Azul de Minas	5.298	1.390	2.158
Serro	36.663	9.850	18.617

Fonte: IBGE (2010)

Dentre os municípios que compõem o território, Serro destaca-se como o maior e mais tradicional produtor do queijo artesanal do tipo “Serro”. Esse fato explica a razão da designação dada à indicação de origem desse queijo e justifica, também, por que a cidade sedia as ações de coordenação em favor da configuração do sistema agroalimentar do território. Da mesma forma, explicita a razão de o recorte desta pesquisa ser nesse Município.

Com relação à atividade turística, observa-se que ela é pouco representativa em termos econômicos e não acontece em todos os municípios da microrregião do queijo. Com a política estadual de turismo desenvolvida em circuitos turísticos de autogestão, nessa microrregião predominam dois circuitos (Circuito Turístico dos Diamantes e Circuito Turístico Parque Nacional da Serra do Cipó, como mostra a Figura 4.2). Os circuitos são geridos por grupos gestores diferenciados compostos por representações de diversos municípios que não fazem

é do queijo artesanal. Sobre a situação de pobreza na área rural, nós podemos falar que nossa região sempre teve uma cultura de compromisso com o trabalho, não existindo por isso uma situação de miséria.

Um dos produtores entrevistados, que se identificou como um dos menores produtores associados da APAQS, respondendo à questão sobre a situação de pobreza na área rural, traz resposta na mesma linha:

[...] a pessoa que fica na miséria mesmo é aquele que não gosta de trabalhar. Em todo canto você acha um servicinho, você acha como sobreviver. Eu vou lá, dou serviço pra dois, outro dá serviço pra um. Ele mesmo trabalha pra si próprio.

A baixa escolaridade entre as pessoas envolvidas na produção do queijo é destacada pelos técnicos da EMATER sobre seus desempenhos nos treinamentos obrigatórios. De acordo com os extensionistas, “nem sempre o pessoal tem escolaridade e aí precisa de alguém ‘tá’ explicando sobre o que a lei determina, sobre os cuidados com a higiene. [...] É feita uma demonstração técnica, não ‘pra’ ensinar o cara a fazer queijo, é ‘pra’ apresentar a lei, o que precisa ser feito ‘pra’ ser certificado”.

Em termos de classificação quanto ao desenvolvimento dos municípios, Rio Vermelho é apontado por um dos técnicos da EMATER como o município menos desenvolvido, onde “o produtor parece estar menos envolvido com a tecnologia”. O presidente da Associação dos Produtores de Queijo percebe menor desempenho econômico nos municípios mais novos, como Alvorada de Minas, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas, mas também destaca Rio Vermelho,

um município muito grande que eu vi a necessidade de um desenvolvimento maior no setor, mas eu fico meio complicado ‘pra’ dizer e inclusive eu ‘tô’ falando que tem municípios mais novos. Nós podemos dizer todo mundo quase num nível só, mas com relação ao nosso segmento, o queijo, eu vi a necessidade maior no Rio Vermelho de uma maior organização.

Os dados do Quadro 4.3 permitem comparar os municípios a partir de indicadores como Índice de Desenvolvimento Humano – IDH, PIB e ano de emancipação.

Quadro 4.3 – Indicadores de desenvolvimento

Município	Ano de Emancipação	IDH PNUD/2000	PIB	
			2008	2009
Alvorada de Minas	1.962	0,667	5.574,20	5.800,62
Coluna	1.953	0,656	3.858,56	4.141,10
Conceição do Mato Dentro	1.942	0,672	5.796,40	5.999,93
Dom Joaquim	1.938	0,652	4.611,08	4.988,25
Materlândia	1.962	0,647	4.661,55	4.932,62
Paulistas	1.953	0,687	6.622,48	4.852,14
Rio Vermelho	1.938	0,635	3.720,62	4.056,66
Sabinópolis	1.923	0,689	5.023,71	5.368,11
Santo Antônio do Itambé	1.962	0,635	4.300,11	4.709,32
Serra Azul de Minas	1.962	0,653	3.535,43	3.861,65
Serro	1.838	0,658	4.852,25	5.217,19

Fonte: IBGE (2010); PNUD (2000)

As distâncias entre Serro e os demais municípios variam de 16 a 99 quilômetros, conforme é mostrado no Quadro 4.4. Além da grande distância entre alguns municípios, o acesso é dificultado devido aos vários trechos de estradas sem pavimentação. Essa situação se torna ainda mais crítica no período de maiores precipitações, o que deixa os produtores rurais isolados, conforme foi presenciado na fase da pesquisa de campo. Durante cerca de quinze dias, vários acessos ficaram interditados em consequência das chuvas e da atividade intensa do transporte utilizado nas atividades da empresa mineradora.

Quadro 4.4 – Distâncias estimadas de Serro

Município	Km
Alvorada de Minas	16
Coluna	99
Conceição do Mato Dentro	59
Dom Joaquim	65
Materlândia	69
Paulistas	82
Rio Vermelho	97
Sabinópolis	42
Santo Antônio do Itambé	21
Serra Azul de Minas	43

Fonte: Baseado no Mapa Rodoviário de Minas Gerais

Dadas as distâncias, as dificuldades de acesso e a baixa densidade de conglomeração das unidades de produção no espaço territorial em pauta, a busca das identidades territoriais não pôde ser feita *in loco*, em toda a extensão da área de abrangência do território. Foi necessário, como já explicado anteriormente, direcionar a busca para o município de Serro, ponto de convergência que é visto pelos entrevistados como um resultado natural do processo histórico do território.

De acordo com os dados, verifica-se que o território delimitado apresenta compatibilidade com a abordagem SIAL, apresentando especificidades geográficas que contribuem para tornar o queijo que é produzido por agricultores familiares um ativo específico em Serro, conforme detalhamento a seguir.

4.1.2 Serro – a Terra do Queijo

O município de Serro é localizado na região Nordeste ou Centro-Norte do Estado de Minas Gerais. Situa-se nas bacias hidrográficas dos rios Doce e Jequitinhonha, na transição entre o Cerrado e a Mata Atlântica e à distância de 82 km de Diamantina, 304 km de Belo Horizonte e 750 km de Brasília. Com altitude mínima de 835m e máxima de 2002m, a área do município de 1.244km² é cortada longitudinalmente pela Serra do Espinhaço, o que resulta num relevo variado – 70% da área é montanhosa; 20%, ondulada; e apenas 10%, plana. O clima típico de montanha, com média anual de 19° C, apresenta nevoeiros densos e correntes de ar frio que provocam taxas de baixa temperatura.

Os dados do IBGE de 2010 mostram que a população de Serro, de 20.833 pessoas, 12.895 na área urbana e 7.938 no campo, diminuiu em relação ao apurado no censo de 2000, que totalizou 21.004 pessoas, 11.784 na área urbana e 9.220 na área rural. Esses dados mostram que o declínio populacional ocorreu na área rural, constatação afirmada pela maioria dos entrevistados, que apontaram como a principal motivadora da evasão de mão de obra do

campo a empresa mineradora de ferro e ouro que se encontra em fase de instalação no município de Alvorada de Minas.

As principais atividades econômicas do Município seguem a mesma linha da microrregião e são o comércio, a agropecuária, com destaque para a produção de leite/queijo, e o turismo, que acontece nas zonas mais próximas da encosta da Serra (distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras e comunidade de Capivari).

Conforme consta no Quadro 4.2 (p. 41), a pecuária de leite mais representativa da microrregião é a do município de Serro. Tal como acontece em outros municípios, a produção do queijo não se estende por todo o espaço. A distribuição das unidades de produção do queijo (as queijarias) obedece às características geográficas locais. As áreas mais próximas da Serra do Espinhaço, com presença de rochas, não são propícias para o rebanho. Assim, a área do município onde há maior densidade de queijarias é localizada de forma mais distanciada da encosta da Serra, na bacia do Rio Doce, onde a terra é mais plana. Desse modo, nas zonas mais próximas da encosta da Serra, a produção de queijo é praticamente inexistente. As comunidades aí localizadas (distritos de Três Barras, Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras e povoado Capivari) compram o queijo tradicional “do rapaz que traz toda semana”.

As zonas de rochas, apesar de não favorecerem as atividades pecuárias, oferecem recursos como trilhas e cachoeiras para a atividade turística. As zonas de produção do queijo e de atividade turística do Município de Serro estão indicadas na Figura 4.3.

Figura 4.3 – Zonas de produção em Serro



Fonte: Adaptado

Serro foi a primeira cidade brasileira a ter seu acervo arquitetônico e paisagístico tombado pelo IPHAN. Um patrimônio fruto do processo histórico da cidade, cuja origem remonta ao ano de 1701, com a chegada da primeira expedição em busca de ouro. O metal era abundante no local onde foi fincada a bandeira que deu surgimento ao povoado.

A partir de 1720, começa o ciclo do diamante, descoberto no local onde estão localizados os distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras. A exploração dura cerca de cem anos de forma descontrolada. Apesar de algumas medidas do Império em defesa de seus interesses, a exploração da mineração chega à decadência no início do século XX, levando a população a se dedicar à agricultura de subsistência.

A então Vila do Príncipe, sede da comarca de Serro Frio da Capitania de Minas, é elevada à categoria de cidade em 1838 e Serro passa a ser o centro político-administrativo da região. São instaladas pequenas fábricas de ferro e o comércio se desenvolve. Entretanto, por más condições de acesso, a cidade fica isolada e volta à estagnação econômica e social, fato que contribui para a conservação do patrimônio arquitetônico construído na época áurea de Serro e para seu tombamento em 1938.

No século XX, a principal fonte econômica de Serro passa a ser a criação de bovinos cujo leite é, em grande parte, destinado à produção de queijos e doces. Há na cidade uma indústria de laticínios que comercializa seus produtos industrializados em outros mercados, mas uma boa parte do leite (em torno de um terço da produção) é destinada ao fabrico do queijo artesanal. O produto teve seu modo de fazer reconhecido em 2002 como primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais e em 2008 como primeiro do Brasil. O caráter diferenciado do queijo artesanal tipo “Serro” é determinado pelas especificidades do gado, da pastagem, do relevo e do clima, o que comprova o efeito do território e sua importância na especificidade do produto.

Conforme as informações levantadas, verifica-se que a configuração espacial do município determina sua vocação econômica para o turismo e para produção leiteira em duas zonas específicas, sem, no entanto, apresentar grande possibilidade de expansão da última atividade citada. A restrição ao crescimento do rebanho motivou a criação de um programa de melhoramento genético com vistas a aumentar a produtividade leiteira, atividade que vem obtendo bons resultados, segundo pecuaristas idealizadores do projeto.

Todavia, um possível aumento da produção leiteira para a indústria iria de encontro às limitações das instalações da Cooperativa, que não tem permissão ambiental para se expandir. Essa limitação da fábrica leva a supor que a produção excedente de leite seria absorvida na produção do queijo artesanal, que também é, em boa parte, recebido pela Cooperativa.

Em termos de importância econômica para o Município, numa escala de um a cinco, o queijo recebeu a nota máxima de quase todos os entrevistados contra uma avaliação que variou de menos um a três para a atividade turística. A menor nota dada ao turismo foi atribuída pela gestora do projeto de criação da Rota do Queijo. Ao tentar sensibilizar os produtores de queijo para o potencial do turismo como alternativa para diversificar as atividades produtivas, ela não encontrou respaldo. A nota três foi atribuída pela Diretora Municipal de Turismo de Serro, numa referência à atividade turística concentrada nos distritos de Serro – Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras. Ela afirma categoricamente que, “se não fosse o turismo, aquela região seria paupérrima até hoje”. Admite, no entanto, a baixa representatividade do turismo no Município como um todo e atribui o fato à falta de visão empreendedora em Serro.

O município de Serro tem as terras mais valorizadas da microrregião. O alqueire em área plana é avaliado em R\$ 25 mil enquanto em Rio Vermelho, por exemplo, o valor do alqueire de terra varia de R\$ 15 mil a R\$ 20 mil. As terras mais valorizadas em Serro estão localizadas na bacia do Rio Doce, onde há a produção de leite e queijo e também de café.

Entretanto, em função da acessibilidade, terras mais fracas, mas situadas próximo à cidade, têm o mesmo valor venal que as terras férteis pouco acessíveis.

O tamanho médio das propriedades rurais de Serro é em torno de 60 a 70 hectares, a maior parte se enquadrando na Agricultura Familiar, posto que em Serro os quatro módulos fiscais correspondam a 160 hectares, conforme informações obtidas no *site* da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais – FAEMG (2011). No Município de Serro, o número de propriedades com mais de 500 hectares não chega a dez. Na opinião do presidente do Sindicato dos Produtores Rurais, “de um modo geral as propriedades no Serro são pequenas. Aqui nós temos o que eu chamo de reforma agrária automática”. Roberto aproveita para reforçar a ideia de maior produtividade nas pequenas propriedades citando o exemplo de uma fazenda que produzia dez queijos por dia antes de ser dividida por herança entre cinco pessoas e passou a produzir em torno de 200 queijos, uma média individual de 40 queijos por dia. Ainda a respeito do tamanho das propriedades no Município, o presidente da APAQS confirma que, na região, o que predomina são as propriedades pequenas, a maioria abaixo de 100ha. A estimativa feita pelos atores entrevistados é de que em torno de 80% dos produtores de queijo são produtores familiares, com gestão e mão de obra familiar.

A mão de obra empregada na produção de queijo em Serro é predominantemente masculina e, como já mencionado, todos os entrevistados apontaram a evasão dos trabalhadores da área rural na atualidade pela abertura de mercado de trabalho nas atividades da mineradora. Segundo o presidente do Sindicato Rural a disponibilidade de mão de obra para as atividades relacionadas com o queijo já dá sinais de escassez.

Em termos de qualidade de vida, na opinião de duas entrevistadas, exceto na questão da alimentação, que é mais saudável, as condições na área rural são precárias, principalmente em relação a transporte. Essa informação é confirmada por agricultores de algumas comunidades

que estão a mais de duas horas a pé do ponto de ônibus para Serro. Dentre as comunidades rurais existentes, quatro são quilombolas, com apenas duas assim reconhecidas oficialmente.

Todos os cinco distritos de Serro são servidos de escolas até o ensino médio; existe uma escola de ensino técnico agropecuário na Sede.

Com relação a políticas de desenvolvimento, o Município de Serro está contemplado no Território Alto Jequitinhonha, instituído pelo governo federal, abrangendo 21 municípios. Segundo informações obtidas na página eletrônica do Ministério de Integração Nacional, em cumprimento à determinação constitucional de 1988 para a redução das desigualdades regionais, foi criada a Política Nacional de Desenvolvimento Regional (PNDR)

[...] com o duplo propósito de reduzir as desigualdades regionais e de ativar os potenciais de desenvolvimento das regiões brasileiras, explorando a imensa e fantástica diversidade que se observa em nosso país de dimensões continentais. O foco das preocupações incide portanto sobre a dinamização das regiões e a melhor distribuição das atividades produtivas no território (BRASIL, 2005).

Nessa direção, a PNDR oferece

[...] incentivos a iniciativas pioneiras de desenvolvimento integrado e sustentável, em que podem ser citados os Arranjos Produtivos Locais (APL) que se desenvolvem nas diferentes mesorregiões, como o de gemas e de cachaça, no vale do Jequitinhonha e Mucuri. São desencadeadas ações seguidas pelas políticas setoriais dos diferentes ministérios do governo buscando mudar a realidade dos espaços sub-regionais brasileiros. Todas as propostas foram organizadas com o aval da sociedade regional, [...] resultando em ações, dentre outras, como o Plano Estratégico de Desenvolvimento do Semi-Árido (PDSA) e o Plano de Desenvolvimento Integrado e Sustentável da Mesorregião dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (BRASIL, 2005).

Em estudo acadêmico realizado na região, Sousa (2006) fala das condições precárias envolvendo a produção de queijo artesanal na região do Vale do Jequitinhonha:

Nas regiões mais pobres, como no Vale do Jequitinhonha, um grande número de produtores não tem acesso a condições básicas de higiene e serviços sanitários. [...]. Ficou claro que, embora os queijos artesanais fossem conhecidos e procurados pelos consumidores, havia uma urgente necessidade de se estabelecer padrões higiênico-sanitários mínimos para sua produção, pois nem sempre eles apresentavam garantia de segurança alimentar. Como a maior parte de sua comercialização se faz de forma clandestina, através de atravessadores, os produtos não são inspecionados e não se tem um controle de qualidade (SOUSA, 2006 p. 50).

Ao lado de outros 17 municípios localizados no Território Alto Jequitinhonha, Serro e mais três municípios da microrregião do Queijo Minas Artesanal (Serro) fazem parte do Projeto de Combate à Pobreza Rural do Estado de Minas Gerais – PCPR, que utiliza recursos do Banco Mundial. Em Serro, é desenvolvido o Projeto Nasce uma Horta pelos “agricultores

familiares” (em Serro, essa denominação é usada em referência aos pequenos agricultores participantes do PCPR).

Além desse, vários outros projetos estão sendo desenvolvidos em Serro, como os projetos ambientais ligados ao Instituto Estadual de Florestas – IEF (Proteção das Nascentes, APA Águas Vertentes, Proteção das Encostas, Projeto Candeia de recuperação da vegetação nativa, Manejo dos Parques Estaduais); projetos de cunho social e cultural desenvolvidos pelo Espaço Nordeste (inaugurado em 2011), que consiste numa ação coordenada pelo Instituto Nordeste Cidadania e pelo Banco do Nordeste voltada para a inclusão social e que operacionaliza em Serro o Programa Microcrédito Agroamigo para a agricultura; projeto de apoio à criança e ao adolescente de Serro da Fundação CRIASER, que oferece educação para a cidadania; entre outros.

Os programas e os projetos de maior representatividade e especificamente relacionados ao sistema de produção do queijo artesanal e/ou ao turismo são apresentados em maiores detalhes na seção 4.3, que trata de dimensão institucional no território do Queijo (Serro).

Antes, porém, na seção 4.2, a seguir, procede-se à análise da dimensão histórica e cultural que determina a territorialidade (proximidade, culturas alimentares e gastronômicas e seu valor econômico e social). É analisada também a dimensão técnica que se refere ao processo de transformação do alimento, ou seja, ao saber fazer tradicional do queijo artesanal.

4.2 A Territorialidade do povo serrano

Nesta seção, são apresentados os símbolos culturais reconhecidos pela população como sua marca, sua identidade e, também, a análise sobre o processo relacionado ao saber fazer o queijo artesanal, que é reconhecido como patrimônio cultural da comunidade (transmissão de saberes e efeito permanente na produção do queijo). Resgata-se aqui o significado dado à territorialidade, que implica a presença do sentimento de pertencimento, transmissão de

saberes implicitamente aceitos como patrimônio cultural da comunidade, efeito permanente e importância dos atores individuais.

Para levantar o aspecto cultural com o qual a população se identifica, foi solicitado aos entrevistados manifestarem sua opinião a respeito dos traços culturais marcantes e que melhor retratam o povo serrano. Foram citados vários elementos envolvendo desde o processo histórico em torno da microrregião, passando pela participação de personalidades de Serro no cenário nacional, traços comportamentais como a hospitalidade e o individualismo, o acervo arquitetônico, a religiosidade, a ruralidade e a gastronomia. Entretanto, o destaque recai sobre duas heranças. As opiniões convergem para a herança dos negros manifesta na festa religiosa denominada Festa do Rosário e para a herança portuguesa que repercute no modo de fazer o queijo artesanal.

Pelos depoimentos apresentados, verifica-se que há certa dificuldade para apontar os elementos separadamente, o que indica sua forte interligação. Porém, de todos os citados, o que se mostra como aglutinador dos traços da cultura de Serro é o queijo artesanal, seu sabor, sua história, sua técnica e sua importância econômica e social.

A ruralidade, apontada como uma das marcas, é justificada por um dos extensionistas entrevistados pelo fato de quase 50% dos habitantes de Serro residirem no campo. Argumentando que “a base econômica do município é rural, com metade da população no meio rural e metade na zona urbana”, ele diz que “a economia do município gira em torno de fazenda e além do queijo, há outros elementos fortes, como a galinha e o porco, que têm muito valor”. Outro entrevistado diz que, apesar de eles terem passado um tempo com os “olhos virados só ‘pra’ modernidade”, é sentido atualmente que a população se volta para os valores endógenos. “Hoje, graças a Deus, nós estamos vivendo uma situação até confortável, a pessoa começa a valorizar os outros, mas sem esquecer o seu próprio valor”.

Uma informação instigante e que pode exercer força contraditória no processo de conformação do SIAL do Queijo Minas Artesanal do Serro é um traço comportamental apontado pela maioria dos entrevistados, identificado como resultante da formação cultural do território que influenciou o povo serrano para o trabalho individual. Essa característica é atribuída à herança deixada pelo processo relacionado com o extrativismo, que impôs marcas do individualismo nos produtores em relação à participação em projetos econômicos coletivos. O primeiro processo extrativista foi o ciclo do ouro, depois o dos diamantes e, a seguir, a produção de carvão. Na avaliação feita por um dos interlocutores, foi citada como exemplo que a descoberta de uma “jazidazinha” de diamantes precisava ser escondida da cobiça dos outros garimpeiros. A lógica de ação do garimpo influenciou o comportamento social da região. Na visão de outro entrevistado, essa herança do garimpo repercute na forma de exploração na propriedade rural que não poupou a Mata Atlântica na atividade extrativista de produção de carvão. Esse traço comportamental é visto até mesmo na relação do produtor rural com a atividade pecuária, em que há certa “despreocupação com a melhora do rebanho”.

Com relação ao acervo arquitetônico tombado como patrimônio nacional, o administrador do museu assevera que, embora a cidade apresente grande potencial e beleza, ela é despercebida por boa parte dos moradores. Em sua opinião, não é o patrimônio arquitetônico que faz a cidade ser conhecida, mas o queijo. Ele diz que

[...] às vezes o morador não sabe o potencial da cidade que ele tem na mão, a beleza que ele tem na mão. As pessoas ouvem falar de Serro pelo queijo, mas quando chegam na cidade ficam encantadas com o acervo arquitetônico. É uma cidadezinha charmosa, é uma cidadezinha aconchegante. A gente, como museu, tenta trabalhar isso em unidade, isso de resgatar a identidade. Sem dúvida, o queijo é o mais importante. A cidade é conhecida pelo queijo.

Contrariamente a esse depoimento, um produtor de queijo e proprietário de um bar onde ele vende o queijo que produz acha que a cultura e a história têm um peso grande, mas quando o visitante chega, “aí entra o queijo. Ele é principal”. Os dois depoimentos mostram que a história e o queijo estão imbricados, sendo difícil definir qual é o principal indutor das motivações para visitar a cidade.

Para a diretora de turismo do Município, uma das coisas que mais caracterizam a cidade é “a fé que existe e que é demonstrada na Festa do Rosário”, mas aponta também o queijo. Na visão da diretora,

[...] o povo aqui tem muita fé. E eu não posso deixar de falar do queijo, que é uma questão que dá muita identidade. Tem pessoas aqui que são apaixonadas pelo fazer do queijo. Que a gente sabe que hoje, financeiramente, não é vantagem fazer queijo. Quem faz queijo hoje é porque gosta mesmo. Muitos fazendeiros ‘tão’ deixando de fazer queijo ‘pra’ ficar com leite e os que resistem é porque gostam, têm paixão.

O presidente da APAQS encontra dificuldades para destacar o fator que melhor identifica a cidade, porque para ele existem vários fatores. Num primeiro momento, nomeia a história, a hospitalidade e a participação de personalidades serranas no cenário nacional. Em seu depoimento, ele assim se manifesta:

Uai, eu fico até sem jeito de falar disso porque história é inevitável, é história com h mesmo, né? Então não tem jeito. Para falar pelo meio ambiente, a questão nossa da natureza aqui é um negócio fantástico. Talvez eu possa dizer que é a região mais preservada aqui de Minas Gerais. Aí vem aí a questão das edificações. Também pode-se dizer que aquela Igreja de Santa Rita com aquela escadaria só tem no Serro. Aí a gente vê também pelos costumes – é uma cidade de nível social médio a baixo, nós não temos aí nenhuma pessoa aí [...] mas é um pessoal que tem aí uma receptividade que é uma coisa fantástica. A pessoa aqui ela acolhe, ela recebe as pessoas como se fossem já conhecidos. Então eu fico até sem jeito, porque é um conjunto de fatores que identifica a cidade. Uma coisa que a gente tem também, que é do Serro: sempre teve uma participação no cenário nacional. Eu acredito também que isto faz parte da cultura. Muitas pessoas se transformaram em verdadeiras personagens na história do Brasil, por exemplo, Teófilo Otoni, que foi um defensor da causa do menor, dos menos favorecidos. E outros aí que chegaram a altos cargos, filhos do Serro, no Brasil de hoje, no Brasil de ontem.

Num segundo momento, continuando sua reflexão, o presidente da APAQS destaca a cultura religiosa (a Festa do Rosário, de congado) e, em seguida, nomeia o queijo como o número um.

É uma festa mais dos negros. Isso quer dizer que a participação dos negros na construção do Serro é uma coisa aí que ninguém tem condições de questionar. Quantas obras, prédios, igrejas, pontes, como eu falei, com estrutura de pedra, paredões, tudo com a participação dos negros. Então, participação dos negros não é uma participação de 50, 100 anos, é de séculos atrás. A Festa do Rosário é uma festa de reconhecimento nacional. Então, ‘pra’ mim, são essas duas, a cultura religiosa e a cultura do queijo. Mas, ‘pra’ mim, o queijo é o número um.

A religiosidade manifesta nas festas é de fato um dos traços culturais marcantes e de ocorrência frequente em toda a microrregião. O calendário de eventos dessas cidades mostra a realização de festas em honra a santos padroeiros, a Nossa Senhora em seus variados

adjetivos, ao Divino Espírito Santo, Semana Santa e outras. Em Serro, a Festa de Nossa Senhora do Rosário, ou Festa do Rosário, simboliza uma tradição com mais de 200 anos.

Embora tenha sido enfatizada essa religiosidade manifesta nas festas religiosas, o que conta mesmo ao se considerar a proximidade de Serro com os municípios da microrregião é o queijo. A justificativa para o queijo ser o principal fator, na opinião do presidente da APAQS é que “quando se fala de queijo tem que se falar de uma história inteira; se Serro tem trezentos anos, a gente tem que falar nele, que vem sendo companhia do Serro ao longo dessa existência do Serro”. Fechando os depoimentos que apontam o queijo como o elemento que identifica o povo serrano, vale citar ainda outro produtor de queijo que é também vereador. Para ele, são muitos os fatores que retratam o Serro, mas, mesmo apontando vários, ele afirma que a identidade é o queijo.

Nós temos gastronomia porque nós temos cachaça, queijo, doce, mas o famoso mesmo é o queijo. O negócio forte mesmo é o queijo. É a identidade. Você não consegue separar o Serro hoje do queijo. Temos o nosso patrimônio, um acervo bom, os casarões, igrejas, e isso tudo. Nós temos meio ambiente, nós temos as nossas festas tradicionais. A nossa cultura popular é muito rica – Festa do Rosário, Festa do Divino, Festa do Queijo, carnaval bom. Eu tenho certeza que o queijo aqui no Serro é forte.

Essa identificação do serrano com o queijo pode ser percebida nas falas, nos gestos, nas fisionomias e no entusiasmo desse povo quando o assunto é o Queijo do Serro. A paixão quase transcendental percebida é sintetizada na fala de um dos produtores de queijo que participa do filme O Mineiro e o Queijo de Herivelton Rattan. Ao ser perguntado sobre o significado do queijo, o produtor traduz o que sente usando a expressão religiosa “esse queijo é uma bênção”. Essa fala é sempre usada para ilustrar o significado do queijo para os serranos.

A abrangência geográfica do queijo que vincula os onze municípios da microrregião, segundo o estudo da EMATER, confirma o senso comum de que os queijos produzidos nessas localidades têm as mesmas características e também a percepção de que existe de fato muita ligação dos demais municípios com a história de Serro. Quando a cidade era sede de uma das comarcas da Capitania de Minas no século XVIII, todos eles eram vinculados à extensa Comarca, que se estendia até a Bahia. Significa que, antes de se tornarem independentes

(Quadro 4.3 p. 43), todos esses municípios eram “Serro”; portanto, fabricavam o queijo amplamente reconhecido como “Queijo do Serro”.

A proximidade entre as cidades é observada também na relação dinâmica criada pelos integrantes dos espaços mencionados. É comum produtores de queijo residentes em Serro terem suas unidades de produção localizadas em outros municípios, como é o caso de três produtores entrevistados, conforme mostra o Quadro 3.1 (p. 36). Da mesma forma, é comum produtores de queijo de outros municípios terem relação de parentesco com os serranos. “São várias famílias desses municípios que são famílias do Serro”, afirma o presidente da APAQS.

Para identificação dos níveis de envolvimento dos atores sociais com as iniciativas de preservação do patrimônio material e imaterial, foram feitas perguntas sobre a origem dos processos de tombamento do patrimônio público do lugar.

Sobre o acervo arquitetônico e paisagístico da cidade, um dos entrevistados afirma que o seu tombamento é muitas vezes apontado como entrave para o processo de desenvolvimento da cidade. Contrariamente a essa visão, apresenta opinião positiva sobre o valor da memória.

O tombamento da cidade foi em 1938. A primeira cidade brasileira a ser tombada pelo patrimônio nacional. E o que a gente tem orgulho de falar é que foi a primeira cidade a ser tombada. Nesse setor, por causa do Brasil industrial, se queria ver tudo novo. Nós ficamos alguns anos iludidos com a modernidade. O pessoal começou a olhar ‘pra’ modernidade e começou a olhar aquilo, não isso é coisa velha. E então, nós ficamos desconectados aí talvez 30 anos, valorizando o moderno e esquecendo o antigo. E a gente ‘tá’ aí esses anos tentando resgatar esses valores, não só os valores materiais, mas também até os imateriais, que passam a ser instrumento hoje de uma nova história ‘pro’ Serro.

Quanto ao processo de tombamento envolvendo o queijo, ele aconteceu como resultado das várias iniciativas que buscavam evitar a extinção de sua produção.

No que se refere ao efeito permanente relativo à territorialidade, a preocupação demonstrada pelos entrevistados refere-se à evasão do campo, apesar de 45% da população ainda residir na área rural, dado é questionado por um dos entrevistados, porque grande parte desse contingente vive em aglomerados (nos distritos e nos povoados). As condições precárias das estradas, por exemplo, causam a retirada para a cidade das pessoas que querem assegurar acessibilidade aos serviços de saúde e também melhor remuneração pelo seu trabalho.

Depoimentos apontam também o processo de esvaziamento populacional rural desencadeado com o fim da atividade de carvoamento rumo a outras atividades e que vem se intensificando com a oferta de trabalho pela empresa mineradora com sua capacidade de concorrência. Um dos extensionistas da EMATER corrobora o depoimento de outros atores sociais ao afirmar:

[...] a tendência é esvaziar mesmo. A tendência de migração ‘pras’ cidades é muito grande. Hoje você ‘num’ acha quem trabalha nisso facilmente. Hoje ‘tá’ muito difícil. Por isso a máquina tem que substituir mesmo – ordenhadeira mecânica, ‘pra’ ordenhar as vacas, roçadeira mecânica ‘pra’ roçar o pasto. Você tem que modernizar, você não consegue mão de obra suficiente.

O técnico afirma que na agricultura familiar já não se pode mais contar com os jovens. “Os filhos hoje não ficam mais mesmo. Vão estudar fora quando terminam o ensino médio.” Entretanto, numa situação concreta, dos sete empregados em uma das propriedades visitadas que trabalhavam na ordenha e na fatura do queijo, três eram jovens. Indagados, o mais velho respondeu que estava lá porque não quis estudar e o mais novo disse estar estudando e que morar na área rural não atrapalha porque “agora está mais fácil, tem transporte ‘pra’ escola”. Verifica-se que a mineração é apontada como a maior causa da evasão de mão de obra, conforme ao reclamação do presidente do Sindicato: “[...] nós temos um problema seríssimo porque não podemos contar com a mão de obra mais. A mineração está esvaziando o campo”.

Observa-se que o surgimento de nova modalidade de trabalho em concorrência com o trabalho tradicional é motivo de preocupação por parte dos atores envolvidos com a produção do queijo. Trata-se de ameaça a um SIAL em desenvolvimento, pois uma das principais características desse sistema é a permanência em torno do produto agroalimentar, das técnicas e dos saberes, sendo os valores individuais a condição essencial para isso.

Entretanto, ainda persiste a alta identificação dos serranos com o queijo, tanto como consumidores, produtores e/ou pertencentes ao território onde o Queijo do Serro está enraizado. Em consequência, são muitos os defensores dessa prática tradicional. Trata-se da territorialidade que, da mesma forma que a especificidade do queijo é arraigada à origem geográfica, o processo produtivo tem ligação estreita com os atores.

4.2.1 O Queijo do Serro

O nome do queijo que compõe o objeto da pesquisa tem alcance que extrapola o nível local ou mesmo estadual. Apesar de sua comercialização ser restrita a Minas Gerais, o produto tem sua fama em São Paulo, Rio de Janeiro, Distrito Federal e mesmo fora do país. A força do queijo é tamanha, que a atual gestão de Serro adotou o slogan “Terra do Queijo”, como reconhecimento do valor do produto para o município. De acordo com o atual Prefeito Municipal, o queijo é responsável pela identidade do cidadão serrano fora de seu berço natal: “Você é do Serro? Ah! Você é da terra do queijo!”. A identidade serrana com o queijo não é apenas uma visão exógena. O Queijo do Serro está enraizado na vida das pessoas, no cotidiano de Serro, como pode ser visto até mesmo pelas características dos locais onde é vendido o produto. Além dos tradicionais pontos de venda em mercados, mercearias e bares, o queijo tipo “Serro” é comercializado em açougues, restaurantes, pousadas, sorveterias e até mesmo em uma farmácia, além de dar nome a uma das pousadas mais procuradas por turistas.

Observando o fluxo de venda do queijo em um bar durante 30 minutos, pôde-se acompanhar a venda de seis queijos a quatro pessoas. Com base no que os compradores afirmaram, é possível presumir que o queijo é de fato arraigado nos hábitos dos moradores de Serro. Indagadas três compradoras, uma alegou que não podia comer queijo por problemas de saúde, mas comprava com frequência porque “não posso deixar a família sem queijo”; outra, alegando também motivo de saúde, com outra conotação, afirmou que “não posso ficar sem queijo, porque eu uso como remédio para a osteoporose”. Uma jovem disse que a família consome queijo em várias situações e ocasiões, como café da manhã, almoço e no lanche, e afirmou que em sua casa tem sempre queijo. O quarto comprador levou três queijos, fato que pareceu habitual pelo diálogo que ele estabeleceu com o vendedor.

Apesar do seu alto prestígio, no início dos anos 2000, o Queijo do Serro, juntamente com outros congêneres, sofreu séria ameaça de extinção. De acordo com Sousa (2006), um

surto de nefrite ocorrido em uma cidade mineira, contagiando 130 pessoas, foi atribuído ao consumo do queijo feito com leite cru. As cobranças do Ministério Público levaram à definição de restrições no nível federal que repercutem no modo de fazer e de consumir o queijo. A ameaça sofrida é ainda hoje objeto de conjeturas dos serranos, que atribuem esse movimento restritivo à comercialização do queijo a outros objetivos além da alegada proteção à saúde pública. A opinião geral é que atende a interesses de grandes indústrias de laticínios.

Em conversa informal com o prefeito de Serro à época desse movimento, ele, que é médico e produtor do queijo, faz o relato de uma audiência pública que contava com a participação de representantes das demais regiões produtoras de queijo e várias autoridades. Representando Serro, ele discursou como prefeito, médico, produtor de queijo, consumidor e, com maior ênfase, como cidadão defensor de um bem público – o tradicional queijo mineiro cujo modo de fazer vem sendo passado por gerações. A esse respeito, o presidente da Cooperativa disse que o então prefeito, na época com quase 80 anos, apresentou a experiência de sua família como argumento para mostrar que o queijo é saudável. O pai que morreu idoso formou três filhos médicos e um dentista produzindo e comendo queijo e nunca nenhum membro da família foi acometido por alguma doença causada pelo queijo. Os argumentos do médico, que continua produzindo queijo conforme foi presenciado em sua propriedade, foram decisivos para as medidas que foram tomadas visando à solução dos problemas.

Outro motivo que levou representantes dos principais municípios produtores de queijo e do governo estadual à mobilização em defesa do queijo e à busca de alternativas é a importância fundamental do queijo para importante camada da população de Minas Gerais. O produto é a única fonte de renda de centenas de famílias em Serro e milhares no Estado.

Os resultados imediatos após a citada audiência pública foi a mobilização em torno da Associação Amigos do Serro para lutar pelo reconhecimento do modo secular de processar o queijo artesanal como patrimônio imaterial de Minas Gerais. Foi elaborado um dossiê para

apresentação à Secretaria Estadual de Cultura. O documento foi utilizado para dar sustentação ao processo de registro do queijo junto ao Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA no livro dos saberes. Posteriormente, o mesmo dossiê foi enviado ao IPHAN para dar sustentação ao processo de tombamento como patrimônio nacional. O modo tradicional de fabricação do Queijo Artesanal da Microrregião do Serro foi registrado como primeiro bem imaterial de Minas Gerais em 2002, e o fato se desdobrou no reconhecimento desse saber fazer como patrimônio nacional pelo IPHAN em 2008.

Quanto às decisões em nível estadual, a SEAPA lançou, no ano de 2000, o Projeto de Apoio aos Queijos Minas Artesanais, tendo como metas a melhoria das instalações onde o queijo é processado; a organização dos produtores em grupos associativos; a capacitação dos técnicos e dos produtores; a padronização dos produtos; pesquisas científicas; a normalização de processos e embalagens; e a certificação de origem e qualidade dos queijos. As ações da SEAPA resultaram na criação da APAQS, em janeiro de 2003, e na elaboração da proposta de regulamento técnico para fixar procedimentos básicos para a produção de Queijo Minas Artesanal, designando à EMATER, entre outras, a tarefa de fazer o levantamento das características das microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal. Segundo os técnicos da EMATER, no estudo foram analisados fatores geográficos e culturais do território, como temperatura, umidade, precipitação pluviométrica, altitude, cobertura vegetal (qual a pastagem que predominava na região), o tipo do gado e o modo de fazer o queijo. A determinação dos municípios a serem estudados teve origem nas próprias localidades que tradicionalmente já identificavam as características de seus queijos com as dos queijos artesanais feitos propriamente em Serro. “O sabor do queijo tem a mesma característica nos onze municípios”, confirma o presidente da Cooperativa.

São muitas as explicações para a especificidade do sabor do queijo, como as atribuídas à água, à pastagem ou às bactérias lácteas da região. Existem estudos científicos afirmando que

uma mistura de fatores repercute no grupo das bactérias responsáveis pelo sabor do queijo. São fatores específicos da Microrregião do Serro que garantem os atributos determinantes da delimitação geográfica que contribuíram para o registro de indicação de origem desse queijo.

Entretanto, ao questionamento sobre se o queijo artesanal mantém as suas características originais, depara-se com uma preocupação dos serranos que envolve as normas instituídas em 2002 e o tombamento do modo de fazer o queijo.

Verifica-se que no território do Queijo do Serro estão envolvidos diversos fatores, tanto físicos quanto culturais, além dos aspectos geográficos e econômicos, e seu principal produto econômico representa um patrimônio que expressa uma organização econômica e social. A identidade do território construída historicamente por 300 anos de relações e interações determinantes da territorialidade é atestada no estudo realizado pela EMATER – MG (2002): “[...] na região do Serro o queijo é mais que um produto agroindustrial; é uma herança que passa de pai para filho. Fazer um bom queijo é uma obrigação imposta pela tradição e um motivo de orgulho regional” (EMATER – MG, 2002).

Pelos valores detectados, tais como a identificação dos serranos com o território, a cultura e a tradição ligada ao queijo que é patrimônio cultural, os costumes locais e o efeito permanente na produção do queijo, é evidente a importância dos atores individuais nas relações e regras em torno da territorialidade desse povo.

A seguir, é analisado o processo de participação coletiva, as relações de solidariedade e de reciprocidade entre os produtores, a regulação institucional ligada ao setor produtivo e à qualidade do queijo artesanal, as condições que definem a coordenação horizontal e vertical e a proximidade entre o consumidor e o produto. A análise busca a identificação do estágio de em que se encontra o processo de conformação do SIAL do Queijo do Serro considerando três fases: emergência, desenvolvimento e estabilização em relação aos principais pilares – território/territorialidade, inovação e coordenação coletiva.

4.3 Dimensão institucional: condicionantes do SIAL do queijo tipo “Serro”

No estudo teórico sobre as instituições, foi visto que a análise da dimensão institucional remete ao conjunto de regras formais e informais – conjunto das regras do jogo – que orientam o comportamento dos agentes envolvidos com a produção e que vai sendo moldada conforme o andamento do jogo. As instituições são estabelecidas no ambiente institucional (grandes regras, leis, normas, tradição e cultura) e exercem a função de regulação territorial e de orientação do jogo social e de associação dos indivíduos por um objetivo (produção, distribuição e troca entre os agentes). O recorte desse amplo conjunto de regras que são estabelecidas no nível macro e sua aderência ao nível local vai tecendo relações e conformando parcerias e apoios. A trama resultante potencializa a eficácia de um sistema produtivo no alcance de seus objetivos econômicos, organizacionais, ambientais e coletivos. Essa trama constitui os arranjos institucionais ou coordenação institucional.

Na abordagem sobre SIAL, como mostram Ambrosini, Filippi e Miguel (2008), as relações de produção arranjadas horizontal e verticalmente emergem a partir da ação coletiva e da coordenação local em torno de um recurso territorializado. As relações horizontais envolvem atividades agrícolas e não agrícolas, instituições e saberes locais no plano territorial. E as relações verticais constituem as etapas de produção e comercialização, condicionando o mercado e o consumo em uma cadeia de produção de alimento (Figura 4.4).

Figura 4.4 – Esquema de coordenação a partir da ação coletiva



Fonte: Baseado em Ambrosini, Filippi e Miguel (2008)

A análise das relações horizontais permite a percepção de efeitos específicos como a integração territorial, as articulações técnicas e tecnológicas em torno da produção de um mesmo produto e a cooperação e a troca de informações. Um recurso territorializado permite valorizar a qualidade do produto e sua relação com o território por meio de critérios construídos com base nas ações coletivas e, por essa razão, ser reconhecida pelo consumidor se estiver claramente relacionada à responsabilidade social, ambiental ou patrimonial.

A consideração de que as formas de cooperação entre empresas, indivíduos e atividades se organizam espontaneamente no território traz, nesta seção, a análise dos arranjos horizontais que buscam identificar a organização do sistema produtivo do Queijo Minas Artesanal (Serro) no território. São consideradas tanto as instituições formais quanto as convenções sociais que favoreçam a dinamização do SIAL do queijo, gerando complementaridades envolvendo a produção agroindustrial e o turismo.

Para a análise dos acordos estabelecidos e do entrelaçamento de instituições relacionadas às atividades de produção do queijo com as do setor de turismo no território, bem como das estratégias que criem as condições para a conformação do SIAL do queijo tipo “Serro”, a seção está subdividida em três partes:

- A primeira parte (Subseção 4.3.1) é dedicada à enumeração das ações que vêm sendo desenvolvidas em Serro relacionadas à produção do queijo artesanal e ao turismo, apontando as parcerias estabelecidas;
- Na segunda parte (Subseção 4.3.2), é feita a análise das formas de regulação que orientam o sistema de produção do queijo;
- E a terceira (Subseção 4.3.3) mostra as articulações no âmbito do sistema agroalimentar local.

4.3.1 Programas/projetos em Serro: “Cesta de bens”

Em Serro, são identificados diversos programas e projetos que podem contribuir para a configuração de um SIAL. Foram criados a partir de estratégias de desenvolvimento, com o objetivo de gerar trabalho, renda e melhor qualidade de vida para a população residente nesta parcela do território em foco. Esses programas e projetos são apresentados tendo como finalidade a identificação de como as ações são coordenadas horizontalmente, se há congruência das prioridades com as necessidades do território e quais os principais efeitos das ações na conformação do SIAL. Adianta-se que as ações apresentadas, à exceção daquelas que estão relacionadas diretamente com o queijo artesanal, não abrangem todos os municípios da Microrregião do Serro. Essa circunstância é uma das limitações detectadas na dinâmica territorial na geração de sinergias. O desafio mostra-se ainda maior ao se considerar que os vários arranjos institucionais envolvem dezenas de outras cidades nos projetos de turismo, de desenvolvimento e melhorias na qualidade de vida nas áreas rurais consideradas marginalizadas economicamente sem, contudo, focar as áreas de produção do queijo.

Programa Queijo Minas Artesanal

Os projetos de maior vulto para o território são os relacionados com a produção do queijo e a maioria está inserida no Programa Queijo Minas Artesanal, originado na SEAPA. Em Serro, para a adequação ao Programa, os produtores contam com o suporte do Programa de Cooperação Técnica Brasil/França, desenvolvido pelo governo de Minas sob a responsabilidade da FERT, organização não governamental francesa de cooperação internacional para o desenvolvimento rural.

O projeto relativo especificamente ao queijo tipo “Serro” é coordenado pela APAQS, que é apoiada e orientada pela FERT, inclusive no processo de registro da indicação geográfica do queijo artesanal. A FERT é um organismo que aporta a grande experiência

francesa na liderança de produtos certificados com indicação geográfica. Os órgãos estaduais mobilizados nesse projeto são o IMA, responsável pela certificação e pelo controle higiênico-sanitário, e a EMATER, que recebeu as atribuições de orientar os produtores para o processo e de promover a qualificação para produtores e manipuladores do alimento. Esse projeto em favor da qualidade do queijo artesanal tipo “Serro” conta com a parceria de duas organizações de representação dos produtores rurais locais – o Sindicato e a Cooperativa dos Produtores Rurais, a última com 60 associados que produzem o queijo artesanal. Outros detalhes sobre esse projeto voltam à pauta na apresentação e no detalhamento da Lei Estadual nº 14.185 de 2002, que, segundo o presidente do Sindicato, permite a realização de um controle completo.

Esse é o ideal, é um programa que existe só no papel não, ele existe na prática. Por exemplo, a cada mês vai uma pessoa lá (na propriedade), recolhe e manda ‘pra’ cá o queijo. O IMA já avisa, essa semana nós vamos lá. Porque nós sabemos que brasileiro é campeão de ficar só no papel. Mas vai lá, recolhe a água, a Cooperativa também tem um técnico aqui pra isso. Apanha, mas ela acompanha só os cooperados dela. Porque tem a APAQS, tem produtor que não é cooperado.

Salão do Queijo

O projeto para a criação do Memorial do Queijo é de iniciativa do Governo Local de Serro. Com inauguração prevista para junho de 2012, o espaço multiuso que abrigará um Memorial do Queijo destina-se à realização de reuniões e eventos com a participação dos onze municípios da Microrregião do Serro. O Salão do Queijo está sendo implantado com recursos do Ministério do Turismo. A obtenção desse recurso é vista pelo presidente da APAQS como “um reconhecimento nacional do nosso setor”.

Melhoramento Genético

No âmbito da pecuária de leite, o projeto para o Melhoramento Genético do rebanho leiteiro é de iniciativa de 15 produtores rurais. A coordenação é feita por consenso entre os 15 associados do Núcleo de Criadores e Melhoradores de Bovinos do Serro e Região. O Núcleo

já realizou três leilões. O último, que aconteceu durante a Festa do Queijo, superou os 60 leilões já realizados anteriormente, conforme informação de um dos sócios. O torneio leiteiro realizado paralelamente, dentro do padrão nacional, contou com 37 vacas do Núcleo, produzindo uma média de 40kg de leite/dia por animal. Apesar de os criadores, individualmente, terem acesso a crédito, os investimentos são feitos com recursos próprios dos associados. Os produtores responsáveis pelo projeto vislumbram o aumento da produção de queijo, uma vez que objetiva o aumento da produção de leite no território.

Fruticultura Familiar

Como integrante do Território Alto Jequitinhonha, Serro é beneficiado com recursos destinados a projetos de melhoria da qualidade de vida da população que vive em situação de pobreza. O projeto de Fruticultura Familiar tem como prioridade a geração de renda para a população rural de baixa renda nos municípios. É coordenado pela Associação dos Municípios e consiste na produção de frutas ligada a uma indústria de polpa de pequeno porte instalada no município de Datas. Além de Serro, outros dois municípios da microrregião participam desse projeto: Serra Azul de Minas e Rio Vermelho. O recurso original de criação da Cooperativa Frutivale proveio do extinto PRONAF infraestrutura e o recurso para a construção da fábrica de polpa de frutas foi obtido junto ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA. Atualmente, o projeto é mantido com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pelo Programa de Aquisição de Alimentos – PAA da CONAB ou então pelo PAA que é mantido pelas prefeituras.

Projeto Nasce uma Horta

Esse projeto é também vinculado ao Território Alto Jequitinhonha. Apoiado pelo IDENE, objetiva atender os agricultores familiares ligados ao Sindicato dos Trabalhadores

Rurais. O projeto é coordenado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável – CMDRS, que conta a participação das 60 associações comunitárias existentes em Serro e com a orientação da EMATER – MG ESC Serro. O projeto gera trabalho e renda à população rural muito pobre que vende seus produtos para a Prefeitura de Serro por meio do PAA. Pôde-se observar o fortalecimento da autoestima nesses produtores que, em suas declarações, demonstram se sentirem protagonistas. Porém, é um projeto controverso porque, ao mesmo tempo em que gera a inclusão social e econômica de uma parcela da população rural, é alvo da crítica de produtores mais abastados que o veem como um projeto eleitoral.

Programa Balde Cheio

Projeto de capacitação que tem como objetivo a transferência de tecnologia de produção intensiva de leite e gerencial a técnicos (extensionistas) e produtores. Esta parceria entre a FAEMG e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, além de prever a implantação de melhorias, orienta o produtor para a gestão do negócio. O programa, iniciado em abril de 2011, prepara-se para capacitar a primeira turma em Serro com 20 pequenos produtores de leite.

PRODETUR/NE II (Infraestrutura básica e turística)

O Programa de Desenvolvimento do Turismo – PRODETUR do Governo Federal é coordenado, em Minas Gerais, pela Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais – SETUR. Com recursos que provêm do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID, destina-se a promover o desenvolvimento do turismo sustentável no Polo Turístico do Vale do Jequitinhonha, do qual Serro faz parte, juntamente com outras nove cidades. Em Serro, estão sendo desenvolvidas três ações: duas pavimentações de estradas, um trecho da Estrada Real situado entre o distrito de Milho Verde e Serro e um trecho da MG-010, estrada que liga Serro

a Conceição do Mato Dentro. A terceira ação é a construção da Estação de Tratamento de Esgoto – ETE, em fase conclusiva. O PRODETUR/NE II tem duração prevista para até 2020.

Projeto de Turismo Solidário

Esse projeto também recebe recursos financeiros do IDENE visando à geração de renda para as famílias. Abrange 18 localidades, sendo cinco de Serro (três distritos e duas comunidades); algumas delas contam com o apoio do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Em Capivari o Turismo Solidário foi reconhecido pelo MTur como Turismo de Base Comunitária. Para o incremento do Turismo Solidário em cinco localidades de Serro consideradas rurais, diversos moradores foram capacitados para o receptivo turístico em suas residências. Surgiram duas frentes; uma participa de um grupo gestor com sede em Diamantina e a outra, que era coordenada pela Agência de Desenvolvimento de Serro, foi extinta. Em ambas as frentes, as residências preparadas para o serviço de receptivo continuam abertas à espera de visitantes, mas em Capivari, de acordo com os moradores, não está acontecendo como o esperado por falta de divulgação e comercialização do produto. Em outras duas comunidades, o projeto está paralisado por falta de coordenação, que, segundo a Diretora de Turismo do Município, tem que ser de iniciativa da própria comunidade.

Circuitos e Rotas Turísticas no município de Serro

Em Serro, destacam-se três grandes projetos na área de turismo: o Circuito Turístico dos Diamantes, alinhado com o Programa de Regionalização do Turismo do Governo Federal e com a política estadual de turismo orientada para Circuitos Turísticos; o Programa da Estrada Real, de iniciativa do Instituto Estrada Real; e o Circuito das Cidades Históricas de Minas, que é coordenado pela Associação dos Municípios Históricos.

O Circuito dos Diamantes abrange 13 cidades, e apenas quatro delas fazem parte da Microrregião do Serro. Agregado a esse Circuito, é desenvolvido um projeto de artesanato pela Associação Vale Circuito, com o objetivo de atender à demanda turística e viabilizar a geração de trabalho e renda em 12 municípios associados, três deles da microrregião de Serro.

O Programa da Estrada Real em Minas Gerais tem a Rota da Estrada Real composta por 162 cidades do Estado; estão contempladas sete cidades da Microrregião do Serro (as quatro cidades não inclusas são Materlândia, Colunas, Paulistas e Rio Vermelho). Essa Rota é coordenada pelo Instituto Estrada Real, que divulga e promove a comercialização do produto.

O Circuito das Cidades Históricas contempla 32 cidades; destas, somente duas pertencem à Microrregião do Serro (Serro e Conceição do Mato Dentro).

Projeto da Associação Serrana de Artesanato – ASA

Segundo a presidente da associação, o projeto é de iniciativa de algumas artesãs residentes em Serro. Recebe o apoio do Governo Local e consiste na venda de produtos artesanais locais, inclusive do queijo artesanal, e na prestação de serviço de informações turísticas. A venda do queijo no Posto de Atendimento ao Turista, que é também ponto de venda do artesanato, foi implementada para atender à demanda. Esse espaço privilegia o artesanato principalmente da área rural, diferentemente dos demais pontos de venda de artesanato, que dispõem de peças mais elaboradas, porém, produzidas fora da Microrregião.

Festa do Queijo

A Festa do Queijo é um projeto que vem sendo realizado pelo Governo Local há cerca de 30 anos e envolve a parceria do Sindicato e da Cooperativa dos Produtores Rurais. A Festa é realizada no Parque de Exposição Agropecuário e tem na sua programação o concurso do melhor queijo fabricado na microrregião. Já foi detectado que o projeto precisa ser

redesenhado para promover atividades que deem maior representatividade ao queijo. Como iniciativa nessa direção, recentemente foi construída a queijaria modelo para demonstração ao público que frequenta a Festa. No seu último capítulo, foi promovida a degustação do queijo com o patrocínio da Cooperativa, também foram comercializadas iguarias como pastel, bolinho frito e bolos que têm o queijo como ingrediente.

Roteiro Turístico Independente

Foi criado pelo Museu Casa dos Ottoni, pertencente ao Instituto Brasileiro de Museus – IBRAM, com o objetivo de “promover a cultura local, buscando reduzir impactos ambientais negativos, apoiar o desenvolvimento econômico do território e auxiliar na preservação e conservação do patrimônio histórico, cultural e natural”. O gestor desse projeto diz que o “turismo é uma coisa que a gente ‘tá’ batendo na tecla. Fez um ano agora, o Roteiro Turístico Independente, e a cidade vive do agronegócio ainda”.

Projeto Mulheres do Cerrado

O projeto é orientado para a fabricação de cosméticos com plantas medicinais nativas do cerrado e envolve mulheres de quatro comunidades rurais que atuam em atividades que incluem a coleta e replantio. O projeto destina-se à complementação da renda familiar e à proteção das mulheres contra a violência familiar. Conta com o apoio da *Brazil Foundation* e já contabiliza como resultado a “melhoria das condições de vida e da autoestima das mulheres, que hoje estão muito organizadas para gerar renda e realizar outros projetos”.

Projeto Turístico de Preparação para a Copa de 2014

Esse projeto, a ser realizado em parceria com a Associação das Cidades Históricas, selecionou seis projetos para preparar o município para a Copa do Mundo. Cada esfera

governamental é responsável por dois projetos. Os projetos selecionados são: capacitação do *trade*, reforço e atenção aos eventos tradicionais, recuperação do aeroporto, colocação de cabeamento elétrico subterrâneo, substituição de postes por lâmpões, transferência da rodoviária e adequação do seu atual espaço para criação de um mercado municipal.

Projeto de Educação Patrimonial

Há dois projetos de Educação Patrimonial que contrapõem o pensamento que vê no tombamento patrimonial um entrave ao progresso. Um teve início em 2011 e é realizado em escolas pela SECTUMA em atendimento aos critérios de rateio do Imposto de Circulação de Mercadorias – ICMS definidos pela Lei Estadual nº 13.803, de 27 de dezembro de 2000. O outro é realizado pelo Museu Casa dos Ottoni para conscientização quanto ao valor do patrimônio, mostrando o valor dos bens públicos que, além de comporem o patrimônio, são atrativos valiosos para o turismo.

Projeto de Turismo Rural – Rota do Queijo

Tendo em vista que o turismo que se desenvolve na microrregião como um todo é pouco representativo e tem muito pouca ligação com a atividade de produção do queijo, foi esboçado um projeto de turismo rural de criação de uma rota específica do queijo, defendido pela Prefeitura de Serro. A ideia da Rota do Queijo prevê o envolvimento de todos os municípios da microrregião, tendo como atrativo turístico unidades de produção do queijo. Porém, para a concretização desse projeto, esbarra-se na dificuldade para a alocação de recursos. Sendo uma iniciativa de um dos municípios, mas envolvendo os outros dez, o recurso teria que ser alocado no nível estadual, que por seu lado, desenvolve uma política de turismo diferenciada em relação a essa proposta. Além disso, segundo depoimento da turismóloga que levantou o

potencial turístico para a criação da Rota, os produtores rurais não são receptivos à ideia. A proposta contou com apenas duas adesões, como já citado, ambas em Serro.

Programa Monumenta

A atuação do Programa Monumenta em Serro vem promovendo a restauração de importantes monumentos da cidade (Chácara do Barão do Serro, igrejas Matriz Nossa Senhora da Conceição e Bom Jesus de Matosinhos) e seus bens artísticos; revitalização de espaços públicos (Praça João Pinheiro e adro da Igreja Santa Rita); e restauração do eixo Igreja Matriz/Matosinhos/Córrego Quatro Vinténs.

O Monumenta é um programa estratégico do Ministério da Cultura. Seu conceito é inovador e procura conjugar recuperação e preservação do patrimônio histórico com desenvolvimento econômico e social. Ele atua em cidades históricas protegidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Sua proposta é de agir de forma integrada em cada um desses locais, promovendo obras de restauração e recuperação dos bens tombados e edificações localizadas nas áreas de projeto. Além de atividades de capacitação de mão-de-obra especializada em restauro, formação de agentes locais de cultura e turismo, promoção de atividades econômicas e programas educativos. O Monumenta, que conta com financiamento do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID e o apoio da Unesco, procura garantir condições de sustentabilidade do Patrimônio. Objetivo a ser alcançado com a geração de recursos para o equilíbrio financeiro das atividades desenvolvidas e que mantenham conservados os imóveis da área do projeto. (http://www.monumenta.gov.br/site/?page_id=164).

Festa do Rosário

A Festa faz parte do calendário turístico de Serro e mobiliza toda a comunidade local. Durante os nove dias da Festa, são realizadas atividades religiosas e populares ligadas à tradição. Dentre as tradições envolvidas, além da dança, o Diretor de Cultura da Prefeitura dá destaque às quitandas. “Aí cada casa de festeiro que eles visitam oferece um café da manhã. As quitandeiras todas fazendo a quitanda ‘pra’ receber os visitantes, ‘pra’ preservar essa tradição. Eles oferecem a quitanda que é o bolo de arroz, a broa de fubá, o biscoito de goma, o pão de queijo, a rosquinha de farinha de trigo, aquela quitanda mesmo caseira.”

O Quadro 4.5 apresenta o resumo desses programas/projetos que potencializam a configuração do SIAL, indicando a situação em que se encontram.

Quadro 4.5 – Demonstrativo simplificado dos programas/projetos em Serro

Programas/Projetos	Finalidade	Atores envolvidos	Situação
Programas/projetos no âmbito da produção de queijo			
Programa Queijo Minas Artesanal	Defender a seguridade alimentar e a permanência do queijo artesanal Aumentar produtividade	SEAPA EMATER – MG IMA Governo Local FERT APAQS	Em andamento: Articulação Sensibilização Certificação Monitoramento Registro de IG
Salão do Queijo	Valorizar o queijo e a tradição	MTur Governo Local	Em fase de instalação
Programas/projetos no âmbito do Turismo			
Circuito Turístico dos Diamantes	Desenvolver o turismo e ampliar mercado: turismo cultural, de lazer e de aventura	SETUR – MG Grupo Gestor Prefeitura de Serro COMTUR	Ativo basicamente em dois distritos / agenciamento exógeno
Estrada Real	Desenvolver o turismo e ampliar mercado: turismo cultural ecoturismo	Instituto Estrada Real	Roteiros agenciados por Operadoras Nacionais
Circuito Cidades Históricas de Minas	Desenvolver o turismo e ampliar mercado: Turismo cultural	Associação Cidades Históricas Governo Local	Agenciamento exógeno
Turismo Solidário	Gerar renda nas comunidades rurais com turismo de base comunitária/ecoturismo	IDENE (extinta) Agência de Desenvolvimento Grupo Gestor	Paralisado
Preparação para a Copa 2014	Promover adequações para o receptivo	Governos Federal, Estadual e Local As. Cidades Históricas	Dois dos seis projetos em execução
Programas/projetos que podem contribuir para a “Cesta de bens”			
Fruticultura Familiar	Gerar renda	IDENE/Frutivale/EMATER	Em execução
Melhoramento Genético	Aumentar produtividade	Associação AGIR	Em execução
Programa Balde Cheio	Transferência de tecnologia/otimizar produção	FAEMG/SENAR	Curso disponibilizado pelo SENAR
Mulheres do Cerrado	Complementar renda familiar	Associação Sempre Viva	Comercialização em atividade
Projeto Monumenta	Preservar o Patrimônio Nacional	IPHAN Governo Local	Uma Igreja em restauro
Educação Patrimonial	Defender o patrimônio	Museu Governo Local	Em execução Em preparação
Festa do Rosário	Tradição religiosa	Igreja/Comunidade Governo Local	Calendário anual de eventos
PRODETUR II	Melhorar Infraestrutura	MTur/SETUR – MG Conselho do PRODETUR	Em execução
Programas/projetos articulantes			
Roteiro Turístico Independente	Promover a cultura e apoiar o desenvolvimento	Museu Associação	Em fase de implantação
Projeto ASA	Promover o artesanato/prestar serviço turístico	Associação Governo Local	Em execução
Projeto de Turismo Rural – Rota do Queijo	Promover o turismo e a complementaridade entre setores e municípios	Governo Local (Faltou parceria)	Suspensão
Festa do Queijo	Promover o Queijo	Governo Local Cooperativa/Sindicato	Calendário anual de eventos

Fonte: elaborado pela pesquisadora

4.3.2 Arranjos institucionais no sistema de produção do queijo

O queijo artesanal objeto desta dissertação é um produto regido tanto pela tradição quanto por normas legais e coletivas. A tradição rege o modo de fazer o queijo que é passado de pai para filho a cada geração; as normas legais determinam os cuidados higiênicos e sanitários a serem observados para a salvaguarda da saúde pública; e as normas coletivas ou convenções vêm agregar valor ao queijo para atender às exigências de qualidade e necessidades do mercado consumidor, em conformidade com a eficiência no processo produtivo que proporcione melhorias na qualidade de vida dos produtores.

Falar desse produto, que é de domínio da coletividade, implica falar nas instituições informais, formais e coletivas, ou seja, na tradição, na legislação aplicada ao produto e nas convenções coletivas que o regem.

Na seção que trata da territorialidade do povo serrano, foi visto que seu queijo artesanal, com 300 anos de história, está na “alma” desse povo como símbolo de sua identidade. Reside aí um compromisso tácito de zelar por esse bem público e de cuidar do seu processo de produção para garantir que suas características tradicionais se mantenham, para que o queijo continue sendo o tradicional Queijo do Serro.

Para mostrar a tradição na forma de fazer o queijo, Simões Pires (2001) relata todo o processo de fabricação recorrendo aos aprendizados com a “sabedoria dos antigos fazendeiros”. O documento que foi encaminhado ao IEPHA para fins de instrução do processo de reconhecimento, pelo IPHAN, do Queijo do Serro como patrimônio nacional traz uma descrição poética que sintetiza o processo de manipulação (Figura 4.5), dando o testemunho das regras implícitas desse saber fazer tradicional.

Figura 4.5 – Descrição poética da forma tradicional de fazer o queijo tipo “Serro”

Queijo do Serro	
<p>[...] o Serro se louva na vocação de panelheiro e depois se descobre inteiro Serro queijeiro. [...] Esse queijo tem mil segredos, é uma história de variados enredos, que eu vou logo revelando: [...] É preciso cuidado na escolha do camarada há de se respeitar o horário da ordenha há de ser especial a água da serventia. O quarto de queijo deve ser asseado todo dia; é preciso pôr atenção na lavagem da banca e do latão. Há de ser pano de saco para coar as impurezas formas de madeira oitavadas e bem curtidas, prateleira bem limpinha para curagem. O coalho há de ser o mais aprovado. Depois, não se pode esquecer o balde, preso na biquinha da banca, colhendo, desde a véspera, o pingo de cada dia. Há sempre de ter lugar no primeiro corte da massa Para uma cruz com a pá de madeira.</p>	<p>É preciso ainda levar jeito para espremer: polegares bem aparelhados mãos bem juntinhas e macias, suaves, firmes e pacientes rodando sempre a forma pra direita, pra direita, pra direita. Logo, logo, tem a vira da forma e a esmigalhadura da massa, para nova espremedura. E não se pode esquecer a dosagem do sal em pedrinhas, espalhado por igual. Depois não pode faltar o ralinho de tampa de lata furada a prego em orifícios bem uniformes para alisar os outros queijos já firmes. Enquanto isso, na fresca da tarde Tem-se de virar o frescal Para nova dose de sal. Há muita gente que faz esse queijo perfeito. A tradição vem de [...] e tantos outros. [...] Ainda hoje muitos fazem um queijo especial, melhor ainda, se a gente consegue frescal.</p> <p>Simões Pires (1990)</p>

Fonte: (SIMÕES PIRES, 2001, p. 9)

De acordo com Simões Pires (2001, p. 12), “o consenso fora dos níveis acadêmicos é que o Queijo do Serro é inconfundível, único pelo sabor [...] e isto se atribui especialmente aos segredos da arte de sua produção”. Referindo-se à Festa do Queijo, a autora (op. cit) diz que “o Queijo do Serro compõe de tal forma o imaginário coletivo que se constitui em móvel inquestionável de tradição festiva da cidade” (p. 43). São esses e outros argumentos baseados nas regras informais que regulam a tradição da produção que foram submetidos ao IPHAN para mostrar a pertinência do tombamento da forma de fazer esse queijo como bem imaterial.

Entretanto, em se tratando de produto alimentar, esse bem cultural é regido por regras formais que geram tensão entre o compromisso com a seguridade alimentar e a necessidade de preservação dos valores culturais que estão embutidos no processo de produção do queijo. As regras que se referem às condições sanitárias embatem com aquelas implicitamente

existentes no seio da tradição, motivando a luta empreendida pelos atores sociais no sentido de tentar mudá-las. Conforme a opinião do presidente da Cooperativa, trata-se de uma

[...] legislação antiquíssima, que na época não tinha estudos, boas práticas de fabricação implantadas, nem nada. Então fizeram uma lei genérica. Basicamente, é lei para a indústria, só que ela tem um capitulozinho que o queijo pode ser feito de leite cru desde que fique 60 dias maturando. Por exemplo, nunca foi vendido esse queijo aqui no Serro.

Essa legislação federal aplicada ao queijo tem base no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. A adaptação dos “Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias” ao Sistema de Inspeção Federal – SIF é regulamentada pela Resolução nº 7, de 28 de novembro de 2000. Por esse ato normativo, é estabelecida a regulação do processo produtivo do queijo fabricado em Serro, Canastra e Araxá. Na opinião dos atores chave entrevistados a Resolução nº 7, ao determinar a obrigatoriedade do tratamento térmico do leite, implicou condições incompatíveis com as práticas produtivas dos queijos artesanais.

Como produtor, o presidente da APAQS afirma: “eu não sou contra o SIF. O sistema de inspeção, ele tem que existir em tudo. Agora, só que o seguinte: a exigência tem que ser compatível”. As exigências do SIF para o queijo artesanal são semelhantes às de uma indústria que beneficia de 100 a 200 mil litros de leite/dia.

Essa lei é a mesma para quem produz 20 litros [...] o controle em cima de 20 litros é feito com os próprios olhos. Agora a indústria não, como é que você vai controlar 100/200 mil litros de leite? Então é através de máquinas, é computador, é tudo isso. Agora, nós trabalhamos com os olhos, com carinho, sentimento. Não é ‘pro’ queijo artesanal do Serro, é ‘pro’ queijo brasileiro.

A esse respeito, explica Simões Pires (2001, p. 57) que as prescrições de tal Resolução, “em última análise, impõem a verdadeira extinção do processo produtivo do Queijo Artesanal do Serro, com a prevalência dos queijos pasteurizados”.

Em função dessa falta de sintonia entre políticas sanitárias e o processo tradicional de produção do queijo, até o ano de 2001 o produto era comercializado em situação de irregularidade. A vulnerabilidade do queijo frente à vigilância sanitária impôs a tomada de

decisão, no nível estadual, de assumir a responsabilidade pela certificação da qualidade higiênico-sanitária do queijo. Com esse intuito, em 2002 foi criada a Lei Estadual nº 14.185, que define os critérios para a fabricação do queijo, controle e inspeção, sendo então regulamentado todo o processo de produção do queijo, desde a ordenha até a sua comercialização, e definido o papel dos organismos estaduais na coordenação do processo. As principais orientações da Lei 14.185 constam do Quadro 4.6.

Quadro 4.6 – Resumo das orientações da Lei Estadual 14.185/2002

Principais orientações da Lei 14.185	
Saúde do rebanho	Teste e vacinação regular contra brucelose e tuberculose.
Queijaria	Adequação aos padrões mínimos de higiene em relação à estrutura.
Higiene	Definição dos cuidados a serem observados desde a ordenha.
Potabilidade da água	Análise e tratamento da água utilizada.
Infraestrutura	Padrão de construção do curral, da sala de ordenha e da queijaria.
Os queijos	Rótulos identificando produtor, data de fabricação e de validade.
Manipulador	Exame médico periódico e cuidados pessoais e participar do treinamento das Boas Práticas de Fabricação – BPF.
Qualidade do leite	Testar rotineiramente para controle de mastite
Produtores	Cadastramento, certificação e qualificação.
IMA	Responsabilidade pela certificação e pela inspeção das condições higiênico-sanitárias necessárias para a fabricação do queijo.
EMATER	Responsabilidade pela sensibilização e pela qualificação.

As instruções a serem observadas pelos produtores compõem um Manual de Boas Práticas de Fabricação que são repassadas pelos técnicos da EMATER num treinamento de 40 horas. Dentre os procedimentos a cargo do produtor estão os exames da água e do manipulador; cujos resultados deve ser apresentados ao IMA. O exame anual do rebanho é feito por veterinário credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O queijo é coletado pelo IMA para exame e, caso não seja aprovado, o proprietário

conta com um prazo de 30 dias para fazer nova análise para comprovação de que seu queijo está dentro dos padrões exigidos.

Assim, a produção do queijo artesanal em Serro passou a ser regida por essa Lei Estadual, que permanece enquanto houver o entendimento quanto à sua eficácia; caso contrário, voltam a prevalecer as normas federais do SIF.

A legitimação dada ao queijo pela lei estadual libera a comercialização do produto no nível estadual para produtores que receberem a certificação do IMA, órgão responsável pela fiscalização. Significa que, para a comercialização fora do estado de Minas Gerais, prevalecem as instruções contidas na Resolução Federal nº 07.

A edição dessa Lei Estadual teve a função profícua de evitar o problema social que estava para ser desencadeado caso se concretizasse a proibição de comercialização do produto pelo Ministério Público. Com respaldo na força da tradição de quase 300 anos de consumo do queijo sem a comprovação de danos à saúde, a Lei 14.185 deu legitimidade a esse alimento típico que representa a cultura mineira e a territorialidade do povo serrano.

Decorridos dez anos da criação da Lei Estadual, uma pergunta é ouvida de todos os entrevistados: “Se o mineiro pode comer o queijo minas artesanal que é feito com leite cru, por que o carioca não pode, por que o paulista não pode?”. Com o apoio da organização Sertabras, em 2011 foi lançado o filme O Mineiro e o Queijo, trazendo esse questionamento que espera resposta concreta à almejada ampliação de mercado.

São apontados desequilíbrios vindos dos instrumentos legais que, para proteger o consumidor, desamparam o produtor rural, um universo composto de milhares de famílias que têm a produção do queijo como meio de vida. “O rigor da legislação mineira acaba deixando os pequenos produtores prejudicados. Vai encarecendo a produção. [...] É coisa que talvez não tenha nem base técnica pra isso”, afirma o presidente da Cooperativa.

Um pequeno produtor alega que as exigências vão impedir muitos pequenos produtores de continuar na atividade por falta de condições financeiras. “Eu mesmo venho tentando fazer as adaptações devagarinho, mas são muitas as dificuldades.” Esse produtor acredita que somente os maiores é que de fato vão se adequar à lei.

Na avaliação do presidente da Cooperativa, a Lei 14.185 de 2002

[...] talvez seja mais rigorosa do que o SIF. Uma das brigas nossas é essa. Porque ela pegou um padrão da indústria e colocou nesse queijo. Então a legislação mineira, ela protegeu, deu prazo ‘pra’ se adequar na lei, certificar no IMA, implantar Boas Práticas, mas ela colocou um padrão que é um padrão de indústria. Então um queijo desse, para passar nessa legislação, ele tem que ter 5000 UFC – Unidade Formadora de Colônia, que é uma contagem total. Esse queijo tem que ter apenas mil unidades de estafilococcus. É um rigor violento. Então a legislação mineira é muito mais rigorosa do que na União Europeia. Nós visitamos a França, que é a maior tradição na produção de queijos de leite cru. Lá 20% da produção lá na França é de queijo de leite cru, muito maior que aqui. E lá não tem essa exigência toda, entendeu? É bem mais relaxado do que aqui.

Eles ressalta que considera positiva a implementação das Boas Práticas de Fabricação para aumentar a higiene, porque “a certeza deve ser sobre a garantia de super-higiene. A característica do queijo nessas condições é que deve servir para estabelecer um padrão”. Para ele, “não adianta querer colocar um padrão lá em cima que não vai atingir mesmo. [...] São poucos os produtores que têm condições de atender e acaba criando é um problema. A família que produziu o queijo a vida inteira de repente se vê até impossibilitada”.

O presidente da APAQS defende, que na luta travada pelos parceiros (Cooperativa e Associações dos produtores de Serro, Medeiros e da Canastra), os questionamentos têm o sentido de defender um segmento coletivo vindo dos avós e que eles desejam saber se serão repassados para seus netos. Ao asseverar que não está sendo rejeitada a interferência de uma legislação que proporcione segurança alimentar, é assumida a percepção quanto à necessidade da lei para ajudar a dar mais qualidade ao produto.

Como foi mencionado no início desta seção, além das normas informais da tradição e das normas legais que regem o Queijo Minas Artesanal (Serro), as normas coletivas ou convenções que o regem vêm lhe agregar valor. Com a missão de compatibilizar as exigências de um segmento do mercado consumidor no tocante à qualidade do produto alimentar e a

necessidade do produtor rural em relação a renda e qualidade de vida, recorreu-se à busca da certificação de origem, IG – convenção coletiva que atesta a qualidade dos produtos atrelados a um território, como o apoio da FERT, que trouxe a experiência francesa na coordenação de sistemas agroalimentares já consolidados.

A razão da busca da IG é a expectativa de que o uso do selo, ao agregar valor ao queijo com a garantia de qualidade, possa proporcionar maior rentabilidade ao produtor, trazendo o retorno dos investimentos aplicados nas adaptações determinadas pela Lei 14.185, que geram aumento no custo da produção. O preço do queijo dentro do Estado, que é o maior produtor, não apresenta compatibilidade com o custo do desembolso exigido, inviabilizando a permanência de elevado número de agricultores familiares que produzem poucos queijos. Essa situação gerou a necessidade de criar estratégias para o aumento da produtividade, como a certificação de qualidade.

A opinião dos entrevistados a respeito dos benefícios que poderão ser obtidos com o selo de Indicação Geográfica é de muita expectativa.

O ex-presidente da APAQS vê a IG como vantajosa, mas ressalta que é um processo “que está engatinhando, porque saiu agora e ainda não há um grupo de produtores que manifestou interesse no selo”. Ele alega que a IG tem um caderno de normas a serem seguidas como a obrigatoriedade da certificação do IMA e o padrão de qualidade definido. Em sua opinião como produtor, o protocolo de fabricação a ser seguido pode gerar um conflito no decorrer do processo. “Nós vamos pôr um produto de qualidade na mesa do consumidor, mas em troca disso a gente quer ser mais bem remunerado”. Como a IG do Queijo Minas Artesanal é a 14^a indicação geográfica do Brasil, ele espera que, a exemplo das outras treze, ela possa trazer vantagem competitiva para o produto, como tem acontecido nas outras regiões. Observa, porém, a imprevisibilidade dos resultados para o queijo em comparação

com as outras 13 indicações, em decorrência do fato de que todas elas são empresariais, podendo significar resultados diferentes para o produto artesanal de fabricação caseira.

O presidente da APAQS aponta como vantagem para a obtenção do selo o controle da pirataria, o aumento da competitividade pela qualidade e a ampliação de mercado, com a possibilidade de atingir um consumidor mais exigente, com maior poder aquisitivo e disposto a pagar pela qualidade e pelo turismo. Analisando os fatores, ele diz que a pirataria é grande e que o selo servirá para conscientização do consumidor sobre a necessidade de exigir a certificação da origem do queijo. Para ter o selo é preciso “atender o caderno de regulamento de uso. Então o selo vai ser uma ferramenta de controle da pirataria”.

Em relação ao aumento da competitividade, ele opina que a indicação geográfica vai agregar valores, gerando um diferencial para o produto feito de acordo com as normas.

Valorizar, agregar valores, porque você está aqui com um produto, o queijo do Serro. Aí o ‘seu’ José lá da ponta arruma um saquinho lá, queijo do Serro. O seu José não tem nenhum compromisso, não tem nada a ver com a história, tal e tal. Chega lá, vende o queijo dele por cinco reais. Agora o outro que tem lá, intervenção do IMA, que o IMA está fiscalizando, olhando se o rebanho está vacinado, se está examinado, tal, tal, tal, é lógico que o custo dele é mais alto. Aí ele quer vender por dez e não consegue, por quê? Porque do lado dele tem um com o mesmo nome vendendo por cinco.

Já, sobre a ampliação de mercado, por envolver a relação geográfica, o selo pode gerar efeitos positivos para o turismo e atender o consumidor que é mais exigente.

Esse consumidor, ele não importa aí de pagar mais. O consumidor hoje paga mais caro, mas ele já vê a bula. Fala, não esse é tal. Então isso é uma grande ferramenta, né? E até mesmo ‘pra’ questão do turismo. Essa questão do produto e essa questão do turismo, porque a IG está relacionada a um bloco de situações, onde tem uma questão geográfica diferente, cultura. Então tem vários fatores que fazem parte do processo da indicação geográfica. E a questão disso aí é uma grande alavanca para o turismo.

A opinião de um produtor de média produção é de que o selo de indicação geográfica, ao garantir a rastreabilidade do queijo vai trazer vantagens para o consumidor, para o produtor e para a região em geral, com maior vantagem para o produtor.

Para o veterinário da APAQS, a IG vai dar para o consumidor final a segurança e garantia do produto territorial, um produto da região. Ele acredita que isso já abre mercado, um nicho de mercado diferenciado.

A IG constitui ação estratégica que visa à garantia da permanência das condições de produção desse queijo, que tem importância vital para os serranos; evita a migração de produtores para outra atividade ou desestimula-os “de ficar só no leite”, o que é visto como menos trabalhoso e sem tantas exigências.

Finalizando este item, apresenta-se, na Figura 4.6, um esquema com as principais regras que regem o Queijo Minas Artesanal (Serro).

Figura 4.6 – Principais regras sobre o queijo tipo “Serro”



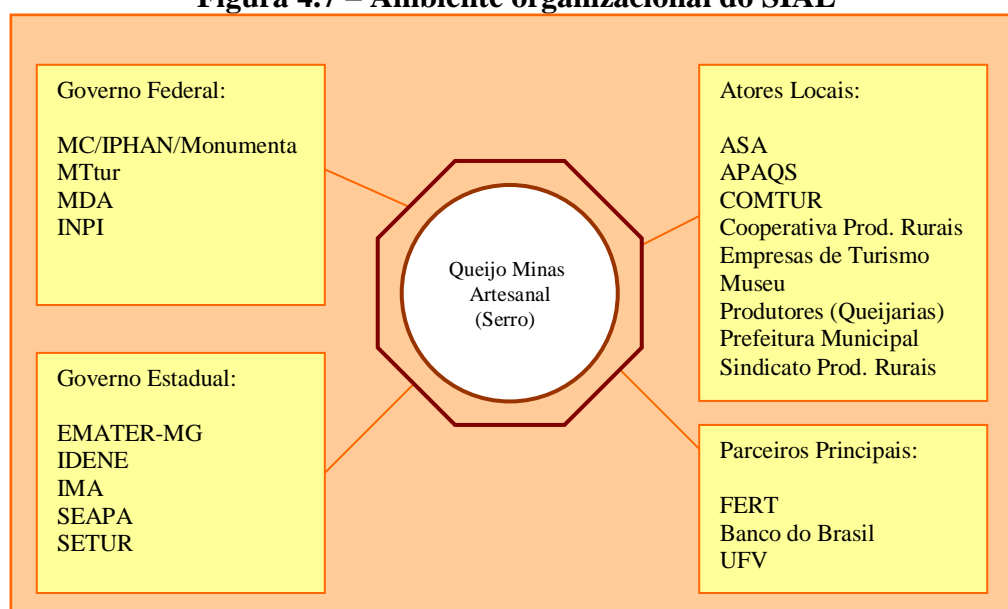
Concluída a análise de fatores, técnicas e instituições que integram a organização alimentar segundo a abordagem do SIAL, no próximo item procede-se à análise do ambiente organizacional no território do Queijo (Serro). A análise tem o objetivo de identificar as articulações que se estabelecem em torno do produto considerando as parcerias públicas, privadas e coletivas em Serro, tendo o queijo artesanal como escopo.

4.3.3 Ambiente organizacional do sistema agroalimentar

Nesta subseção, são analisadas as articulações que se estabelecem entre as organizações componentes do sistema agroalimentar e sua contribuição para a credibilidade e o efeito permanente do queijo artesanal produzido na Microrregião do Serro. Traz, de forma subjacente, a análise quanto à postura comportamental que envolve as organizações, bem como à dos agentes individuais envolvidos.

A análise inclui as organizações que contribuem para a conformação de um SIAL do queijo como organizações públicas; associação de produtores; cooperativa; sindicato; estruturas de pesquisa, finanças e informações; e as firmas, que no caso do queijo são as unidades de produção ou “queijarias”, os quais são identificados na Figura 4.7. São os principais agentes que, ao se articularem em Serro, fazem o sistema agroalimentar do queijo funcionar. As parcerias públicas consideradas são aquelas que têm suas políticas repercutindo diretamente na organização do sistema, como já visto na análise dos arranjos institucionais.

Figura 4.7 – Ambiente organizacional do SIAL



Considerando a relevância da proximidade entre os agentes, com o fim de detectar a predisposição para ações/decisões solidárias ou, ao contrário, para a presença de conflitos prejudiciais à estabilização de um SIAL, foi indagado sobre a posição dos municípios partícipes quanto ao privilégio de Serro relativamente ao nome do queijo. E também quanto ao posicionamento em Serro sobre o direito assegurado aos outros municípios de produzirem o queijo levando seu nome. A maioria das respostas procura justificativa no fator histórico, alegando o fato de Serro ser considerada a “mãe” de todas as outras cidades, mas acaba deixando transparecer existir certa inquietação tanto da parte de serranos quanto de outras localidades.

Com relação ao fator histórico, como já foi mostrado, a designação “Queijo do Serro” tem origem no fato de Serro ser a cidade mais antiga que se situava num vasto espaço englobando todo o Norte de Minas Gerais, o que significa que todos os onze municípios estão numa área geográfica que antes pertenceu a Serro.

Quanto ao desconforto existente, as respostas obtidas apresentam dois focos, um dos quais está relacionado com o sentimento de pertencimento e o outro, com o aspecto mercantil, como é mostrado a seguir.

Um dos depoimentos reconhece que existe esse questionamento, tanto por parte dos produtores quanto por parte da população, mas que “está sendo bem administrado”.

A aceitação é facilitada porque o queijo do Serro é conhecido até internacionalmente. Então não tem por que essas outras comunidades questionarem esse processo. Eles levariam prejuízo não tendo o nome do queijo do Serro. E a comunidade do Serro entende, sabe que a região é uma só. A cultura é uma só. Por que não aceitar que o queijo de Sabinópolis seja chamado de Queijo do Serro, que o queijo de Rio Vermelho seja chamado de Queijo do Serro sendo que a tradição, o modo de fazer é o mesmo? E por parte deles a mesma coisa. Por que eles vão perder a oportunidade vender um queijo, um produto com valor agregado sendo do Serro?

Citando o exemplo de um queijeiro residente em um dos outros municípios, o entrevistado comenta que antes de ser queijeiro ele dizia “ah, eles me falam que esse queijo aqui é do Serro, mas queijo bom do Serro mesmo é produzido em Sabinópolis, em Rio Vermelho”.

Ele tinha razão porque tinha produtores que sabiam fazer queijo lá também. Como queijeiro mais tarde ele chegava com o queijo no comércio, com o nome do Serro. Ele levava para os grandes centros, para Belo Horizonte e entregava como se fosse do Serro porque [...] isso já está enraizado, já está articulado, não tem por que haver ciúme [...] existe, mas já ‘tá’ um processo bem mais tranquilo.

O presidente da APAQS afirma que a conclusão de que os queijos produzidos nesses municípios têm uma só característica que não é aleatória, mas de um estudo geográfico, técnico, cultural. Cita o exemplo de um município que foi identificado como integrante da microrregião e que no primeiro momento não manifestou interesse em fazer parte da delimitação, mas que, posteriormente, reivindicou sua inclusão na microrregião. Reafirmando que a delimitação é adequada, o entrevistado afirma: “Hoje nós somos onze municípios produtores, mas produzindo um só produto”.

Para mostrar que existe interação entre os municípios, é citado o exemplo do concurso regional do Queijo do Serro realizado anualmente na Festa do Queijo, em Serro, no qual podem participar três produtores de cada município que tiverem seus queijos classificados em concurso local. Na última versão do concurso, o Queijo do Serro vencedor foi de Alvorada de Minas e, na penúltima, de Dom Joaquim, e não do município de Serro.

Um pequeno produtor mostra opinião reversa. “Deveria cada cidade ter seu nome, né? Eu não acho isso muito certo [...] a região inteira ter queijo do Serro sendo que aqui que é o Serro? Acho isso errado”. Ao admitir a existência de “um pouco de ciúme”, o depoimento do presidente da APAQS mostra que ainda não foi estabelecido um canal eficaz de comunicação entre os municípios, ficando evidente que o peso maior vem da fama em torno do nome do queijo, e não de laços solidários.

A população serrana entende bem o que significa isso porque o queijo do Serro é aquele que é produzido na nossa comarca. Mas algumas regiões acham assim, ‘ah, não, o nosso queijo é muito melhor do que o do Serro’. E fica às vezes com ciúme. Mas a gente pergunta: é melhor do que o do Serro? É... se eles quiserem podem colocar outro nome no deles. Mas eles não colocam. Às vezes tem um ciúme do Serro mas não colocam outro nome. Agora, outros municípios que às vezes não têm nada a ver, eles querem participar desse território. Não quer entrar com o direito de produzir não. Quer entrar com o direito de produzir queijo do Serro. Então essa coisa existe, mas nós podemos falar, isso é coisa de família. Nós consideramos nosso território aqui uma família, então é aquela briguinha de família que se resolve em família. E no final a gente vai amortecendo isso e a gente vai acabando eliminando essas questõezinhas.

A despeito das manifestações não muito favoráveis, o reconhecimento do queijo produzido na microrregião como um produto único é imprescindível para a obtenção do selo de indicação geográfica e constitui, também, estratégia mercadológica, como já foi detectado na análise. No entanto, relativamente ao nome “Queijo do Serro” há outra questão em nível local que pode ser motivo de tensão dentro do sistema, envolvendo as organizações parceiras. A marca “Do Serro”, segundo o presidente do Sindicato, “ficou aí 20 anos, não é domínio público não, é marca da Cooperativa. Há uma confusão danada, mas quem detém a marca ‘Queijo do Serro’ é a Cooperativa dos Produtores Rurais”. Sobre isso, o presidente da Cooperativa é taxativo: “A marca “Do Serro” é patrimônio da Cooperativa”.

O presidente da APAQS alega que, desde o início do processo de registro geográfico, a APAQS foi alertada quanto a essa questão da marca. Ficou claro que o produto iria conviver com duas marcas, “Queijo do Serro”, da Cooperativa, e “Queijo Minas Artesanal (Serro)”, registrada para certificação de origem.

Com relação aos órgãos federais que beneficiam diretamente o sistema agroalimentar, foram destacados os Ministérios da Cultura e do Turismo. O primeiro em função do reconhecimento da forma de fazer o queijo como bem imaterial nacional e o segundo pelo acatamento do projeto do Memorial do Queijo.

A luta em torno da mudança da lei, citada na subseção anterior, estreita parcerias como a da Cooperativa e associações dos produtores de Queijo de Medeiros, Alto Paranaíba. É reconhecida a liderança da Cooperativa nessa luta, pelo seu bom relacionamento com o IMA e por sua tradição de 50 anos de organização dos produtores de Serro, sendo reconhecida também sua força econômica, fator que é determinante da fragilidade das associações. Mas, de acordo com seu presidente, sobre a relação entre a Cooperativa e a APAQS, “elas são parceiras, cada uma com seu papel. O foco da APAQS é a Indicação Geográfica e o da Cooperativa é garantir o direito de vender”.

O presidente do Sindicato dos Produtores, Rurais vê os relacionamentos no âmbito do sistema como muito bons, dos produtores entre si e entre as duas principais organizações que representam os produtores de queijo, a Cooperativa e a APAQS. Deixa transparecer discretamente a existência de certa tensão entre as duas entidades ao afirmar que o Sindicato acaba atuando de certa forma como mediador. “De certa forma acaba ficando do lado da Cooperativa porque é de onde saem os recursos para o projeto de agregação de valor ao queijo artesanal, porque a APAQS não tem condições financeiras para isto”. O relacionamento do Sindicato com o IMA é considerado bom, assim como o da Cooperativa com o órgão. O IMA

não é visto como fiscalizador, mas como parceiro, graças ao trabalho de mediação que o Sindicato vem fazendo, “eles sabem que o trabalho do Sindicato é sério”.

No nível individual, a grande maioria dos produtores da microrregião continua produzindo o queijo à revelia das normas estabelecidas e apenas uma minoria está associada à APAQS e certificada junto ao IMA, apesar do processo instalado desde 2002 para promover a conscientização do produtor quanto aos benefícios do cadastramento. Para os técnicos, trata-se de um processo que traz retorno lentamente, o resultado do trabalho de conscientização realizado durante esses dez anos é de apenas 10% dos produtores cadastrados. Porém, esse resultado é considerado bom, porque, diante da Lei 14.185, a primeira impressão que tiveram foi que seria impossível conseguir adesão às adequações em conformidade com a lei.

Foi perguntado aos entrevistados diretamente sobre solidariedade, cooperação e conflitos entre os produtores. As respostas, de um modo geral, revelam que apesar de não existirem conflitos, também não existe espírito de coletividade, As pessoas não estão despertadas para a importância do cooperativismo. Os extensionistas apontam para a existência de alguns isolamentos entre os produtores de leite e de queijo e consideram a baixa adesão à APAQS a comprovação de que as relações interpessoais são essencialmente familiares sem o interesse de investir tempo e capital na ação coletiva. Mesmo com o trabalho que vem sendo desenvolvido no sentido de mobilização e conscientização de todos os produtores sobre o valor das ações em coletividade, que, segundo os técnicos da EMATER, é abordado em todas as ocasiões oportunas, ainda prevalece uma cultura individualista na região. Convencidos da dificuldade de mudar esse traço do comportamento dos serranos, os técnicos acreditam mais na eficácia da educação das crianças para que ocorram mudanças daqui a 30, 40 anos, para uma cultura coletivista, associativista. Para ilustrar a dificuldade atual, citam o exemplo concreto na Cooperativa, onde “uma assembleia que vai tratar de

destino de sobra, que afeta diretamente o cooperado, só acontece em terceira convocação com dez associados”.

Procurando identificar os indivíduos mais participantes, que têm maior espírito de associativismo, o presidente da APAQS desabafa dizendo que

Os mais engajados são os que menos precisam daquilo. A associação, que eu proponho, é porque eu vejo que é preciso uma associação para vencermos aquilo. Mas de repente, ‘pra’ eu vencer, eu sou capaz de vencer sozinho, porque eu ‘to’ enxergando o que eu preciso fazer. Quando eu proponho alguma coisa ali, eu não ‘to’ pensando em mim. Eu ‘to’ pensando é no grupo, porque se eu conseguir, mas se o grupo não conseguir, eu não consegui nada. É o grupo que tem que conseguir. Por exemplo, eu vou comercializar o meu produto. Qual será mais fácil, contratar um carro que será custeado por dez, motorista, a administração de repente ser dívida com todo mundo, ou eu tenho que assumir um carro só ‘pro’ meu produto? Então se associar ficaria mais fácil. Mas o que eu vejo, eu falo porque eu mexo. Eu mexo com isso porque gosto também, mas o que a gente fala é o seguinte: há tendência de os voluntários serem o mesmo número para menos, nunca para mais. E sempre são os mesmos. E o cooperativismo é a mesma coisa. Eu me envolvi muito com essa associação desde 2001 e assim, eu fui beneficiado com ela? Sim. Eu alimentei meu ideal. Isso não tem preço. [...] É um patrimônio que eu fiz.

Ele diz que os mais humildes aderiram mais facilmente. Cita como exemplo de resultados positivos do associativismo um caso de um associado que aumentou sua produção de dois para 16 queijos depois de ter se associado. Afirma ainda que, mesmo beneficiados, muitos não reconhecem, chegando mesmo a dizer que a “associação não vale nada” e que “a mensalidade de R\$ 10,00 é muito apertada”. O argumento de que o valor da mensalidade corresponde a um queijo que é dado por mês para uma instituição que existe para a defesa do produtor não é suficiente para sensibilizar os produtores.

A explicação encontrada para a falta de envolvimento é que os produtores não conseguem perceber a possibilidade de ter algum ganho, não há ainda a percepção de que o selo de IG é uma conquista importante. “Falta essa conscientização ainda, de que os resultados não têm que ser imediatos. Não existe a visão de que se eu fortalecer hoje eu estou contribuindo com o amanhã.”

Depreende-se pelos depoimentos que muitos esforços vêm sendo dispendidos na tentativa de convencimento sobre a importância da unidade em torno de um processo. Desde a movimentação pela criação da APAQS, são enfrentados desafios impostos por céticos que são contrários até mesmo à adequação à legislação. Em sua campanha pelo cadastramento e pela

certificação, é perceptível o interesse pela permanência na produção do queijo sem, contudo, haver maior interesse em aderir a inovações. Como a campanha ainda não trouxe o retorno desejado, a adesão dos produtores serranos ao associativismo e sua crença quanto aos benefícios que as ações da APAQS possam trazer são vistas sem grandes perspectivas.

Acerca da postura dos produtores tradicionais não adeptos a inovações e mudanças, as opiniões sobre os traços individuais são variadas e além desse traço comportamental são apontados outros como “desconfiados, cautelosos ou, ainda, como acomodados e presos ao passado”. Como o registro da IG ainda não foi operacionalizado, espera-se pelos benefícios que o selo possa trazer para que o movimento associativista ganhe força no território ao proporcionar benefícios que difíceis de serem obtidos de forma isolada.

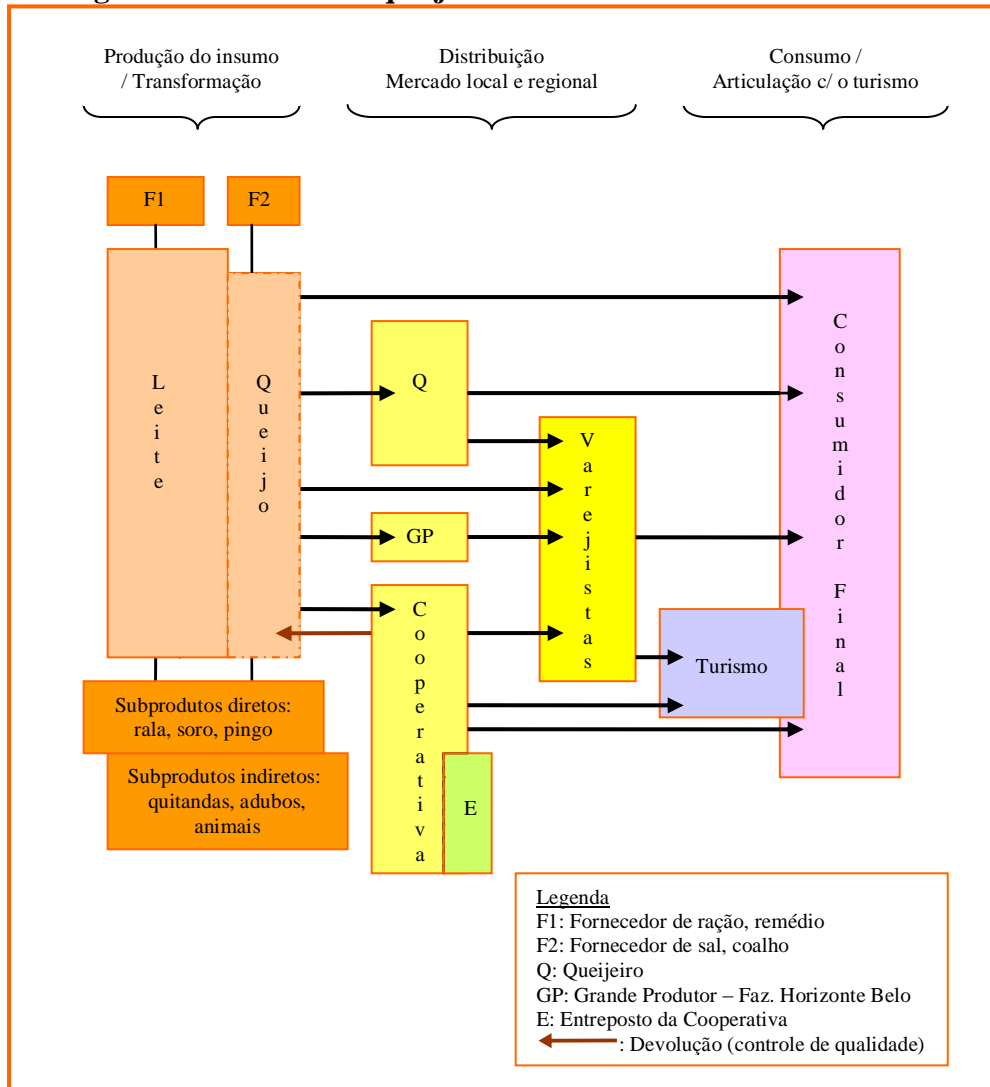
Além desses aspectos analisados, que caracterizam a coordenação horizontal, o estudo de um SIAL envolve também a compreensão da coordenação vertical ou *filière* do produto agroalimentar. Pela análise da *filière*, pode-se identificar as articulações entre os agentes econômicos e os possíveis gargalos em algum dos elos da cadeia. Assim, depois de ter considerado o território e suas dimensões histórica, cultural, técnica e institucional – elementos fundamentais para a compreensão do SIAL, a próxima seção é dedicada à análise da *filière* do Queijo Artesanal (Serro), buscando identificar seu cruzamento/interação com o turismo em Serro.

4.4 *Filière* do queijo artesanal em Serro

A coordenação vertical da produção do queijo artesanal em Serro é representada na Figura 4.8, considerando os três subsistemas que caracterizam a *filière*, onde: o primeiro subsistema abrange as atividades de transformação do queijo artesanal com o leite produzido na propriedade onde é processado o queijo; o segundo refere-se à distribuição do produto nos mercados atacadista e varejista em nível local e regional; e o terceiro subsistema refere-se ao

consumo considerando o consumidor final tradicional e a apropriação do produto pelo turismo (na gastronomia, como lembrança de viagem e como atrativo turístico).

Figura 4.8 – *Filière* do queijo artesanal em Serro: fluxo material



Fonte: Baseado na pesquisa de campo

A análise realizada a seguir tem como base a conceituação de coordenação vertical, que é definida pelas maneiras como os agentes econômicos se organizam para a produção de um alimento em um território, pelas inter-relações que se estabelecem na trajetória do produto, assim como pelas interações com outras cadeias ou setores. Assim, ao analisar a sequência de atividades no processo de transformação do Queijo Minas Artesanal (Serro) até o mercado consumidor, busca-se identificar as articulações na *filière* do queijo com o turismo.

4.4.1 O produto Queijo Minas Artesanal (Serro)

As análises realizadas permitem afirmar que o SIAL do Queijo Minas Artesanal (Serro) está em estágio de emergência em alguns aspectos e em desenvolvimento em outros. O valor do queijo, reconhecido pelos serranos, não se restringe ao alimento, mas a todo o processo envolvido na sua produção ou modo de fazer, uma tradição que vem sendo repassada por gerações há quase 300 anos. Esse saber fazer foi registrado como primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais e do Brasil por iniciativa de alguns atores sociais da comunidade serrana em resposta a ameaças de extinção que o produto vinha sofrendo. A mobilização dos serranos em defesa do produto ganhou corpo quando foram chamados para a ação coletiva em busca de aparatos institucionais que garantissem sua permanência. Em decorrência, foi criada a Lei Estadual nº 14.185 de 2002, já vista, que para aquele momento significou uma grande conquista ao garantir o direito de continuidade de comercialização do queijo no âmbito do Estado. Porém, apesar dos avanços, decorridos dez anos a situação de produção do alimento permanece indefinida. Dados oficiais registram que apenas 103 produtores do queijo artesanal da Microrregião do Serro estão cadastrados no IMA e com o produto devidamente certificado (Quadro 4.7). Chama a atenção o fato de haver apenas um cadastramento em Paulistas e nenhum em Coluna, dois municípios que reivindicaram sua inclusão na microrregião depois que o processo de registro geográfico já estava em andamento no INPI.

Quadro 4.7 – Número de produtores cadastrados no IMA por Município

Município	Número de produtores cadastrados
Alvorada de Minas	20
Coluna	0
Conceição do Mato Dentro	1
Dom Joaquim	2
Materlândia	4
Paulistas	1
Rio Vermelho	4
Sabinópolis	19
Santo Antônio do Itambé	12
Serra Azul de Minas	2
Serro	38

Fonte: IMA (abr./2012)

Há grande resistência entre os produtores tradicionais para a adaptação às normas de segurança alimentar criadas, sendo notório que na maioria dos casos a produção acontece em condições muito precárias. À pergunta quanto a possíveis discordâncias da parte dos produtores às exigências legais, a resposta de um pequeno produtor foi “hum... não sei se eu posso usar o termo, mas é uma grande palhaçada, porque, 300 anos o Serro, toda vida existiu o queijo e nunca teve, não me deu uma dor de barriga por causa de comer o queijo [...]” Essa resposta sugere resistência motivada pela força da tradição.

Em contraposição, um grande produtor que já incorporou novas tecnologias como a ordenha mecânica traz o caso de um pequeno produtor já adaptado aos critérios legais. Procurando enfatizar a forte identidade do pequeno produtor com a tradição, é mostrado que o pequeno “não aumenta sua produção porque é ele que faz o queijo. Se for pra pôr um empregado, ele prefere vender a vaca do que aumentar a produção. Ele tem o maior prazer de só fazer bem feito. Ele faz por amor”. O caso é apresentado para ilustrar que os pequenos têm condições de fazer as adaptações exigidas com o argumento de que “às vezes os pequenos se ‘num’ fazem é por relaxamento”.

De igual modo, defendendo a congruência das normas, um produtor de médio porte manifesta a opinião de que “o queijo de hoje tem muito mais qualidade do que o queijo de, por exemplo, cinco anos atrás. Eu vejo que melhorou muito a qualidade do queijo. Tem muita exigência, mas foi muito bom, tanto ‘pra’ gente comercializar quanto ‘pro’ consumidor”.

Entretanto, as adaptações determinadas pela Lei 14.185/2002 interferem em algumas das técnicas tradicionais e são motivo de preocupação e questionamento por parte dos produtores em relação à permanência/descharacterização da maneira tradicional de fazer o queijo.

Para a certificação, tivemos que fazer várias adaptações no processo, no material utilizado na queijaria. Antigamente era tudo de madeira. Até as queijarias eram de madeira. As paredes, as bases eram de madeira, as formas eram de madeira. Hoje a gente só pode usar madeira na prateleira de maturação. O resto tem que ser polietileno, as bancas, a maioria delas é 100% de ardósia polida.

Por exemplo, a obrigatoriedade de substituição da madeira (das formas, da bancada e das paredes) para polietileno, ardósia polida e/ou cerâmica deixa margem de dúvida quanto à interpretação do IPHAN no momento da vistoria do bem tombado. Por essa razão, segundo um dos técnicos da EMATER, a população “concorda meio que discordando” das exigências da Lei porque

[...] o processo de tombamento foi feito em cima de uma queijaria antiga, com banca de madeira, com forma de madeira. Então o que aconteceu? O IMA considerou que não podia ser banca de madeira, porque é um material poroso que pode guardar uma contaminação grande nela. Já tem algumas pesquisas tentando provar que quando a ordenha é bem feita, se o processo de fabricação segue rigorosamente as boas práticas de fabricação, a banca de madeira passa a ser um aliado no processo. Por ele ser poroso, vai ter ali uma quantidade grande de bactérias lácteas benéficas para o processo, que acaba auxiliando. Então tem essa briga no meio do caminho aí ainda.

Alguns produtores criticam a banca de ardósia alegando que o queijo perde qualidade por causa da temperatura fria da pedra. “Ela deixa o queijo mole, a madeira puxa mais.” Como sinal de que a prática tradicional do modo de fazer o queijo está de fato enraizada, existe expectativa de retorno da banca de madeira.

Muitos dos entrevistados não veem as alterações citadas quanto ao material utilizado e às instalações como interferência na forma tradicional de fazer o queijo. Afirmando que as características originais estão mantidas, representantes das organizações ligadas à comercialização do queijo veem essas mudanças como uma evolução para melhor, “principalmente na parte de higiene, na parte de qualidade”.

Porém, para outros atores, as exigências da legislação parecem ir contra a natureza artesanal do modo de fazer o queijo, uma vez que o dispositivo legal é baseado em regras para produção industrial. Um pequeno produtor diz que “o queijo é uma coisa de antigamente, de tradição mesmo e o povo gosta. Às vezes esse queijo com mais sofisticação não tem o mesmo gosto do queijo que não tem sofisticação”. E alerta: “quem faz pouquinho tem mais capricho”. Essa opinião é compartilhada pela maioria dos entrevistados ao defenderem que a condição para se fazer um bom queijo é a pouca quantidade de queijos produzida por dia.

Entretanto, com visão diferente da maioria, o presidente do Sindicato diz que a produção atual de queijo em grandes propriedades

[...] derrubou o mito de que quem fizesse mais de 50 queijos não conseguia fazer um queijo bom. Tem um caso típico aqui, o Nondas. A propriedade dele é grande, em torno de mil hectares e ele ‘tá’ produzindo queijo. A produção dele é mais de 200kg/dia, queijos bons e cadastrado. Então esse mito mudou. Nós estamos vendo que não é bem assim, desde que siga os padrões de qualidade.

À parte dessas discussões, conforme já mostrado, atores locais deram início ao processo de inovação rumo a novas conquistas. Buscam consolidar e ampliar mercado por meio de estratégias que envolvem o reconhecimento do valor do sabor característico do queijo e que podem assegurar o padrão de qualidade definido coletivamente com base no tradicional jeito de fazer o queijo. O selo de Indicação de Procedência – IP conquistado em outubro de 2011 tem a missão de atestar os atributos de qualidade junto ao consumidor final.

A qualidade do queijo tipo “Serro” é obtida por um conjunto de especificações como o saber fazer tradicional do queijo; as características da água; o clima; e, de acordo com a opinião de alguns produtores, até mesmo a alimentação do rebanho contribui para o diferencial do queijo. O clima da microrregião, que determina o percentual de bactérias lácteas do queijo, e o modo de fazer observando o manual de BPF garantem a característica físico-química do queijo, que depende também da sanidade do rebanho.

De acordo com o presidente da Cooperativa, as bactérias que dão sabor ao queijo, e são objeto de pesquisa na Universidade Federal de Viçosa, podem ser encontradas em outros queijos, mas, em função de fatores geográficos (clima e altitude), será com outro percentual, sendo essa a razão da obtenção da IP. “Se a bactéria que está isolada na Universidade for levada para outra região, o queijo não vai ter o mesmo sabor.”

Quanto ao sabor, todos afirmam que o ideal é deixar o queijo maturar fora da geladeira, mantendo os cuidados com a higiene, porque a riqueza do sabor do queijo vai se acentuando durante o processo de maturação.

O Quadro 4.8 contém a descrição do padrão de consenso entre os produtores do Queijo Minas Artesanal (Serro) apresentado ao INPI. Essas características que atestam a qualidade do queijo serão asseguradas pelo uso do selo de IP, pelo qual é possível identificar quem produz o “verdadeiro queijo” com a qualidade “Serro”. Para permitir que o consumidor saiba qual é o queijo que ele está comprando, cada produtor vai ter rótulo próprio com a devida identificação da propriedade, data de fabricação e prazo de validade.

Quadro 4.8 – Padrão de qualidade do Queijo Minas Artesanal (Serro)

Itens a serem observados	Padrão
Denominações de venda	Queijo Minas Artesanal (Serro).
Ingredientes obrigatórios	Leite de vaca cru integral, cultura láctica natural (soro, pingo ou fermento natural), coalho, sal.
Características físico-químicas e sensoriais	De consistência semidura; textura compacta; cor branca amarelada; sabor brando, ligeiramente ácido; crosta fina, sem trinca; forma cilíndrica de 13 a 15 cm de diâmetro; altura de 4 a 6 cm; e peso de 700 a 1.000g.
Requisitos físico-químicos	Teor de sólidos totais: 46 a 52%; teor de gordura nos sólidos totais: mínimo 50%; fosfatase: positivo; amido: negativo.
Requisitos microbiológicos	O queijo deve obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos no regulamento de produção do Queijo Minas Artesanal – Dec. 42.645.
Período de maturação	7 dias no mínimo, em local fresco, sem incidência direta de luz solar.

Fonte: EMATER – MG

4.4.2 Relações na *filière* do queijo artesanal/subsistemas

Relação com fornecedores

Para levantar informações sobre a relação dos produtores de queijo com indústrias a montante, durante as entrevistas foi perguntado se existem condições especiais ou acordos que estabelecem facilidades para a compra de materiais, equipamentos, remédios, ração ou outros insumos. Verifica-se que é praxe efetuar a compra dos suplementos, como ração e sal mineral, em associação, para tentar um preço mais em conta. Apesar de nem sempre baratear os custos,

a intermediação da Cooperativa é considerada importante “porque ela mantém uma estratégia que afasta a possível ação dos intermediários que costumam sugar produtores de outras regiões”. Observa-se que, mesmo com a ajuda da Cooperativa, o custo para produzir o queijo na entressafra se eleva e o preço de venda do produto nem sempre é alterado proporcionalmente ao custo.

Em relação aos fornecedores locais, um pequeno produtor responde a essa pergunta com ar de satisfação, citando que os comerciantes locais confiam em quem tem uma vaquinha e vendem remédios e ração no crediário.

Produção e transformação

Antes de analisar esse subsistema, para delinear um panorama sobre a produção do queijo são apontados dados de uma pesquisa aleatória realizada por Nunes (2011) com 30 produtores que seguem a tradição de fabricação do queijo recebida da família. Os dados mostram que dez produtores já estão certificados, cinco estão com o processo de certificação em andamento (o processo leva cerca de um ano) e a metade dos produtores respondentes da pesquisa não é certificada. A maioria desses produtores tem renda mensal na faixa situada entre um e três salários mínimos, cinco arrecadam até um salário mínimo e sete têm renda mensal acima de três salários mínimos.

Os produtores responderam questões sobre elementos de marketing e indicação geográfica. Nas questões sobre a marca, as opiniões ficaram divididas e apenas 40% consideram a marca como muito importante para a queijaria. Já o preço é visto por cerca de 60% como muito importante, sendo também atribuída muita importância a novos pontos de venda por quase 70% dos respondentes do questionário.

Sobre os investimentos que estão sendo realizados pelos respondentes, a maior parcela dos recursos corresponde a gastos com a certificação, sendo poucos os que investem na marca ou no sentido de melhora do preço. Apenas um produtor investe em publicidade.

Quanto à importância da IG, um terço dos produtores não conhecem o termo, um terço já ouviu falar, mas não sabe o que significa, e um terço alega conhecer o significado do selo de Indicação de Procedência. Dos que não conhecem o significado da IG, 67% supõem que o selo é uma forma de garantia de qualidade para o produto; 23%, garantia de origem; 7%, garantia de tradição; e 3% não têm opinião a respeito.

O subsistema de produção/transformação do queijo, como foi visto na figura 4.8 (p. 100), contém as etapas de produção da matéria-prima (o leite) e de transformação do produto. Para produzir o queijo segundo a legislação, o leite tem que ser originário da própria unidade produtora e o processo de produção do queijo deve ser iniciado dentro de, no máximo, 90 minutos após a ordenha. Ele deve chegar à queijaria (que tem que ser posicionada próxima ao local de ordenha) nos moldes descritos no Manual de BPF.

Produção de Leite

O leite de qualidade é obtido pela observância das orientações do manual de BPF quanto ao controle sanitário do rebanho, o qual consiste nos exames periódicos de diagnóstico de brucelose e tuberculose, vacinação, controle de mamite e controle de parasitas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite. Os animais que apresentarem resultados positivos nos exames devem ser sacrificados dentro de 30 dias no máximo. As fêmeas devem apresentar boas condições de saúde e nutrição, estar fora do período de colostro e de final de gestação e, também, estar livres de sintomas de infecções, febre, enterites ou outras doenças infecto-contagiosas. Os exames são realizados por veterinário e o controle da mamite é feito pelo próprio vaqueiro.

O controle da aftosa e da tuberculose é feito em Serro por causa do queijo, segundo o presidente do Sindicato, o que gera o efeito positivo de Serro ostentar o rebanho mais saudável do Estado. Esse assunto entrou na pauta na reunião mensal dos produtores de queijo, em dezembro, por causa de ocorrências de aftosa e tuberculose em rebanhos de propriedades não produtoras de queijo que colocam o rebanho das unidades produtoras em risco.

Processo produtivo do queijo

Para produzir o queijo de acordo com as normas de segurança, é necessário adequar as instalações da queijaria ou quarto de queijo conforme especificações previstas na lei e ter a aprovação do laudo técnico validado por um veterinário. São previstos quatro ambientes na queijaria: para recepção e armazenagem do leite, fabricação, maturação/área de embalagem e expedição. É recomendado que o produtor busque orientação junto ao IMA e à EMATER para obter esclarecimentos para o planejamento e a execução da construção, seguindo as prescrições legais quanto a instalações elétricas, de água e esgoto, ventilação, banheiro, mobiliário e outros. Além da queijaria, é necessário adequar o curral de espera e a sala de ordenha com piso lavável em declive, canalização de água e esgoto e coletores de lixo de modo a facilitar o processo de higienização da área.

Os manipuladores tanto do leite quanto do queijo são orientados no treinamento de BPF sobre cuidados com higiene e saúde pessoal.

Quanto aos procedimentos de fabricação, a elaboração do queijo se desenvolve em várias fases, como mencionado no poema de Simões Pires, Figura 4.5 (p. 73) e na sequência a seguir conforme Ferreira (2007): filtração do leite; adição do pingo; adição de coalho; coagulação com o leite em repouso; corte da massa para separação do soro; mexedura; dessoragem; enformagem; prensagem manual; salga a seco e coleta do pingo; e maturação até a obtenção de umidade inferior a 45%. Todas as operações devem ser realizadas com a maior

brevidade possível e, ao seu término, todos os utensílios e instalações devem ser cuidadosamente higienizados. As embalagens são utilizadas uma única vez e devem ser armazenadas em área apropriada.

Em relação à questão financeira, o capital mínimo necessário para adequar uma queijaria para produzir de 30 a 40 queijos por dia, na estimativa de um dos técnicos da EMATER-MG, é entre R\$ 20 mil e R\$ 25 mil. Mas o presidente da APAQS lembra que o valor do investimento vai depender do porte da produção – quantidade do rebanho, tamanho da propriedade e material utilizado. Como a lei exige que o produto final tenha qualidade, o que é necessário provar é se o resultado final está dentro dos padrões estabelecidos. Significa que a parede pode ser tanto de cerâmica, de cimento quanto pintada com tinta lavável, pois o importante é ter condições de passar pela higienização. Com isso, “uma pessoa com uma condição mais baixa consegue fazer com R\$ 10 mil”, avalia o presidente da APAQS.

No que se refere a incentivos e subsídios por parte do governo para produzir o queijo de forma sistêmica, são citados como ajuda do Estado os antígenos e as tuberculinas distribuídos anualmente pelo IMA e a assistência técnica de um veterinário da EMATER especificamente na coordenação do programa do queijo. Atores entrevistados citam também o PRONAF com a seguinte visão:

Conseguimos com a Secretaria de Minas fazer um convênio com o BB para fazer um projeto específico pra isso: ‘pro’ cara fazer o quarto de queijo dele, uma linha de crédito especial, praticamente sem juros, especificamente ‘pra’ esse fim.

Não existe verba específica não. Mas a Secretaria de Agricultura teve um papel muito importante. [...] conseguiu esse convênio com o Banco do Brasil, quase que... não a fundo perdido, mas não tem juro praticamente. É 4% ao ano ou menos que isso. Isso ajudou muito.

Sobre a linha de crédito específica para o queijo aberta pelo Banco do Brasil dentro do PRONAF destinada ao agricultor familiar, os técnicos da EMATER esclarecem que os recursos se destinam a financiamentos dos custos com as adequações das instalações para o agricultor familiar que é produtor de queijo. O objetivo é facilitar a adequação da produção do queijo às normas sanitárias em atenção à regulamentação da Lei 14.185 de 2002, de forma

compatível com o objetivo do Programa. Trata-se da meta do PRONAF de “propiciar a obtenção de financiamento de custeio e investimento com condições adequadas à realidade do agricultor, aumentar renda com a melhoria de produtividade e melhorar a qualidade de vida do produtor e de sua família”.

Todavia, como foi mostrado na seção sobre territorialidade a respeito dos traços comportamentais do produtor rural serrano, seu perfil é incompatível com a assunção de dívidas, principalmente em longo prazo. Embora tenha sido criado especificamente para esse produtor, o desenho dessa linha de crédito não leva em consideração a cultura e o traço comportamental do produtor serrano. Em vista das exigências normativas, a visão de que muita gente será retirada do processo é quase unanimidade. A opinião geral é que o produtor que faz dois, três, quatro queijos por dia está fadado a recorrer a alguma alternativa, como, por exemplo, a venda do leite utilizando o tanque de participação comunitária.

Na avaliação do presidente da APAQS, como a questão da garantia de qualidade do produto alimentar envolve decisão do Ministério Público, vai chegar um momento em que será posto um limite de data para o cumprimento das exigências legais, só podendo ser comercializado o queijo que tiver a certificação do IMA. Ao ser questionado quanto ao papel da APAQS em relação a esses pequenos produtores que não têm condições financeiras ou informações suficientes para reduzir as incertezas que os imobiliza, o presidente da associação responde que “a APAQS não quer o sepultamento de ninguém”. Para evitar isso, vem sendo realizado um trabalho no sentido de alertar o produtor para a necessidade do consumidor.

Eu costumo falar com o produtor. O que consumidor quer é o que você quer. Se você quer segurança, ele também quer. Então se falar assim, mas coitadinho do produtor... não. A primeira coisa que nós precisamos... eu costumo falar com o produtor: você precisa primeiro é de vontade. Se ele tiver vontade, assistência técnica tem, ‘tá’ aí o agente financeiro. Eu costumo falar assim, eu não vou falar ‘pra’ vocês fazerem aquilo que eu não tenho coragem de fazer. O financiamento ‘pra’ queijaria como está sendo colocado, quando o produtor sai dele, ele sai preparado ‘pra’ novos passos. Então o quê que acontece, o agente técnico faz o estudo lá, ele vai pagar de acordo com o que ele produz. Então se ele produz pouco, ele vai colocando ‘pra’ ele de forma que quando a produção dele aumenta, ele vai melhorando a condição de pagamento. Se ele produz muito, dá uma condição rápida ‘pra’ ele pagar.

Com relação aos produtores muito pequenos, a intenção não é que eles acabem; há um trabalho de defesa desses produtores. O Presidente da APAQS não vê real possibilidade de um investimento próximo de R\$ 30 mil para quem produz só um queijo; considera uma irresponsabilidade acreditar nisso. É dele a proposta do tanque comunitário para leite, destinado a produtores que não tenham condições de fazer as queijarias. Por isso costuma ser criticado por muitos que veem o trabalho dele como sendo contra o patrimônio. Ele defende a necessidade de resguardar uma cultura que está sendo passada de geração em geração e de olhar pelos que têm raízes, que começaram a produzir o queijo desde criança.

Com o baixo percentual dos produtores que estão cadastrados no IMA produzindo o queijo de acordo com as normas, o grande volume de queijo disponível no varejo em Serro não se enquadra rigidamente no padrão convencional quanto a tamanho e acabamento. Mas, em cada lugar onde o queijo é vendido, há um autorreconhecimento de que o queijo vendido no estabelecimento é o melhor de Serro.

Isso mostra a força do capital social presente na tradição adquirida estabelecendo historicamente a confiança interpessoal. Os laços de confiança fazem prevalecer a autonomia das instituições informais sobre as instituições formais em função do conhecimento do consumidor quanto à origem do queijo e do seu produtor, cuja previsibilidade comportamental favorece a redução de incertezas.

Nesse caso, a confiança contribui para a resistência do produtor às adaptações exigidas legalmente, uma vez que o nível de exigência do consumidor de seu produto é regido pela confiança, e não pelas instruções normativas.

Subprodutos do queijo

A produção do queijo gera subprodutos diretos e indiretos. Como produtos diretos podem ser citados o soro, a rala e o pingo; como indiretos, o adubo, animais e quitandas.

O soro é utilizado para complementar a alimentação de gado bovino ou suíno e na confecção de merendas rurais e a rala – resíduo obtido pelo processo de acabamento do queijo – é vendida para as padarias locais, que o utilizam no pão de queijo, em biscoitos e bolos. O pingo – solução que escorre do queijo pela canaleta da banca durante as primeiras 24 horas do queijo – é usado no processo seguinte de coagulação. As bactérias presentes no pingo são responsáveis pela acidez, pelo aroma e pelo sabor característicos do Queijo Minas Artesanal (Serro). Os entrevistados afirmam que a adição de pingo contribui para o aumento da flora bacteriana naturalmente forte na massa lática destinada à produção do queijo do Serro, razão pela qual há um certo culto ao pingo como elemento de interferência na qualidade do produto.

No grupo dos produtos indiretos, o esterco do gado que é usado como adubo nas pastagens e o soro, que é utilizado para complementação da alimentação do rebanho bovino ou suíno, geram como subprodutos os animais. É explicado que dos 10 litros de leite usados para o fabrico do queijo, nove litros voltam para a propriedade pelo soro. Esse é um dos fatores que fazem com que a renda da produção de queijo seja mais vantajosa do que a venda de leite. As quitandas, comidas típicas da merenda rural como a broa de fubá, o angu doce, o bolo de fubá de panela, são produtos indiretos do soro especial chamado soro da vira.

Sobre a diversificação de atividades além da produção de queijo, um produtor do município de Santo Antônio do Itambé disse que o principal produto é o queijo, mas ele agrega outros produtos, como os suínos. É possível conciliar, além da suinocultura, a avicultura e a agricultura de subsistência. Ele esclarece que o queijo é a atividade de suporte, que paga as despesas, inclusive do suíno e das galinhas. Mas a rentabilidade maior vem das crias. Ele confirma que o principal produto é o queijo e, como subproduto do queijo, tem o animal alimentado pelo soro – porco e bezerros.

Transporte e distribuição do Queijo Minas Artesanal (Serro)

Este subsistema envolve três operações: distribuição, armazenamento e comercialização.

O Queijo Minas Artesanal, reconhecido e legitimado pela Lei Estadual, só pode ser comercializado no Estado de Minas Gerais, apesar de ser notória a existência de mercado para esse produto nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia e no Distrito Federal. O mercado é regional e o maior mercado consumidor é Belo Horizonte, que é também centro de distribuição do produto. O queijo é comercializado em grandes cidades mineiras no sistema de atacado por algum intermediário e, localmente, nos municípios que compõem a microrregião e adjacentes, é vendido no varejo ou diretamente ao consumidor. Nos níveis regional e local, o queijo é encontrado em mercados, mercearias, açougues, bares e outros.

Especificamente em Serro, além dos lugares já citados, foi observada a venda do queijo artesanal em açougues, restaurantes, pousadas, sorveterias, no empreendimento varejista da Cooperativa, na Cachaçaria, na feirinha municipal que acontece às segundas-feiras na Praça João Pinheiro e até mesmo em uma farmácia. Destaca-se ainda que foi observado em um restaurante e numa pousada a disponibilidade do queijo artesanal para venda e/ou consumo. Para venda a turistas, o queijo é encontrado também em lojas de artesanato e lembranças de viagem, a exemplo do Posto de Atendimento ao Turista, que, segundo a presidente do projeto comercializa o queijo para atender à demanda.

A Cooperativa é o principal agente distribuidor do queijo artesanal que é produzido por 60 de seus associados, sendo “a única Cooperativa no Brasil que recebe e comercializa queijo artesanal”. A Cooperativa recebe os queijos dos cooperados para abastecimento do mercado em Belo Horizonte e distribuição regional e local. Ela dispõe também de um entreposto cadastrado no IMA (o único entreposto existente) onde o queijo é armazenado para jogar com as restrições de mercado nos períodos de pico da produção, quando o preço do produto cai.

O queijo comercializado pela Cooperativa corresponde a um percentual de 10 a 12% do total produzido na microrregião. Assim, o maior volume da produção de queijo, certificado ou não, é comercializado por outras vias. Uma delas é realizada pelos próprios produtores que não têm a produção rural como única atividade econômica e realizam a venda nos seus próprios empreendimentos varejistas, daí a explicação para a diversidade na modalidade dos pontos de venda.

Por sua vez, o maior produtor de queijo do município faz individualmente a distribuição de sua produção na região do Vale do Aço, juntamente com o outro produto de sua fazenda, a cachaça. Em termos de volume, o escoamento da maior parte dos queijos produzidos em Serro é feito pelos “queijeiros”. São intermediários (legalizados ou não) que compram os queijos dos produtores e, também, os queijos impugnados no teste de seletividade realizado pela Cooperativa. Esses intermediários ou atravessadores levam o queijo não certificado para ser comercializado nos grandes centros em concorrência de preço com os queijos certificados. Da mesma forma, eles se encarregam de suprir semanalmente o mercado nos distritos e nas vilas localizados no município de Serro, conforme depoimento informal de moradores de algumas dessas localidades. Um volume menor é comercializado pelo produtor diretamente ao consumidor.

O esquema montado pelos queijeiros está tão consolidado, que mesmo a iminência de utilização do selo de IP não sinalizou mobilização para mudar a dinâmica de venda por intermédio do atravessador, cujo contrato informal de compra e venda é estabelecido com base na tradição e no vínculo de confiança. A venda ao queijeiro contribui para diminuir os custos porque é feita na unidade de produção, dispensando os gastos com transporte.

O transporte do queijo é realizado de acordo com o agente e com o volume de queijo a ser comercializado. Em camionetes de pequeno porte, acondicionado em caixas que dão

proteção quanto a deformações e contaminações ou nos moldes da Cooperativa, que segue as recomendações legais, em caminhões ambientados para transporte em percursos mais longos.

O transporte deverá ser realizado, da fazenda até o entreposto, preferencialmente, até as 10h da manhã, em veículo aprovado pelo IMA, com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira. (Manual BPF)

Embora o queijo certificado tenha um mercado razoável em Belo Horizonte e no Vale do Aço, o idealizado por alguns agentes, como foi visto, é poder estender a fronteira e vendê-lo principalmente no mercado paulista. Nesse mercado, os produtores poderiam obter ganhos de até 40% mais sem necessariamente ter que aumentar a produção. Almeja-se eliminar a barreira colocada pela legislação sanitária que limita a comercialização do queijo ao Estado de Minas Gerais, vista com certo incômodo pelos entrevistados.

Na opinião do ex-presidente da APAQS, a IG servirá mais como estratégia, em nível regional, para fazer frente às restrições postas pela legislação brasileira. No seu ponto de vista, a indicação não tem alcance para romper essa barreira e evitar a continuidade do mercado clandestino para o queijo em outros estados. A qualidade que o selo de IP vai garantir será um privilégio restrito aos consumidores do Estado de Minas Gerais, caso a lei não seja alterada. Por isso, continua a luta por mercados que paguem pelo valor agregado de um produto com certificação de origem.

O presidente da Cooperativa diz que as reivindicações são feitas com cautela para assegurar que possíveis alterações na legislação não incorram na exposição do produto a alguma ação desonesta intencionada em desmoralizar o Queijo do Serro e favorecer algum concorrente. Existe, por isso, a dúvida entre um relaxamento na lei ou uma adaptação ao padrão internacional tendo como modelo a legalização francesa. Ele pensa que, se adotada no Brasil, a legislação francesa seria mais facilmente cumprida do que a atual.

Quanto a outras estratégias comerciais adotadas, foi citada a participação nas feiras nacionais realizadas em São Paulo e no Distrito Federal, onde o queijo é vendido a um valor até quatro vezes maior do que o valor local, mas o retorno é muito pouco representativo.

Sobre a política de preços do queijo, são apresentados dois posicionamentos diferentes em relação à política da Cooperativa. Como cooperado, o ex-presidente da APAQS diz que a política de preços da Cooperativa consiste em um período de formação de cota na época da seca para garantir o preço na época das águas, quando há um volume muito grande de queijos no mercado. A cota que é entregue no período da seca tem garantia do preço máximo, e o excedente da cota corresponde a 60% do preço máximo. Para o presidente do Sindicato e ex-diretor da Cooperativa, “na nossa Cooperativa do Serro o preço do leite e do queijo não cai no tempo das águas”. Enquanto nos outros laticínios “cai doze, dez centavos no litro de leite, o nosso continua o mesmo, o do queijo continua o mesmo. Então é uma coisa que costuma ser, e deve ser mesmo. E nem tem extracota”. A isso ele atribui o fato de que “essa Cooperativa é uma cooperativa enxuta”.

O presidente da APAQS analisa a questão dos preços do queijo de forma mais ampla, comparando a política de preço da Cooperativa com a do queijeiro.

Às vezes são queijeiros até legalizados, mas são considerados intermediários que não têm aquele compromisso como a Cooperativa, que recebe, distribui, e apura e tenta pagar o melhor preço. A Cooperativa compra no período da entressafra, que é um período mais crítico, por um preço X. Mas quando chega no período chuvoso, que a produção aumenta, ela paga uma cota. Então, se no período da entressafra o sujeito forneceu 100, na safra a Cooperativa recebe os 100 queijos, mesma quantidade e preço que pagou na entressafra. O excedente ele recebe pelo mesmo preço do paralelo. E em determinadas situações ela ainda dá um bônus, como ocorreu neste fim de ano, de R\$ 0,95. O queijeiro não. Se ele paga a R\$ 10,00 no período da entressafra, no período de safra ele paga R\$ 4,00.

A proprietária de uma pousada de São Gonçalo do Rio das Pedras, em conversa informal, reclama que o Queijo do Serro é vendido mais barato em Belo Horizonte e em Diamantina do que em Serro. Os depoimentos anteriores contêm a explicação quanto aos motivos da diferenciação dos preços. Ou seja, se o queijo chega ao supermercado via

“queijeiro”, é razoável que o preço ao consumidor seja menor do que o oriundo da Cooperativa, porque seu preço na origem é menor.

Quanto à compra do queijo pelo PAA, a exemplo da polpa de frutas, existem dois dificultadores. O primeiro refere-se à conservação do queijo por falta de geladeira em muitas escolas, principalmente nas escolas rurais. O segundo é que, mesmo existindo chamada pública de escolas, há uma limitação para adesão dos produtores de queijo de médio porte, principalmente os cooperados. É mais vantajoso fornecer para a Cooperativa por causa de sua política de preços, que garante a venda no período de maior volume de produção, o qual corresponde ao período de férias nas escolas, quando não há consumo. Como as escolas só podem comprar dos produtores cadastrados no IMA, inclusive pela nota fiscal, é muito pouco provável acontecer essa transação com as escolas, embora seja possível.

A embalagem do produto para a comercialização, de acordo com as regras, só poderá feita no queijo maturado, com umidade abaixo de 45%. O material deve ser de plástico, descartável, permeável e aprovado pelo Ministério da Saúde. Na Cooperativa e na Fazenda Horizonte Belo, por exemplo, a embalagem é feita a vácuo, o que facilita a compra do produto para viagens. As informações da embalagem devem conter dados para a rastreabilidade.

Já está em uso uma capa protetora resinada desenvolvida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, que é uma alternativa à embalagem de plástico que permite a comercialização do queijo curado, com casca. Outro diferencial criado pela Cooperativa é a embalagem de uma fração do queijo para atender consumidores individuais ou pequenos núcleos familiares.

A pesquisa realizada por Nunes (2011) inclui a aplicação de questionário junto ao comércio varejista do queijo em Serro. Os 30 questionários foram aplicados em um supermercado (o da Cooperativa), em 23 estabelecimentos de pequeno e médio porte na cidade, como restaurantes, açougues e mercados, e em seis “barzinhos e outros”. Os

resultados sobre a percepção dos varejistas quanto ao consumo mostram que 60% dos respondentes creem que os consumidores valorizam a marca na hora da compra e apenas 20% acham que a marca é pouco importante para o consumidor. Os resultados relativos a outros quatro itens da pesquisa são mostrados no Quadro 4.9, indicando a quantidade de respostas em cada item.

Quadro 4.9 – Opinião dos varejistas sobre a importância dada pelos consumidores

Fator avaliado	Muito importante	Importante	Pouco importante
Preço	16	10	4
Propaganda	15	10	5
Atratividade do rótulo	12	13	5
Certificação do IMA	20	10	-

Fonte: Baseado em Nunes (2011)

A pesquisa aponta ainda que 25 varejistas respondentes do questionário acreditam que o selo de IP será visto como extremamente importante pelos consumidores e 5 acham que os consumidores verão o selo apenas como uma informação a mais.

Consumo

Dada a importância do consumo no direcionamento dos sistemas agroalimentares, é pelo entendimento do comportamento do consumo que se pode ratificar eficiência da *filière*, cuja finalidade é o atendimento das necessidades dos consumidores. Esta análise do elo de consumo do queijo (Serro) tem foco em dois segmentos de consumo – o dos moradores locais e o do turismo. As informações consideradas para o conhecimento do comportamento de consumo dos moradores de Serro, como já foi citado, foram colhidas por Nunes (2011) com aplicação de questionário junto a 160 consumidores do queijo em Serro. Sobre o consumo no setor de turismo, são apresentadas informações baseadas em observação e retiradas das entrevistas semiestruturadas aplicadas aos atores sociais. Não foram realizadas entrevistas

com turistas em função de a pesquisa de campo ter acontecido no período de baixa temporada do turismo, que coincide com o pico de produção do queijo artesanal.

Os dados analisados referem-se ao comportamento de um público consumidor composto 63% por homens e 37% por mulheres, com o perfil apresentado no Quadro 4.10, predominantemente das classes C e D.

Quadro 4.10 – Perfil de consumidores de queijo entrevistados

Escolaridade dos entrevistados	Renda mensal bruta dos consumidores	Frequência de consumo do Queijo do Serro
Ensino Fundamental 10%	Até um salário mínimo 16%	Toda semana 66%
Ensino Médio 22%	De um a três salários mínimos 53%	De duas a três vezes ao mês 16%
Ensino Superior 52%	Acima de 3 SM 31%	Eventualmente 12%
Pós-graduação 16%		Raramente 6%

Fonte: Nunes (2011). Adaptado

Em relação aos quesitos qualidade, aparência, sabor e textura, cerca de 60% dos consumidores alegam ter pouco conhecimento para decidir a compra. Os que declararam ter muito conhecimento representam 35% dos respondentes e 4% não têm nenhum conhecimento.

Sobre essa questão da falta de conhecimento, foi observada durante a pesquisa de campo, em dois estabelecimentos varejistas, a prática da prestação de informações, de forma voluntária, orientando para a identificação da qualidade do queijo. No supermercado da Cooperativa, todos os funcionários fazem questão de mostrar como identificar visualmente o queijo com maior qualidade e, numa mercearia, o proprietário ensina a identificar pela sonoridade de uma palmada no queijo.

No questionário aplicado por Nunes (op. cit.), foram apresentados seis fatores para que o respondente indicasse o mais relevante na hora da compra. Como mostra o Quadro 4.11, a marca e a identificação da origem foram apontadas pela maioria.

Da mesma forma que outros produtos alimentares, o consumo do queijo sofre as consequências da informação que gera constantes mudanças nos hábitos de consumo e critérios como preço e quantidade começam a ter menor importância, cedendo espaço à qualidade, como confirmam as respostas do quadro anterior.

Quadro 4.11 – Fatores relevantes para o consumidor

Fatores na decisão da compra	Ordem de classificação
Marca/origem	1º
Preço	2º
Aceita sugestão do vendedor	3º
Aparência (tamanho, formato, cor,...)	4º
Atratividade do rótulo	5º
Propaganda	6º
Promoção	7º

Fonte: Nunes (2011). Adaptado

No SIAL, a qualidade tem a capacidade de diferenciar um produto, aumentando sua competitividade, o que motiva os produtores a buscarem os selos de qualidade que agregam valor ao produto, como é o caso do selo de IP que foi conquistado pelo queijo tipo “Serro”. Esse selo vem ocupar um lugar importante no ciclo de vida desse queijo, que entra numa nova fase de produção com inovações em termos de preservação da memória, de segurança alimentar e de permanência do produto.

Em termos de concorrência, um novo cenário começa a ser desenhado no mercado do queijo. É acenado o aumento da concorrência de novos produtos no mercado, que é restrito a Minas Gerais, com a edição da Lei 19.492, em janeiro de 2011, que amplia o reconhecimento das regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, abrangendo cerca de 600 cidades.

Sobre as preferências por produtos da “roça”, os atores entrevistados responderam que, a despeito de o povo serrano ter passado cerca de uma década valorizando a modernidade em

detrimento do “velho”, atualmente o olhar se volta para dentro do território e tende a reconhecer os valores intrínsecos de seus produtos tradicionais. O Quadro 4.12 apresenta os resultados das respostas dadas ao questionário sobre o selo IP conquistado. Fica claro que os consumidores que detêm informações sobre o que o selo atesta já se mostram dispostos a pagar um valor mais alto em função da garantia.

Quadro 4.12 – Pesquisa de opinião sobre IP

Opinião a respeito do selo de Indicação de Procedência			
Conhecimento dos consumidores com relação ao selo de Indicação de Procedência			
Dizem ter conhecimento e saber o que representa este selo para o produto 56%	Já ouviram falar, mas não sabem o que quer dizer 25%	Não conhecem 19%	
Opinião dos consumidores sobre o conceito de Indicação de Procedência			
Garantia de origem do produto 34%	Garantia de qualidade para o produto 38%	Garantia de tradição e produção 19%	Não responderam 9%
Importância dada ao selo de Indicação de Procedência para o Queijo Minas Artesanal (Serro)			
Acreditam que o selo será uma característica relevante para o queijo 69%	Consideram apenas uma informação a mais para o produto 9%	Consideram sem importância essa informação 3%	Não sabem o que esse selo pode representar para o queijo 19%
Quanto os consumidores pagariam a mais por um queijo com selo de Indicação de Procedência			
Não aumentariam nada 25%	Pagariam 10% a mais 44%	De 20 a 30% a mais 25%	Acima de 30% a mais 6%

Fonte: Nunes (2011) - Adaptado

Na avaliação do técnico da APAQS, já existe um mercado para o queijo com o selo IP, que dá a garantia de que o queijo é do Serro. “Porque Guanhães faz queijo e dá nome do Serro, Água Boa da mesma forma. Essa indicação geográfica vai dar garantia ‘pro’ consumidor de fora. Porque aquele que é do Serro já sabe de quem que ele ‘tá’ comprando.”

É isso que mostra a eficácia da proximidade entre produtor e consumidor. O consumidor local se sente atendido no aspecto da segurança alimentar pelo fato conhecer pessoalmente o produtor e de existir a tradição de troca consolidando laços de confiança.

Entretanto, como o principal mercado consumidor desse queijo é Belo Horizonte, a fiscalização mais acirrada da vigilância sanitária – o SIM – dessa cidade começa a se refletir no mercado do produto.

Tradicionalmente, o mercado de queijo artesanal é grande tanto no que se refere à demanda quanto à oferta, mas, com as exigências sanitárias e o baixo número de produtores já certificados, corre-se o risco de desabastecimento caso não aumente o número de cadastrados no IMA. Isso reforçaria a tendência ao aumento do preço dos produtos com o selo IP e, conseqüentemente, poderia servir de estímulo para novas adesões. Porém, considerando a lentidão do processo de certificação, essa situação aumenta ainda mais a força do “queijeiro” que tem o reconhecimento dos produtores de lhe conceder um preço que compense os riscos que ele corre. É valorizado também o fato de o queijeiro pegar o queijo na unidade produtora, diminuindo um processo da responsabilidade do produtor – o transporte do produto.

O presidente do Sindicato faz a análise da situação considerando o enquadramento às exigências legais.

O custo hoje, mesmo tendo que pagar, é barato. O queijo nosso eu acho que ele vai chegar a R\$ 12,00, R\$ 13,00 no final desse ano agora. Porque a exigência é forte mesmo e quem já está no processo vai ganhar dinheiro como já está ganhando. Então hoje é bem melhor você fazer o queijo aqui do que tirar leite. Mesmo porque aqui, em Goiás, em Brasília, em qualquer lugar, você pode tirar um leite de boa qualidade, mas fazer o queijo, só em condições específicas. Então o que vai acontecer? Uma: nós já não estamos conseguindo fornecer o queijo ‘pra’ Minas. Na Cooperativa ficou sem estoque nenhum agora, a demanda foi maior do que foi imaginado. Então já vai apertando automaticamente. Nós só estamos com sessenta e poucos cadastrados na Cooperativa. Antes, por exemplo, você ia num supermercado aqui e falava eu quero tantos quilos de queijo, o cara ia lá, tirava uma nota ‘pra’ você e tal. Agora não, se não tem certificação, não tira a nota. Então já começou a apertar. [...] Então o que é que o Estado, o IMA, está fazendo? Sabe que nós não temos condições de abastecer o mercado ainda, mas já vai apertando aos poucos, igual o caso dessa nota fiscal. Então se não tem nota, então não tem origem, como fazer ‘pra’ entregar?”. [...] O produtor que pode entregar o queijo direto, que pode emitir a nota, percebendo que vai ter vantagem... já está tendo... porque olha bem, o cara que faz queijo, ele recebeu, eles fizeram a conta, o leite dele saiu a R\$ 1,10.

Apoios, suporte e informações

Por intermédio do programa de intercâmbio, a FERT promoveu contato entre produtores franceses e brasileiros para a troca de experiências e conhecimento. Foram enviadas três

caravanas à França para “conhecer como é o sistema produtivo francês, como funciona a comercialização, a produção e até um pouco das políticas governamentais relacionadas”.

Sobre o suporte de instituições de pesquisa, a abertura existente na lei permite a minimização do rigor caso haja a comprovação científica de que o queijo não faz mal à população, mas falta de recursos para esse fim. São feitas apenas pesquisas isoladas, como as pesquisas organolépticas que a Universidade de Viçosa está realizando. A Cooperativa tem convênio com a UFV, que mantém sempre um pesquisador na linha de pesquisa microbiológica enquanto a Cooperativa oferece bolsa para um estagiário prestar assistência técnica diretamente aos produtores cooperados. . A UFV já realizou várias pesquisas, destacando o isolamento da bactéria que dá sabor ao queijo. Segundo o presidente da Cooperativa mesmo com a documentação toda existente, ainda não foi possível comprovar que o queijo apresenta níveis seguros de qualidade sanitária.

Outras universidades que fazem pesquisas relacionadas com a produção do queijo são a Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG e a Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM. A UFMG desenvolve estudo sobre uma espécie de varíola que aparece no peito da vaca e passa para o braço do vaqueiro. Já realizou também pesquisa sobre contaminação acompanhando o tempo de maturação do queijo, dia após dia.

Além das universidades, a EPAMIG realiza pesquisas sobre a qualidade sanitária do queijo e inovação. Desenvolveu a resina, já testada, à base de caseína, para proteger o queijo já dessorado e dispensar a embalagem de plástico.

As principais entidades que oferecem treinamento para os produtores de queijo são a EMATER e o SENAR. Desde a criação da Lei 14.185, a EMATER vem ministrando o treinamento de BPF, além de prestar a habitual assistência técnica. Os cursos ministrados pelo SENAR são realizados para turmas fechadas de acordo com a demanda.

É identificada a existência de parceria entre as organizações locais, como IMA, EMATER, APAQS, Cooperativa e Sindicato dos Produtores Rurais para apoio e repasse de informações. Quanto à participação dos produtores nos elos da cadeia de produção do queijo para a troca de informação sobre a qualidade e a segurança que o selo representa, o presidente da APAQS diz que são poucos os envolvidos.

Para facilitar a comunicação e a troca de informações entre os produtores, foi aberto um canal na APAQS, o “Café com Queijo”, que consiste em uma reunião mensal, com pauta aberta. Nessas reuniões, são passados os informes e discutidos os assuntos de interesse para os produtores e acolhidas as solicitações de intervenção da APAQS. A ocasião é aproveitada para prestar os esclarecimentos sobre as condições do financiamento pelo PRONAF. O convite à participação é sempre reforçado via Cooperativa e Sindicato.

O Sebrae Nacional está elaborando um catálogo com os produtos brasileiros que têm indicação geográfica no qual será incluído o Queijo Minas Artesanal (Serro).

Sobre eventual apoio do IPHAN ou do IEPHA, foi citada a criação de um conselho em Belo Horizonte do qual a APAQS fará parte.

Vantagens e benefícios relacionados com a produção do queijo

Os extensionistas da EMATER apontam o produtor como o maior beneficiado em termos regionais. Mas, ampliando a esfera de avaliação do processo, eles acham que quem ganha mais é o supermercado, que fica com a maior parte da remuneração porque “no processo ele não tem gastos”. A Cooperativa entrega para ele por R\$ 15,00 e ele vende por no mínimo R\$ 18,00 o quilo, chegando até a R\$ 26,00, R\$ 28,00.

O presidente da APAQS diz que “a gente tem que ser realista. Eu acho que o maior beneficiado é o produtor [...] ele tá produzindo ‘pra’ buscar sua sustentabilidade, seu equilíbrio econômico”. Em seguida, o presidente da Associação reclama que

[...] tem uma parcela nossa indo embora com intermediários. Mas falar que o maior beneficiado é o intermediário... Ele faz parte da nossa cadeia mesmo que seja um distribuidor de 200kg. Mas ele faz parte, porque se ele não distribuir aqueles 200kg, seria mais 200kg que a outra companhia 'tá' caçando mercado 'pra' ele. Então precisa que os produtores sejam mais organizados, trabalhem mais no sentido de associativismo 'pra' tentar barrar isso e falar: assim não. Vocês podem ganhar o de vocês. Mas vocês podem ganhar menos um 'cadinho'. Mas, eu não posso falar que ele é o maior beneficiado, não, porque é o seguinte, se alguém for mais beneficiado, eu vou produzir por pouco tempo. A hora que eu descobrir que eu 'to' produzindo é 'pros' outros, eu vou parar.

O consumidor brasileiro paga pelo queijo o equivalente ao que o consumidor francês paga. A diferença é que a margem do produtor lá é muito grande e a do supermercado é menor. "Aqui quem ganha é o intermediário", afirma também o Presidente do Sindicato.

Efeitos da produção do queijo no território

Foi solicitado aos atores-chave um comentário sobre os efeitos da produção do queijo no território, sua contribuição para um processo de inclusão e para o turismo.

Os extensionistas da EMATER avaliam que, considerando que o principal produto dos onze municípios é o queijo, de uma forma ou de outra o queijo contribui para o desenvolvimento territorial. Só a produção do queijo "movimenta em torno de R\$ 25 milhões na microrregião. Se considerar os subprodutos, a comercialização de animais, passa de R\$ 200 milhões".

Quanto à inclusão social, segundo as informações, a atividade gera trabalho, gera renda. A maioria dos prestadores de serviço, mesmo os ajudantes nas propriedades de agricultura familiar, trabalha com carteira assinada.

Sobre os benefícios gerados aos agricultores familiares, o presidente da APAQS prevê um aumento na renda do produtor com a obtenção do selo e, além disso, acredita que haverá maior orgulho do produtor de ter o seu queijo reconhecido e identificado pela qualidade. Com essas vantagens, ele acredita que vai ocorrer um aumento na produção.

Quanto à contribuição que a IP poderá trazer para o turismo, os entrevistados acreditam que haverá alguma repercussão, mas ainda não têm ideia de como será. "Hoje o turista

compra queijo, mas é uma coisa que tem que melhorar muito ainda.” O presidente da APAQS faz sua avaliação esclarecendo que a IG é um pacote de dados que faz menção à cultura, aos limites geográficos e outros que podem motivar as pessoas para conhecer o lugar. Cita o exemplo dos franceses:

Eles recebem uma ajuda do governo para produzir o queijo ‘pra’ prender o produtor lá no pé da serra. Porque se ele tiver preso lá no pé da serra produzindo, vai provocar o turismo. Aí na verdade o produtor de queijo tem o subsídio ‘pra’ produzir, mas em compensação o retorno vem através do turismo. Aí vai dar saldo positivo, porque gastou com investimento lá pra produzir, mas vem a sobra da outra atividade que é o turismo.

A esse respeito, conforme aponta Muchnik (2004) existe grande demanda por alimentos que simbolizam lugares e sociedades (os alimentos unem as pessoas a um lugar, a uma comunidade e formam parte da construção de identidades coletivas e individuais, apesar da mobilidade crescente dos indivíduos e da mundialização).

Podem ser citados os exemplos que dão sentido às populações que se identificam com os alimentos: certos queijos artesanais franceses, espanhóis ou italianos, azeite de oliva na região mediterrânea (Canãda e Vazquez, 2008), *tortillas* mexicanas e guatemaltecas, *gari* (refeição de mandioca) em Benin (Fournier e Requier-Desjardins, 2002). São exemplos de SIAL que apresentam complementaridades horizontais entre a produção de alimentos e outros setores da economia, como o turismo (Cristóvão, Tibério e Abreu, 2008).

Em países em desenvolvimento, são várias as experiências de localidades onde, em conformidade com a abordagem SIAL, a participação do pequeno produtor é fundamental. Na América Latina, de acordo com Wilkinson (2006), o desafio tem sido na perspectiva de observar o potencial do “pequeno enraizado” mediante laços de solidariedade e complementaridade em seu contexto social e territorial. As experiências latino americanas com os SIAL incluem fábricas de queijo em Cajamarca-Peru (Boucher, 2006); vinho na Argentina; amido de *yuca* e queijo no Equador; panela (Borray, 2008) e conservas de goiaba na Colômbia (Boucher e Requier-Desjardins, 2006); doce de batata na Costa Rica; *rosquillas*

de Somoto na Nicarágua; *chuño/moraya* na Bolívia e Peru; e queijo coalho (Sergipe) e farinha no Brasil. A partir de um alimento típico, uma série de outros produtos reforça e participa do desenvolvimento territorial.

Considerando o caso da França onde existe a “Cesta de bens”, com vários produtos criados (inclusive museus) a partir de um produto para atrair benefícios, é perguntado ao Presidente da APAQS se há propósito semelhante em Serro. Por exemplo, o de colocar numa cesta o Roteiro Turístico Independente, os cosméticos produzidos a partir de produtos do cerrado e outros junto com o Queijo Minas Artesanal (Serro) para, em articulação com o turismo, potencializar benefícios, desenvolvimento para o território como um todo. A resposta obtida foi que o “o turismo está no pacote”.

4.5 O turismo em Serro

A partir de um produto líder, uma gama de produtos pode reforçar a imagem de um território e contribuir para o desenvolvimento do turismo na localidade. Depende, no entanto, da capacidade de organização dos atores públicos e privados para manter, enriquecer e melhorar sua oferta de produtos. Com a intenção de identificar ações que estejam ocorrendo de forma dissociada ou deliberada em prol do desenvolvimento do SIAL do Queijo Minas Artesanal (Serro) aticulado com o turismo, nesta seção é analisado o desempenho da atividade turística em Serro com base nas informações levantadas.

A Política Municipal de Turismo do Serro é definida para o desenvolvimento e o estímulo ao setor turístico em consonância com os princípios da livre iniciativa, da descentralização, da regionalização e do desenvolvimento sustentável. Seus objetivos se orientam para atender às diretrizes federal e estadual da política de regionalização do turismo; observar os preceitos da sustentabilidade no desenvolvimento do turismo; atender aos critérios da Lei Estadual 18.030/2009, para fazer jus à parcela do ICMS turismo; promover educação

patrimonial, ambiental e turística; valorizar a identidade cultural das comunidades tradicionais do Município; manter pesquisa de demanda turística; estimular projetos que visem à acessibilidade nos atrativos turísticos; proteger os recursos naturais e culturais; fomentar a realização de eventos que estimulem o fluxo turístico no Município; assegurar infraestrutura necessária ao turismo; estimular investimentos privados no setor turístico; promover marketing interno; estimular o desenvolvimento da produção associada ao turismo de qualidade, como gerador de renda e ocupação da população; estimular a eficiência na qualidade da prestação de serviços por parte da iniciativa privada e pública para os equipamentos turísticos.

A Lei Municipal que estabelece a política de turismo de Serro define como componentes do sistema de turismo municipal a Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável de Serro; o COMTUR; e o Fundo Municipal para Desenvolvimento do Turismo – FMDT. O FMDT tem por objeto o apoio e a participação financeira em planos, projetos, ações e empreendimentos reconhecidos pelo COMTUR de interesse turístico, os quais deverão coadunar com os objetivos da Política Municipal de Turismo, bem como ser consoantes com as metas traçadas no Plano de Desenvolvimento do Turismo Sustentável – PDTS.

O PDTS vigente foi elaborado em abril de 2011, com metas para dois anos, prazo definido pelo COMTUR observando o calendário de eleições municipais. Pelo confronto do Plano com a realidade levantada/observada em campo, verifica-se que são poucos os avanços no sentido de concretização das metas estabelecidas para solução das fraquezas diagnosticadas no PDTS, como sinalização turística, marketing, qualificação de mão de obra, embelezamento de logradouros.

Traça-se, a seguir, o panorama turístico de Serro destacando os atrativos do Município de Serro e a tipologia do turismo identificada no destino.

É factual que, atualmente, os dois principais lugares de atratividade para os turistas em Serro são os Distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras. O primeiro é mais procurado por jovens que querem se divertir e desenvolver atividades de lazer junto às cachoeiras (há em torno de 100 cachoeiras nas proximidades das encostas da Serra). O segundo distrito, além das cachoeiras, tem forte apelo histórico e cultural que remonta ao ciclo dos diamantes, sendo este o lugar que mais justifica a inclusão de Serro no Circuito Turístico dos Diamantes, posto que em outros lugares, como na Sede Municipal, não se detecta nenhum sinal alusivo a diamantes. São Gonçalo do Rio das Pedras, além das jazidas que outrora existiram, é a terra de Xica da Silva, lendária personagem do Ciclo dos Diamantes. A comunidade de Capivari é portão de entrada para a visita ao Pico do Itambé, estando organizada para o receptivo do Turismo Solidário. A Sede de Serro, que é menos procurada pelos turistas, caracteriza-se pela arquitetura colonial setecentista. Seu acervo arquitetônico é composto pelo museu, por igrejas e o conjunto urbanístico da época das minas de ouro. Conta também com a hospitalidade serrana e com a fama do Queijo do Serro.

Serro faz parte do Programa PRODETUR/NE, que, em sua segunda fase, se expandiu para o Norte e o Nordeste do Espírito Santo e de Minas Gerais contemplando o Polo Turístico do Vale do Jequitinhonha, formado por nove cidades, entre elas Serro e Diamantina. Das cidades incluídas na área de planejamento do PRODETUR/NE-II, Diamantina e Serro são as que concentram os principais atrativos turísticos. De acordo com o Plano de Desenvolvimento Integrado de Turismo Sustentável – PDITS, realizado no âmbito do Programa pela Fundação João Pinheiro, por contrato com a Setur – MG, Serro conta com 89 atrativos, sendo 29 histórico-culturais, 28 naturais, 29 manifestações culturais e três são enquadrados como acontecimentos programados.

A potencialidade de um atrativo é avaliada com base no critério de hierarquização, segundo o qual o atrativo turístico é classificado nos níveis I, II, III e IV. Os atrativos que não

se enquadram em nenhum desses níveis são considerados SH, ou seja, sem hierarquia. As classificações de I a IV são definidas pela capacidade do atrativo de atrair correntes turísticas internacionais, nacionais, regionais ou locais, conforme descrição a seguir.

Hierarquia I: Atrativo turístico de excepcional valor e grande significado para o mercado turístico internacional, capaz, por si só, de motivar importantes correntes de visitantes, atuais ou potenciais, tanto internacionais como nacionais;

Hierarquia II: Atrativo turístico muito importante, em nível nacional, capaz de motivar uma corrente, atual ou potencial, de visitantes nacionais ou internacionais, por si só ou em conjunto com outros atrativos contíguos;

Hierarquia III: Atrativo turístico com algum interesse, capaz de estimular correntes turísticas regionais e locais, atuais ou potenciais, e de interessar visitantes nacionais e internacionais que tiverem chegado por outras motivações turísticas;

Hierarquia IV: Atrativo turístico complementar a outro de maior interesse, capaz de estimular correntes turísticas locais. (BRASIL, 2007)

Na hierarquização constante do PDITS do Polo Turístico do Vale do Jequitinhonha, 14 dos atrativos de Serro estão classificados no nível II, Quadro 4.13. São 26 atrativos no nível III e 29 no nível IV, conforme é mostrado no Quadro 4.14. Nenhum atrativo foi enquadrado na hierarquia I e 19 atrativos foram classificados como SH.

Quadro 4.13 – Atrativos turísticos de Serro com hierarquia no nível II

Hierarquia	Categoria	Atrativos	Quantidade
II	Histórico-culturais	Igrejas	4
		Antigas residências	3
		Distritos	2
		Conjunto arquitetônico e paisagístico	1
		Chácara	1
	Manifestações culturais	Festas religiosas	3

Fonte: Fundação João Pinheiro. PDITS/2004 – vol. 8. Adaptado

Quadro 4.14 – Atrativos turísticos de Serro com hierarquia nos níveis III e IV

Hierarquia	Categoria	Atrativos	Quantidade
III	Histórico-culturais	Edificações	5
		Igrejas	4
		Povoado	1
	Naturais	Cachoeiras	4
		Pico do Itambé	1
		Parque Estadual	1
	Manifestações culturais	Festas (do Rosário, do Cavalo e Queijo)	3
		Artesanato	2
		Queijo	1
		Gastronomia típica	1
Acontecimentos programados	Festa agropecuária e Bolerata	2	
	Histórico-culturais	Capelas	4
		Antigas residências	1
		Distritos	1
		Arqueologia	1
		Rancho de Tropas	1
	Naturais	Cachoeiras	8
		Curiosidades geográficas	3
	Manifestações culturais	Artesanato	4
		Festas Populares	3
		Festas religiosas	2

Fonte: Fundação João Pinheiro. PDITS/2004 – vol. 8. Adaptado

Como mostra o Quadro 4.15 a maior representatividade do turismo em Serro é regional. De acordo com o registro do Posto de Informações Turísticas, o maior número de turistas que utilizou o serviço de informações ao turista de janeiro a novembro de 2011 é procedente de Minas Gerais, sendo Belo Horizonte o maior centro emissor. Há ocorrência de turistas de todas as macrorregiões brasileiras e de estrangeiros.

Quadro 4.15 – Procedência dos turistas em Serro que demandaram informações em 2011

Procedência		Número de turistas
Região Sudeste	Minas Gerais	461
	São Paulo	58
	Rio de Janeiro/Espírito Santo	41
Região Nordeste		32
Região Centro-Oeste		18
Região Sul		9
Região Norte		5
Total de turistas nacionais		624
França		7
Espanha		6
EUA		5
Itália		3
Portugal		1
Total de turistas estrangeiros		22

Fonte: SECTUMA/2011. Adaptado

No período da realização das duas últimas fases da pesquisa de campo, em novembro e dezembro de 2011, pôde-se observar um esvaziamento na Sede de Serro em termos de turistas. A ocorrência de ocupação completa dos leitos de duas pousadas tradicionais deu-se em função de dois eventos. A festa de formatura do Curso de Direito foi responsável pela hospedagem por um fim de semana de formandos, familiares e profissionais responsáveis pelas filmagens. E a entrega da Comenda Teófilo Ottoni trouxe os agraciados e políticos da região para um pernoite. Nos demais dias, os hóspedes esporádicos eram viajantes em trânsito e representantes comerciais. Em visita turística propriamente, foi visto apenas um grupo conduzido em um veículo de uma agência de turismo de Diamantina. O grupo foi levado a uma das lojinhas que comercializam o artesanato procedente de várias localidades de Minas. No período citado, pôde-se observar que o maior e mais movimentado restaurante de Serro foi

frequentado basicamente por moradores locais para o almoço no sistema *self-service*, permanecendo praticamente vazio no jantar, horário em que é oferecido serviço de refeição *à la carte*, *self-service* de sopa e petiscos.

O registro da demanda de informações do posto de atendimento ao turista permite visualizar o tipo e frequência das informações demandadas pelos turistas. O Quadro 4.16 mostra a demanda de janeiro a dezembro de 2011.

Quadro 4.16 – Demanda de informações turísticas em Serro de janeiro a novembro/ 2011

Número de demandas por item (Universo = 646 turistas)										
Hospedagem	Alimentação	Acesso	Transporte	Atrativo cultural	Atrativo natural	Agência de turismo	Entretenimento e lazer	Compras	Eventos	Material promocional
35	40	50	11	182	204	9	5	12	6	275

Fonte: SECTUMA/2011. Adaptado

Pode-se observar que o número de informações solicitadas para a indicação de meios de hospedagem, alimentação e transporte é muito mais baixo do que as solicitações relativas a atrativos. Esses dados confirmam as informações que foram colhidas nos depoimentos dos entrevistados durante a pesquisa de campo, em conversas informais e pela observação. Na prática, não existe uma estratégia em Serro para motivar uma corrente turística por si só. Para visitantes nacionais e internacionais, a Sede do município desempenha a função coadjuvante de atrativo para o destino turístico Diamantina. Os turistas que chegam à Sede normalmente visitam os atrativos, quando eles estão abertos, sem pernoitar. Os gastos desses turistas no local não passam de uma compra de artesanato ou do queijo. De um modo geral, as despesas com alimentação, hospedagem e agenciamento pagas pelos turistas são embutidas no pacote turístico comercializado/operacionalizado por empresas de Diamantina e de Belo Horizonte.

Os turistas que vêm a lazer ou em busca de atrativos naturais ficam hospedados nos distritos de Milho Verde e de São Gonçalo do Rio das Pedras, que é onde acontece a arrecadação pelo turismo num volume mais significativo.

Outra característica que pode ser depreendida do registro dos serviços de informações do ano de 2011 se refere à sazonalidade do turismo em Serro. O pico registrado ocorreu no mês de julho e o menor número de turistas foi em fevereiro. Observa-se que a sazonalidade do turismo é inversa à do queijo, que registra menor produção nos meses de estiagem. Outro dado que contribui para a percepção do cenário do turismo em Serro é quanto aos segmentos da demanda. De acordo com os registros, dos 646 turistas atendidos de janeiro a novembro de 2011, 129 eram turistas individuais, 316 viajavam em família ou com amigos e a viagem de 201 turistas foi em grupos com o mínimo de quatro e o máximo de 26 pessoas.

Esse dado sobre os grupos remete à situação dos meios de hospedagem localizados na Sede, que não dispõem de leitos e instalações adequadas para atendimento a grandes grupos, como os da terceira idade, que têm o perfil compatível para concretizar o destino Serro. É mostrado, a seguir, o panorama dos equipamentos e dos serviços turísticos oferecidos em Serro.

A cidade dispõe de cinco pequenas pousadas sem equipamentos de acessibilidade (uma considerada rural), cinco restaurantes (um deles com *self-service* de comida típica mineira, um com serviço *à la carte*, uma pizzaria e dois menores, com comida caseira). No decorrer do ano de 2011, foram fechados um restaurante e uma pousada que eram localizados na zona central da cidade, mas esses fatos parecem pouco relevantes para os envolvidos com o turismo local, uma vez que não dispõem de informações a respeito. Nem todos perceberam o fechamento e, mesmo provocados, não manifestaram opinião.

Com relação à gastronomia, conforme opinião do gestor do Roteiro Turístico Independente, “a comida não atende à demanda”. O que é oferecido nos restaurantes ainda é muito voltado para atender a população da região. “A cidade está muito voltada ‘pra’ ela.”

Serro não conta com agência de turismo, e os serviços de guiamento são realizados por condutores contratados via projeto ASA, tanto para atendimento à demanda espontânea quanto para o Roteiro Turístico Independente. De um modo geral, os serviços turísticos prestados na cidade têm como característica o amadorismo. Da mesma forma, não há vocação empreendedora da parte dos empresários para o turismo. Todos os proprietários têm outra atividade que é a principal, sendo secundária a exploração turística.

Na cidade não existe sinalização turística, exceto os marcos da Estrada Real e, apesar de todos os entrevistados da SECTUMA se referirem ao Centro Histórico, não há indicativo de onde ele começa ou termina e nem há indícios dos fatos históricos relacionados ao lugar.

O projeto do Roteiro Turístico Independente, em cuja proposta há articulação entre a produção do queijo e turismo, foi criado por iniciativa de servidores do Museu, tendo como meta a criação de roteiros diversificados para aumentar a visitação à instituição. Sua elaboração foi baseada no PDITS. O projeto do Roteiro Turístico Independente se propõe a estabelecer parcerias envolvendo a iniciativa privada, como pousadas, bares, restaurantes e outros. Para isso, foi criada uma associação que já conta com 21 associados. O primeiro roteiro criado tem como atrativos, além do Museu Casa dos Ottoni, a Igreja Matosinhos, tombada pelo IPHAN, a Fazenda Engenho da Serra, produtora de queijo, e a fazenda Horizonte Belo, produtora de queijo e cachaça. A ideia é prolongar o tempo de permanência do turista na cidade, substituindo a atual prática de uma visita de algumas horas por um fim de semana, por exemplo. Nesse sentido, o turista poderia contribuir para a movimentação da economia do município ao utilizar os serviços de hospedagem e alimentação na Sede.

Na opinião do administrador do Museu e gestor do Roteiro Turístico Independente, Serro tem características que poucas cidades que trabalham com turismo têm – patrimônio natural, cultural e histórico. Porém, apesar de seu potencial, foi constatado que criar um roteiro

não é suficiente. Deparou-se com falta de mão de obra qualificada para atendimento a turistas e com barreiras para o estabelecimento de parcerias, como mostra o depoimento do gestor.

É difícil ver uma cidade que reúna essas três características: cachoeiras, processo material do queijo, Festa do Rosário. Na região tem os túneis feitos por escravos com quase 300 anos onde era feita a extração de pedras semipreciosas, minério de ferro e do ouro, é possível ver o lugar de fundição em propriedades de fazenda com mais de 250 anos (por exemplo o lugar onde foi fundido o primeiro sino de Diamantina). Na chácara do Barão tem túneis assim também. O Serro tem muita coisa linda. O problema é justamente as pessoas reconhecerem a importância disso. [...] É difícil. Para trabalhar turismo na cidade você tem que trabalhar a cabeça das pessoas. [...] A gente começa a ver que o problema é muito maior. Nós tivemos que deparar com mão de obra desqualificada. Aqui sábado depois de meio-dia, a cidade está completamente fechada. As igrejas são administradas pelo próprio zelador. Ele abre a hora que ele quer. [...] Aí a gente percebeu que... só o roteiro... ele funciona, mas você pode comprometer o roteiro se o que está em volta dele não está sendo bem feito. A pessoa vai fazer um passeio e ela vai a um restaurante que é associado e não é bem atendida, ou a comida não está boa, é o roteiro que vai ser comprometido. [...] É preciso trabalhar o Serro nesse sentido. Eu acho que está mais é nas pessoas começarem a enxergar a importância do turismo na cidade. A cidade está muito voltada ‘pra’ ela. [...] não percebeu que o turismo pode ser uma fonte de renda. Então é bem amador. Mas a culpa não é das pessoas, elas são o efeito, não a causa.

Em relação à divulgação da cidade como destino turístico, o gestor do Roteiro Turístico Independente tem a visão de que Serro é “bombardeada de publicidade, mas não sabe aproveitar”. Exemplifica com o filme O Mineiro e o Queijo, que poderia ser utilizado para “fazer mais barulho”, com matérias feitas pela Rede Globo no Programa Terra de Minas. (De acordo com sua página eletrônica do programa, sua finalidade é mostrar o patrimônio histórico e cultural mineiro e é exibido em mais de 100 países pela Globo Internacional).

O Serro já tem essa fama. É nacionalmente conhecido, então eu acho que é realmente, é mobilizar as pessoas. O Roteiro tenta realmente mostrar isso. Você vai na fazenda de manhã, você vê tirando o leite, você vê todo o processo fazendo o queijo. As pessoas ficam maravilhadas. O que eu acho que está faltando realmente é a gente vender isso para a própria comunidade, inclusive até o próprio passeio. Colocar isso a preço de custo ‘pra’ que a comunidade faça esse roteiro ‘pra’ conhecer. É realmente valorizando isso, ‘pra’ que ele seja um multiplicador, um vendedor para um turista que estiver na cidade.

O administrador do Museu afirma que a cidade não está voltada para o turismo ainda. “A cidade não sabe se promover, ela não sabe se vender no sentido turístico. Ela realmente vive somente do agronegócio ainda.”

A ideia de trabalhar de modo independente do órgão público municipal, segundo o gestor do Roteiro, é no sentido de agilizar o processo, mantendo a imparcialidade política e econômica propiciada pelo Museu. Assim, a associação criada tem a participação de empresários e dos servidores do Museu, não contando com o apoio do Governo Municipal.

Tendo em vista as dificuldades defrontadas na fase de operacionalização do Roteiro Turístico Independente relacionadas com o serviço de receptivo, o projeto sofreu um desdobramento e encontra-se no aguardo dos resultados dos cursos que estão sendo realizados pelo Museu com o objetivo de qualificar comerciantes, condutores, garçons e taxistas.

Apesar de existir o COMTUR e serem realizadas reuniões mensais conforme previsto na Constituição Municipal, falta articulação entre os conselheiros e entre as empresas do *trade* local, o que evidencia a ineficácia do Conselho.

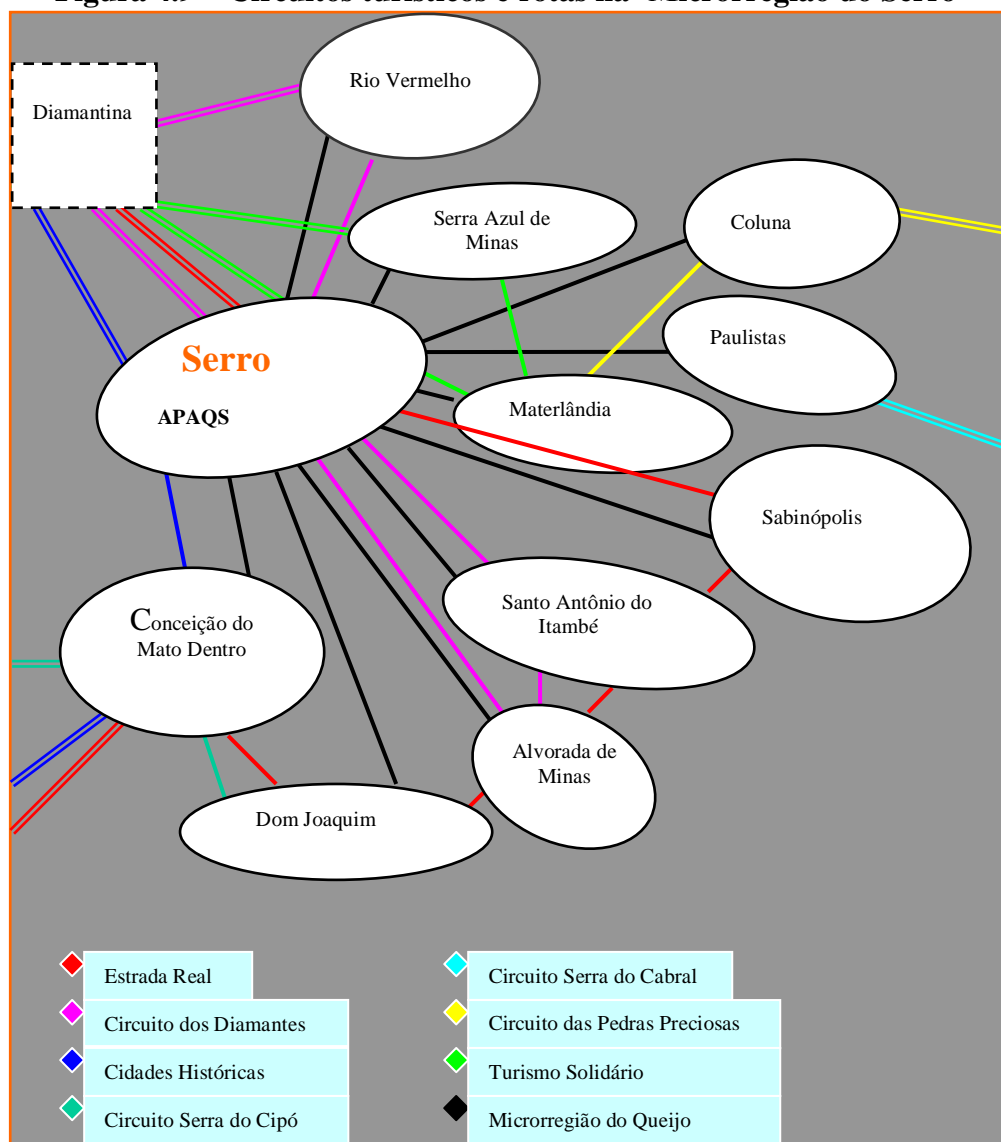
Observa-se que a política de gestão do turismo em Serro, baseada nas diretrizes Federal e Estadual de descentralização, não favorece a geração de externalidades positivas sensíveis no território do Queijo Minas Artesanal (Serro). Com a política de descentralização, os municípios são agregados aos circuitos de acordo com as características de sua segmentação turística. A gestão de cada circuito é realizada por um Grupo Gestor composto por conselheiros representantes de cada município participante do Circuito. Os municípios da Microrregião do Serro estão dispersos entre vários circuitos e, conseqüentemente, são subordinados a diferentes grupos gestores do turismo. Como as ações são definidas pelos conselheiros em função de sua importância para as cidades que participam do Circuito, essa forma de gestão constitui uma limitação para a definição de ações conjuntas em favor do desenvolvimento turístico da microrregião de Serro. Como indica a 4.9, relativamente ao turismo as ligações entre as cidades não apresentam grande densidade.

No caso de Serro, o município encontra-se inserido em mais de um projeto, estando por essa razão sujeito a diferentes perspectivas de gestão turística, de diferentes grupos gestores. Tomando como exemplo o Grupo Gestor do Circuito dos Diamantes, verifica-se a dificuldade para alocar recursos para projetos que favoreçam o território do queijo, tanto no nível micro quanto no nível meso. O Circuito dos Diamantes, sediado em Diamantina, inclui em sua representação 13 municípios, dos quais apenas quatro fazem parte da microrregião do Queijo

Minas Artesanal (Serro). Como a maioria dos componentes do Circuito não faz parte do território do Queijo não é de se esperar que os conselheiros deste grupo aprovem projetos para a Microrregião do Serro beneficiando sete municípios exógenos ao Circuito. Principalmente ao se considerar que, caso se desenvolvam em termos de turismo passam a ser concorrentes.

Dessa forma, as articulações existentes entre os municípios nos projetos e nos circuitos turísticos comercializados sinalizam dificuldade para a definição de uma política que integre o território do queijo, posto que os projetos para esse fim dependem da alocação de recursos no nível meso, dependendo de serem aprovados novos arranjos no âmbito estadual.

Figura 4.9 – Circuitos turísticos e rotas na ‘Microrregião do Serro’



Fonte: Pesquisa

Voltando o foco para Serro, no âmbito interno, se por um lado a gestão descentralizada favorece o desenvolvimento do turismo nos distritos, por outro lado acaba dificultando o desenvolvimento da atividade de forma articulada, sendo muitas as iniciativas e diversos os atores envolvidos, sem articulação. Outro aspecto que dificulta a fluidez das ações ligadas ao turismo em Serro, segundo alguns depoimentos, refere-se à característica do órgão municipal de turismo, que concentra uma diversidade de pastas (turismo, cultura, meio ambiente e desenvolvimento sustentável).

Cabe observar que o Governo Municipal cumpre o papel de se fazer representar na maioria das iniciativas. Entretanto, essa representação por si só não é suficiente. É comum o responsável por um projeto não conseguir acompanhar o andamento dos demais, mesmo em se tratando de projetos afins, como foi percebido em relação ao Roteiro do Queijo, às ações ligadas ao PRODETUR-NE II e aos Circuitos Turísticos. Isso sem considerar iniciativas como o Turismo Solidário de Capivari e o Roteiro Turístico Independente, que não contam com o apoio direto do Governo Local.

A participação do Município nos diversos projetos de turismo ou mesmo de desenvolvimento de forma compartilhada (cada projeto com um grupo distinto de municípios) acaba sendo um limitador. A diversidade de grupos gestores e a consequente necessidade de se fazer representar nas diversas reuniões dificultam o monitoramento de todas as iniciativas existentes. Com isso, Serro ainda não se percebeu como um produto turístico capaz, por si só, de motivar importantes correntes de visitantes.

4.6 Relações entre a produção agroalimentar e turismo em Serro

Analisadas as condições básicas que definem a governança de um SIAL do Queijo Minas Artesanal (Serro) buscando identificar articulações e sinergias, esta seção traz a análise sintética do processo de organização do sistema, com destaque na participação dos atores

institucionais nas decisões de interesse coletivo envolvendo o agroalimentar e o turismo. Traz opinião de atores-chave ligados ao ambiente institucional da produção do queijo e ao turismo, relativamente aos projetos que têm o potencial de gerar complementaridades no território.

O projeto de organização do sistema agroalimentar

Em decorrência da mobilização em torno da produção do queijo artesanal que levou à legitimação do produto, foi criada a APAQS, destinada a dar suporte aos produtores nos desdobramentos do processo e organização do sistema de produção com o apoio da FERT. Tendo como foco contribuir para manter o pequeno produtor no campo com qualidade de vida, a organização francesa presta apoio técnico e financeiro à APAQS, visando à organização do sistema agroalimentar segundo as tendências do desenvolvimento territorial e com base na experiência francesa. Dentre os resultados a serem obtidos até o ano de 2012, constam a mobilização social, a autossustentabilidade da associação e a certificação de qualidade do queijo por meio do registro de indicação geográfica. Porém, como mostram os resultados o projeto de inovação do SIAL vai chegando a sua fase final sem ter atingido todos os resultados esperados. À exceção do registro de indicação geográfica, já conquistado, os demais ainda não se concretizaram satisfatoriamente.

De acordo com o veterinário representante da FERT que presta a assistência técnica aos associados da APAQS, após a regulamentação da Lei 14.185, os produtores tradicionais foram surpreendidos pela norma e o primeiro momento de atuação da APAQS foi voltado para prestar assistência a produtores para o processo de adequação às normas. Em seu relato, o técnico da APAQS diz:

O produtor tradicional da maneira que é não estava acostumado com isso, não sabia fazer daquela forma, tinha a maneira tradicional, mas não sabia que tinha agora que cumprir uma lei que cumpria uma norma sanitária, se encontrou perdido. Não sabia como cumprir aquilo, não sabia como que tinha que ser uma queijaria. Tinha gente que achava que a queijaria tinha que ser maior do que a casa.

Em vista disso, como comentado pelo veterinário, o objetivo de conscientizar os produtores do poder da associação, do poder do associativismo não apresentou os resultados esperados. Os produtores de queijo ainda não estão convencidos quanto às vantagens de se associar. Ainda não há a percepção de que juntos podem conseguir: a diminuição dos custos da produção e aumento da rentabilidade; a melhoria da qualidade; a solução de problemas comuns; o poder de barganha junto a grandes varejistas; e serviços técnicos especializados na área animal, sanitária e análise laboratorial que podem ser contratados pela associação caso ela se transforme numa organização forte.

Apesar dos muitos esforços da APAQS e dos parceiros, como a EMATER, a adesão à associação é baixa, assim como é grande a resistência ao cumprimento das regras legais. O Quadro 4.17 mostra que menos de 10% dos produtores são associados à APAQS e apenas 10% estão cadastrados no IMA. Os motivos da resistência são diversos, porém fortes, uma vez que têm origem cultural, como pode ser percebido pelas citações como: “sempre foi feito o queijo assim e nunca fez mal”, “esses exames são muito caros”, “eu não gosto de dever”, “pra que ser sócio da APAQS?” e “O que eu vou fazer lá?”.

Quadro 4.17 – Situação dos produtores de queijo na Microrregião do Serro

Produtores do Queijo (Serro)	Cadastro IMA/Serro*	Associados APAQS**	Associados Cooperativa***	Comercialização Independente**
1.050	102****	80	60	1.020
<p>* Associados da APAQS e Cooperativa / Associados de um ou de outro / Não associados ** Nem todos são cadastrados no IMA *** Todos são cadastrados no IMA **** Dados de Abril/2012 do IMA</p>				

Fonte: Entrevistas e *site* do IMA (www.ima.mg.gov.br)

Como pode ser visto, os produtores encontram-se em quatro situações, em termos de associativismo. Há um grupo associado apenas à Cooperativa, outro associado apenas à APAQS, outro associado às duas e a grande maioria não é associada.

Com relação à Cooperativa, a organização existe há cerca de 50 anos e, segundo um dos depoimentos, até 10 anos atrás era uma empresa corporativista “voltada para uns parentes privilegiados”. Embora tenha mudado essa característica, atualmente ela não tem como ampliar o número de associados por limitação física em suas instalações. Bem posicionada, a força da Cooperativa é reconhecida mais pelo status econômico da empresa do que por sua razão de ser, que é a cooperação entre os associados.

Assim, não havendo tradição, verifica-se que a cultura para as trocas solidárias não se instalou em Serro. É intrigante o quadro vigente depois de decorridos dez anos desde a criação das normas que garantiram a permanência do queijo. Ao investigar sobre a morosidade e a falta de interesse no enquadramento às normas depara-se com outros motivos além dos citados anteriormente. Os depoimentos mostram que a frequência da fiscalização ainda não é rigorosa. “Ela oscila. Às vezes não está tendo fiscalização, aí eles criam um rebuliço e a coisa se aperta.” A fiscalização a que se refere o entrevistado é realizada para cumprir a formalidade no nível estadual, porque em sua opinião a vigilância sanitária municipal “é muito pouco atuante”.

Em função da ausência de ações do SIM nos municípios que produzem o queijo, aqueles que comercializam o produto no nível local não veem necessidade de se adequarem à lei. De acordo com o técnico da APAQS são poucos os que “têm necessidade de entrar no esquema. É quem já tem um mercado informal fora do Serro, precisa sair da cidade e não quer correr o risco de sair com ele ilegal”. Significa que a necessidade maior é de quem produz um volume maior de queijo, porque quem produz pouco geralmente o comercializa no mercado local. Como ainda não foi estabelecido um prazo rigoroso para o enquadramento, a fiscalização estadual ainda não é rígida. O presidente do Sindicato justifica que, se a fiscalização fosse mais frequente, seria desencadeado um problema no mercado, pois os produtos processados de acordo com as normas não seriam suficientes para atender os consumidores.

Pelo exposto, verifica-se que as iniciativas relacionadas com a organização do SIAL do Queijo tipo “Serro” partiram de uma necessidade cuja urgência de solução foi sentida pelos produtores que o comercializam de Serro. Essa constatação confirma o que diz Salcido (2010) quanto à coordenação dos atores e às ações coletivas que têm por objetivo a valorização dos recursos do território exigindo processos de certificação e proteção dos produtos identificados com os territórios. Segundo esse autor a certificação implica um desempenho coletivo que geralmente é assumido por grupos mais ativos e com maior capacidade transmissão e de aprendizagem.

Em Serro, os atores envolvidos na governança do SIAL pertencem a uma faixa de produtores que é pluriativa (empresários, médicos, servidores públicos, advogados, professores). Essa categoria de produtores desenvolve suas atividades principais na área considerada urbana e por isso tem maior acesso à informação, fato que a coloca em condição de liderança nas tomadas de decisão relacionadas com o SIAL. Por esse motivo, as decisões não são tomadas pela maioria, que corresponde aos agricultores familiares (são cerca de 60% ao todo) que vivem na área rural. Dessa maneira, a mobilização e mesmo a causa que motivou a mobilização parecem ter acontecido à revelia do pequeno produtor, que, além da resistência à certificação dada pelo fator cultural, sofre a restrição financeira. Donde se presume que antes que a ameaça de extinção do queijo chegasse a atingir esse produtor, as propostas e as ações de solução foram colocadas em marcha pela liderança. Essa dedução explicaria o porquê da afirmação que o produtor “não sabia que tinha agora que cumprir uma lei que cumpria uma norma sanitária, se encontro perdido”.

Com vistas a facilitar a interação entre APAQS e produtores dos outros municípios, foi conjecturada a criação de filiais da associação nos municípios mais distantes. Como isso implicaria despesas com aluguel, salário e outras, a ideia foi descartada em função da

incerteza quanto à cooperação dos produtores para a manutenção do espaço. Pela avaliação do veterinário representante da FERT na APAQS, são muitos os entraves a serem considerados.

Produtor mineiro é muito desconfiado e gosta de deixar um ir na frente ‘pra’ ver se vai dar certo. [...]. Eles querem primeiro ter o retorno ‘pra’ depois investir. “Primeiro eu quero ver quanto eu vou ganhar ‘pra’ depois eu tirar qualquer coisinha e contribuir”. Então não funciona dessa forma, né? As prefeituras, isso envolve política essa coisa toda, isso também não funciona. Então a APAQS continua funcionando na sede aqui. É por isso que a adesão dos outros municípios se torna complicada. Todas as reuniões acontecem aqui. Fica difícil eles se deslocarem pra participar porque é longe, né? Se você faz as reuniões lá, daqui ‘pra’ lá já fica complicado de deslocar. Então, a distância acaba complicando. E aí, como a APAQS funciona aqui eles alegam ser este o motivo de não colaborarem. Um certo ciumezinho.

Em suma, o somatório dos entraves envolve a cultura do produtor de esperar para ver, recursos financeiros, distância, fatores político-partidários, falta de solidariedade dos atores e certo bairrismo. Contudo, a expectativa é que, quando estiver tudo estruturado para a utilização do selo, com alguns produtores tendo assumido o compromisso com o cumprimento das normas, surjam motivações. O intercâmbio com a França potencializa esse aprendizado.

Articulação entre o sistema agroalimentar e turismo

Atribuindo nota dois para o desempenho econômico da atividade turística em Serro, o presidente da APAQS considera que o turismo é indiscutivelmente uma alternativa por ser uma atividade acessível a investimentos de qualquer monta.

Quase todo mundo pode operar essa máquina. O custo é menor, apesar de alguma infraestrutura. Eu acredito que se houver parceria é uma coisa que é possível ‘pra’ todo mundo. No nosso caso, eu acredito que o turismo vem nos ajudando, mas está muito longe ainda. A gente já vê hoje, mas não vou falar que a gente vive somente do turismo, tem São Gonçalo e Milho Verde que vivem praticamente do turismo, mas no Serro como um todo, podemos dizer que o turismo começa a ser uma das atividades.

O técnico representante da FERT traz informação sobre a ligação do produtor francês do Queijo *Comté* com o turismo.

Eles valorizam muito a questão da indicação, o pequeno produtor do campo, o turismo no interior da França em si. A indicação geográfica na região que a gente visitou é a região do... que chama *Franche-Comté*, e o queijo chama Queijo *Comté*. Ele vem com o nome região, assim como o queijo do Serro tem o nome do Serro. O caderno de normas deles, além de ter normas técnicas e de produção, tem normas até da pastagem do gado. Eles trabalham com uma raça de gado que chama *Montbeliard*, típica de lá da França. São vacas grandes, vermelho com branco, e são tratadas em campos de alfafa. Então por que eles prezam isso? Porque, segundo eles, quando os turistas viajam ‘pra’ região deles e passam férias lá, eles comem o queijo e hospedam ou ficam em propriedades rurais, na zona rural. Eles levantam de manhã e enxergam aquela vaca vermelha e branca na pastagem de alfafa e têm aquela sensação gostosa de comer aquele queijo e ter aquela imagem. Quando eles retornam, aquela imagem não sai da cabeça. Eles mantêm aquela imagem. Mesmo eles comendo lá na cidade, eles se reportam ao local onde eles estiveram.

A exemplo da França, onde a população visita as propriedades que fabricam o queijo artesanal, vários atores em Serro defendem a ideia de criação de uma estrutura para receber turistas na área rural. Propõem, por exemplo, cadastrar uma fazenda em cada município da microrregião para o serviço de receptivo. Para o turista vivenciar a experiência de “ver o processo, comer queijo, beber um cafezinho na beirada do fogão”. Na opinião do veterinário,

[...] depende de um pouco mais da credibilidade do produtor e de mais força de vontade. Ele tem que deixar de ser tão acomodado e entregar seu queijo na Cooperativa e achar que a Cooperativa comercializa ‘pra’ ele. Ele mesmo deve começar a buscar seu mercado. Eu acho que com o turismo vindo ‘pra’ cá e o turista procurando e aumentando a questão turística aqui, ele vai começar a trabalhar o queijo dele em si. Igual o Juninho, por exemplo, já trabalha o seu queijo de forma independente; quem comeu uma vez vai vir aqui e sabe que vai encontrar o queijo dele ali.

Perguntado sobre a possível complementaridade (contribuição do turismo na produção do Queijo do Serro e ao mesmo tempo ser beneficiado), o gestor do Roteiro Independente vê com entusiasmo essa possibilidade:

[...] porque todo mundo ganha. O produtor consegue um valor agregado maior, porque o turista ele vem, ele não está preocupado com dinheiro. Ele quer passear e quer curtir. Então se colocar uma embalagem bonitinha, fizer um negócio bacana, bem apresentável, ele vende, não no sentido de explorar, porque ele pode ver que o turismo pode trazer um retorno financeiro, ‘pra’ o que ele produz e não colocar o produto na mão de intermediário como é feito hoje. Intermediário paga uma micharia no queijo e revende ‘pra’ outros estados. Então quer dizer, isso gera um desestímulo. Agora, quando um turista vem aqui, vai na fazenda, vê como é o processo, fica encantado. Pagar R\$ 20,00 numa peça de queijo é normal porque foi tão prazeroso o passeio de conhecer o processo e tal. Então é bom ‘pra’ todo mundo. A pessoa que está apenas passeando, a pessoa que está produzindo o queijo, ela vai ficar mais um dia na pousada.

Constata-se que o otimismo e a expectativa da parte dos atores-chave quanto à possibilidade de vir a existir complementaridade entre o sistema agroalimentar e o turismo em Serro não encontram eco entre os agentes de turismo que estão focados nos seus negócios sem terem uma visão sistêmica.

No âmbito do Governo Local, com as ações alinhadas às políticas Estadual e Federal focadas no turismo histórico dos ciclos do ouro e dos diamantes, depara-se com a ausência de ações diretas que gerem sinergias entre os dois setores, o que caracteriza a inexistência de uma coordenação institucional.

A gestora do projeto de criação do memorial do queijo artesanal, que é focada na ideia de criação da rota de turismo rural envolvendo os onze municípios da microrregião, atribui

nota negativa para o turismo em Serro e entorno. Essa avaliação é decorrente das impressões colhidas durante sua campanha pela criação da Rota do Queijo. A proposta do projeto de turismo não sensibilizou atores e agentes institucionais porque, segundo a turismóloga, “as pessoas não acreditam que o turismo tem esse poder de transformação, de realmente poder distribuir renda”. Avalia-se que, caso se concretizasse, esse projeto de turismo seria um catalisador de sinergias no SIAL do queijo artesanal em Serro.

Foi solicitado que o gestor do projeto do Roteiro Turístico Independente apontasse o que julga ser necessário para que as integrações aconteçam.

O que falta é realmente acreditar no turismo, realmente é boa vontade. Porque saber que a cidade é bonita, saber valorizar o queijo, as pessoas valorizam, sabem que o queijo tem fama... o problema é realmente fazer com que isso se torne algo importante, seja uma fonte de renda, seja mais um sustentáculo econômico. O problema é que, como não tem nada acontecendo, ter que começar isso do nada, ninguém quer. Falam não, já tenho minhas vaquinhas aqui, minhas cabecinhas de boi ali, tiro meu leite, já vendo meu queijo ‘pra’ Cooperativa e tal. Fazer com que surja mais um motor econômico aí no município, aí que ‘tá’, precisa de envolvimento.

Essa resposta sintetiza o estágio em que se encontra o SIAL no que se refere à complementaridade entre a produção do queijo e turismo. Indica a lacuna existente entre a possibilidade e a concretização à espera de um arranjo institucional capaz de fazer emergirem condições que contribuam para a complementaridade institucional no SIAL.

Desta forma, considerando as três fases de emergência, desenvolvimento e estabilização em relação aos pilares do SIAL propostos por Pecqueur (2009), os dados mostram: 1. O pilar que se refere aos atributos do território para tornar o queijo um produto específico para o consumidor está em fase de estabilização por sua tradição de quase 300 anos. 2. A associação de bens e serviços públicos e privados em torno de uma estratégia é um pilar em fase de desenvolvimento em relação às inovações como o selo de IP, porém encontra-se em desenvolvimento (lento) em relação a uma coordenação cívica ou doméstica que depende da participação coletiva no âmbito territorial. 3. A cesta de bens e serviços territorializados ainda não contém produtos diversificados como o turismo, embora já existam ações isoladas que podem conferir o status de emergência a esse pilar.

CONCLUSÃO

A intensificação da busca de alternativas para o desenvolvimento rural desencadeada, nas últimas décadas, encontra espaço na abordagem de SIAL. Como ferramenta teórica, ela ajuda na compreensão de realidades rurais economicamente marginalizadas favorecendo, em consequência, a criação de projetos em benefício da agricultura familiar. Alicerçada na valorização e no uso dos recursos territoriais, a noção de SIAL, conforme mostra a literatura, privilegia a organização alimentar em um território o qual é definido pelas articulações que se estabelecem entre o ambiente, o ser humano e um produto alimentar que lhe dá identidade. Ao estabelecer redes de relacionamento em torno de um alimento, a organização alimentar que configura um SIAL propicia a transformação do alimento tradicional num bem específico com valor simbólico responsável pelo sentimento de proximidade num território também específico. As especificidades transformadas em valor econômico favorecem o desenvolvimento territorial.

As articulações que se estabelecem na configuração de um SIAL vão construindo os lugares com forças intrínsecas capazes de exercer poderosa atratividade sobre os habitantes das grandes aglomerações humanas, motivando-as a buscarem contato com o local de origem do alimento que consomem. Esse movimento de aproximação dos consumidores com o lugar onde é gerado o alimento contribui para dinamizar a economia da localidade, não só em função do consumo do alimento, mas porque desencadeia a criação de novos produtos e serviços, compondo o que Pecqueur (2000) denomina “Cesta de bens”.

Para atender esses consumidores que vão à procura do produto agroalimentar em sua raiz, a comunidade precisa se manter organizada de forma a sustentar a imagem que o produto cria no consumidor. Com isso, a territorialidade ganha força no sentido de garantir a solidez do território. Ou seja, o sentimento de pertencimento, a preservação dos saberes e fazeres integrantes do patrimônio coletivo e os atores individuais são fundamentais para garantir a

permanência do território não só como um fator de importância para o turismo, mas, principalmente, como um lugar que proporciona qualidade de vida para quem nele vive. Reside aí a força do SIAL na dinamização do território.

Operacionalmente, um SIAL potencializa a articulação da produção de alimentos típicos com a dinâmica territorial ao criar estratégias que promovem a complementaridade institucional entre atividades de transformação agroindustrial e serviços turísticos. Com essa consideração, a dissertação baseia-se na concepção de que a complementaridade é condicionada pela forma como os atores sociais se organizam e pelas relações institucionais. A pesquisa foi realizada com o objetivo principal de verificar a complementaridade institucional entre a produção agroalimentar e os serviços turísticos em sua dimensão territorial.

A análise desenvolvida teve como norte a proposta de Muchnik (2006) quanto às dimensões analíticas baseadas na história, na cultura, no conhecimento, no saber fazer tradicional e nas instituições. Pela análise de elementos da história de Serro, foram identificados como traços comportamentais predominantes o individualismo, a desconfiança e resistência ao associativismo; a hospitalidade, além da ruralidade e de sentimentos de identificação com o território físico e cultural. Pôde-se obter informações relativas ao processo de acumulação de experiências e formação de hábitos na microrregião onde é produzido o Queijo Minas Artesanal (Serro). A dimensão técnico-teórica favoreceu a compreensão sobre a mobilização de alguns atores sociais para fazer frente às ameaças à permanência do queijo e o conhecimento do processo de registro de seu saber fazer como patrimônio não só dos mineiros, mas também dos brasileiros. E a dimensão institucional permitiu o detalhamento do ambiente organizacional e institucional envolvendo as relações entre os atores sociais ligados à produção agroalimentar e à prestação de serviços turísticos, bem como a identificação de estratégias instaladas, tanto individuais como coletivas.

A análise realizada com foco em Serro, um dos onze municípios que compõem o território do Queijo Minas Artesanal (Serro), permite corroborar o argumento de Veiga (2002) sobre a ruralidade das aglomerações humanas com menos de 25.000 habitantes. Com cerca de 50% do contingente humano vivendo fora do núcleo principal, a dinâmica existente no município permite o enquadramento do olhar nos critérios do autor diante da presença marcante de traços de ruralidade nos habitantes de Serro, mesmo nos espaços ditos urbanos.

Em função de sua localização a 300 km da capital do Estado, sem estrada pavimentada que facilite o acesso direto, Serro permanece de certa forma isolada, sem ser atingida diretamente pelas influências da modernidade. As condições em que se encontra, aos olhares da ideologia do progresso, parecem de atraso. Muitas das opiniões manifestas parecem expressar sentimento de inferioridade em relação à cidade vizinha de Diamantina, que soube se promover e vive hoje do produto de sua história, tendo Serro como um dos atrativos de seu produto turístico. Embora Serro esteja fazendo nova história ao dispor de um produto simbólico feito pelos serranos com o cuidado de perpetuar seu saber fazer, o Município ainda não tem um projeto turístico autônomo e assiste impassível à fruição dos turistas de Diamantina em seu espaço, sem obter nenhum ganho com a visita.

Quanto aos valores individuais, detectou-se que, da mesma fonte transmissora da técnica de produção do queijo, valor que representa a identidade do povo serrano, foi herdado o traço individualista identificado em Serro. Esse traço constitui um dos limites para os produtores se apropriarem amplamente dos benefícios potencializados pelos alimentos tradicionais que, reconhecidamente, têm um valor agregado nas situações em que seu sistema de produção esteja estruturado pela qualidade dos produtos resultantes da organização coletiva. Em razão disso, a parceria existente em torno da produção do queijo tem pouca participação direta do principal ator, o produtor de queijo.

A parceria existente envolve órgãos públicos e coletivos como a APAQS, a Cooperativa, a EMATER, o Sindicato dos Produtores Rurais e o Governo Local como principais responsáveis pela dinâmica que vai se estabelecendo em torno da produção do queijo típico de Serro, em busca de conquistas e de dar as respostas que o mercado precisa, o que caracteriza a existência de uma parceria entre órgãos públicos e coletivos, sem o envolvimento direto dos produtores do queijo.

Em Serro, são poucos os que se permitem receber informações a respeito do novo valor agregado ao queijo e, da mesma forma, são poucos os que se dispõem ao associativismo. Alguns por não verem perspectiva de retorno financeiro imediato e outros pela força da tradição se mantêm distantes da APAQS, entidade que foi criada para prestar apoio aos produtores de queijo artesanal independentemente de serem associados ou não.

Com baixo número de frequência nas reuniões da associação, as decisões são tomadas pela minoria que participa. Ao se considerar a ausência dos pequenos produtores que residem nas propriedades onde fazem o queijo, longe dos contatos diários e dos estímulos, constata-se a existência de um estado de isolamento desses produtores que, sem sair da propriedade, realizam a venda de seu produto, de forma independente, a atravessadores. Esses atores, agricultores familiares residentes nas propriedades onde produzem o queijo, mantêm-se alijados do processo instaurado para fazer frente às ameaças de extinção do queijo artesanal.

A APAQS foi criada com a finalidade de implantar a proposta trazida pela FERT, ONG francesa voltada para o apoio a ações que garantam a permanência do pequeno produtor, em países em desenvolvimento. Considerando sua proposta de agregar valor ao queijo artesanal por meio da certificação de origem, que implica o envolvimento coletivo coordenado por uma associação, constata-se que o projeto está chegando ao seu estágio final sem conseguir a mobilização em torno da proposta. Decorridos dez anos desde as primeiras iniciativas em defesa da permanência do queijo e do associativismo, as decisões são tomadas na APAQS por

poucos, apesar da campanha permanente em prol da conscientização quanto à força do associativismo. Depreende-se que a baixa repercussão do intercâmbio franco-brasileiro sobre grande parcela de pequenos produtores, muito aquém do esperado, seja motivada por provável inadequação do perfil de produtores brasileiros participantes do intercâmbio que teriam recebido a atribuição de contribuir como multiplicadores da aprendizagem sobre a experiência de sucesso dos franceses.

Além da resistência ao associativismo, o produtor do queijo tipo “Serro” mostra-se resistente, também, às recomendações postas pela Lei 14.185, que, inicialmente, foi bem recebida porque legitimou o queijo artesanal. Como as exigências normativas não fazem parte do repertório cultural dos produtores, a maioria ainda não providenciou as adequações de suas unidades produtoras em função da intermitência da fiscalização estadual e da inoperância da vigilância sanitária dos municípios, notadamente de Serro.

A observação atenta aos resultados já alcançados pelos projetos enumerados na subseção 4.3.1 permitiu visualizar que o associativismo está se fortalecendo no estrato rural onde há maior índice de pobreza, motivado provavelmente pela obrigatoriedade de o produtor ser membro de uma associação comunitária para fazer jus aos recursos. O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável – CMDRS que representa os agricultores familiares, com glebas inferiores a 120ha mostra-se atuante. Da mesma forma, os artesãos que confeccionam produtos utilitários, decorativos e cosméticos recebem benefícios pecuniários por sua participação como membros da ASA ou da Associação Sempre Viva. Além de contribuírem visivelmente para o fortalecimento da autoestima e do protagonismo dos agricultores familiares, os projetos geram produtos que podem fazer parte da “Cesta de bens”.

Já os agricultores familiares pecuaristas, mesmo os pequenos, não recebem subsídios para a sua produção, o que constitui ameaça de seu desaparecimento. A alternativa encontrada por uma associação comunitária para os produtores que não têm condições de arcar com as

despesas das adaptações foi a instalação de um tanque coletivo para a coleta de leite sem custos para o produtor. A solução é questionada porque constitui estímulo à migração desses produtores do queijo para o leite, em vez de solução para a adequação das queijarias.

Observa-se existir forte tendência à discriminação econômica e financeira em relação às entidades representativas dos produtores. Entre os pecuaristas, a participação coletiva é influenciada pela ideia de dependência entre as entidades. As duas organizações mais respeitadas e consideradas fortes ou dominantes em Serro são a Cooperativa e o Sindicato dos Produtores Rurais de Serro, assim definidas com base nos recursos econômicos e financeiros de que dispõem, desconsiderando o papel específico de cada entidade. Com esses critérios, a APAQS é colocada na condição de uma organização fraca ou dependente.

Ainda em referência às articulações entre os atores em Serro, observa-se nessa fração do território do Queijo Minas Artesanal (Serro) que, mesmo não existindo conflito aberto, há ausência da prática de solidariedade. A falta de interação em torno de um projeto comum que atenda aos interesses de toda a coletividade produtora de queijo é uma das características a serem superadas para que o SIAL possa sair do estágio de emergência em que se encontra em relação à coordenação. Embora em alguns aspectos o SIAL esteja em estágio mais avançado, de estabilização quanto à especificidade do queijo, de desenvolvimento em relação à estratégias de inovação da qualidade, em outros o desenvolvimento é lento ou ainda nem começou, como é o caso da inclusão do turismo territorializado na “Cesta de bens e o da adesão dos municípios ao projeto coletivo”.

A mobilização já empreendida em Serro objetivou somente garantir a permanência do queijo porque já existe mercado certo para o produto. A oferta é compatível com a demanda e os consumidores atuais não são exigentes quanto a convenções de qualidade porque, de um modo geral, existe vínculo entre eles e o produto, baseado na confiança. Assim, por falta de visão empresarial e em função da limitação das áreas de pastagem, não há expectativa de

expansão da produção da parte da maioria dos produtores, acomodados à tradição. São poucos os atores que têm visão mercadológica e vislumbram novos mercados, a exemplo da Cooperativa e dos poucos grandes produtores existentes.

O “queijeiro” (intermediário), como responsável pela maior vazão do produto no mercado, tem a maior força em termos de capilaridade e consegue determinar informalmente as regras do jogo. As transações são concretizadas de acordo com as condições estipuladas pelo atravessador, que, mesmo levando vantagens, é bem aceito pelos produtores, porque ele representa uma operação a menos na *filière*, diminuindo os custos da produção e tirando do produtor a responsabilidade pela transferência do produto para o mercado consumidor.

Com relação ao turismo, a análise dos projetos e do ambiente organizacional mostrou que as iniciativas em torno da atividade são atomizadas, apresentando boas possibilidades de ocorrer sinergias no território caso seja promovida a integração das ações para a prestação dos serviços turísticos. Para isso, seria necessário vencer as barreiras ao associativismo existentes, porque entre os empresários e os prestadores de serviços turísticos, da mesma forma que entre os produtores de queijo, há pouco imbricamento (*embeddedness*), embora tenham sido detectados alguns passos dos empresários em direção ao associativismo. Por exemplo, algumas empresas (restaurantes e pousadas) já fazem parte da recém-criada Associação de Amigos do Roteiro Turístico Independente e das entidades associativas do circuito turístico da Estrada Real. Quanto à atuação junto ao COMTUR, constata-se que a participação do *trade* ainda é pouco significativa.

A análise da dimensão institucional do setor produtivo do queijo e do turismo em busca de identificar se existe complementaridade interssetorial mostrou que as iniciativas e a dinâmica existentes ainda não geram sinergias entre as duas atividades pela fragilidade das iniciativas esboçadas. Apesar de detectados esforços em ambos os setores, as ações que poderiam levar à estabilização de um SIAL acontecem de forma lenta e desarticulada.

Para a superação de dificuldades detectadas, é necessário formar uma unidade; vencer as resistências contraditórias criadas pela força da tradição; lutar por políticas de apoio a essa importante massa de pequenos produtores de queijo que se encontra ameaçada em função dos altos custos para criar as condições da produção; conquistar subsídios; e eliminar incoerências encontradas na legislação.

A legislação relativa ao queijo artesanal, baseada em conceitos de padronização e sistemas de produção associados a produtos industrializados e homogêneos, uma regulação que se impõe de cima para baixo, cria restrições à produção artesanal tradicional. A ausência de uma governança democrática na definição das normas de produção do queijo mostra-se incompatível com a *rationale* dos SIAL, que primam pela solidariedade, pela cooperação e pelas ações coletivas inseridas em uma coordenação horizontal.

Sinteticamente, dentre os vários aspectos a serem considerados com vistas a promover a articulação entre a produção do queijo e o turismo, podem ser apontados: 1. O não envolvimento de todos os municípios da microrregião do Queijo Minas Artesanal (Serro), conforme a expectativa tanto do Governo Local de Serro quanto da APAQS. Os fatores limitantes identificados são a grande distância entre alguns municípios; as condições precárias das estradas não pavimentadas; a indisponibilidade de recursos financeiros; a ausência de atrativos turísticos em alguns dos municípios com capacidade de fortalecer a hierarquia do lugar; o desinteresse por parte dos demais municípios em articular uma Rota do Queijo, possivelmente em decorrência da reduzida capacidade de ação coletiva em torno do queijo; a diversidade de arranjos organizacionais envolvendo combinações de municípios que, na maioria dos casos, não possuem identificação com os municípios da microrregião produtora do queijo. 2. A potencialidade do turismo rural, tendo as propriedades onde é processado o queijo como atrativo proposto pelo projeto da Rota do Queijo, é baixa considerando que a demanda turística existente é regional e que a distância das metrópoles é de mais de 300km; e

pelo baixíssimo índice de adesão dos produtores às novas propostas em torno do queijo, de agregação de valor pelo selo de indicação geográfica, participação coletiva e enquadramento às normas higiênico-sanitárias. 3. Ainda não foi considerada a possibilidade de explorar o queijo como atrativo turístico no âmbito da Sede de Serro e não há planejamento de marketing para valorizar a hierarquia do queijo como atrativo para o turismo e nem da cidade como destino turístico independente. Nem mesmo a Festa do Queijo, que é realizada há quase 30 anos, enfatiza o queijo como um diferencial do evento. A Festa vem sendo realizada com as mesmas características de outras festas agropecuárias que têm como destaque shows de artistas de sucesso. 4. O aproveitamento do queijo na gastronomia local é pouco explorado e limita-se a oferecer o alimento no café da manhã nas pousadas e na sobremesa acompanhado de doces caseiros nos restaurantes *self-service*, ou a palito como tira gosto em bares. Começa a surgir o interesse em fazer quitutes com o queijo para serem comercializados na festa do queijo, mas a ideia ainda está em fase embrionária e precisa ser planejada. 5. Os empresários do setor de turismo apresentam pouco interesse pelo empreendedorismo e, da mesma forma que os produtores de queijo, não são adeptos do associativismo. A pluriatividade divide a atenção dos empresários de turismo e dos produtores de queijo entre as diversas atividades que realizam. Com postura diferenciada, o presidente da APAQS deu exemplo, abrindo as portas de sua unidade produtora de queijo para a visita turística, embora esta seja pouco significativa. Esse empresário é grande estimulador da Associação do Roteiro Turístico Independente, tem entusiasmo pelo queijo, pelo turismo, pelo território e pelo associativismo, mas ainda fala praticamente sozinho. A maioria está de olho nos resultados individuais imediatos do aspecto financeiro, e não na coletividade. 6. Com vistas a criar condições em Serro que favoreçam o desenvolvimento do SIAL, verifica-se a necessidade de criação de iniciativas em parceria para promover maior articulação entre os atores sociais que proporcionem a aproximação entre o rural e o urbano. Sugere-se, para isso, o aproveitamento

do Parque de Exposição Agropecuária para a oferta de um espaço para o produtor na Sede do Município. Um espaço sem burocracias, que seja compatível com os hábitos rurais, informal e que apresente a possibilidade de realização de atividades a céu aberto pode favorecer a abertura ao diálogo e maior proximidade dos produtores entre si e com suas organizações representativas, envolvendo os atores dos outros dez municípios. Que o espaço seja ponto de encontro casual das centenas de produtores de queijo artesanal existentes na microrregião (o dado oficial de 1050 produtores de queijo não corresponde à realidade, pois, devido à informalidade, o número dos produtores tradicionais do alimento é inestimável). Para dar mais espaço a decisões democráticas, talvez seja necessário fazê-lo segundo a dinâmica de vida desse ator, que, conforme foi mencionado por entrevistados, é desconfiado e resistente a mudanças. 7. Para criar oportunidade para a dinamização na fase de emergência do SIAL, um dos recursos que já apresentou resultados em outros SIAL é a criação de cadeias ou circuitos alimentares curtos, favorecendo a venda direta do produtor ao consumidor. Criar essa oportunidade aos que não possuem estabelecimento varejista (a feirinha que acontece às segundas feiras em Serro é pouco significativa) pode favorecer oportunidade para envolver os jovens filhos dos agricultores familiares interessados na dinâmica citadina e para proporcionar maior proximidade de turistas com o produto. 8. Tendo em vista a ameaça de exclusão em função do alto custo das adequações para é preciso ampliar o diálogo com vistas à criação de políticas públicas de amparo ao pequeno produtor do queijo e à superação da condição de clandestinidade na comercialização do produto.

Apesar da baixa cultura associativa local, cabe ressaltar a existência, entre os atores-chave, do sentimento compartilhado de pertencimento, capaz de influenciar a conduta individual que motiva a ação coletiva. Esse é o sentimento impulsionador dos que lutam pela ordenação do SIAL do Queijo Minas Artesanal (Serro) em direção a uma coordenação institucional. Visto por alguns como um trabalho de “formiguinha”, o movimento é

direcionado não só para a defesa do queijo que já obteve muitas conquistas. Tem como meta, também, a criação de estratégias coletivas capazes de promover a eficiência no processo produtivo e a ordenação institucional e organizacional do sistema agroalimentar, com maior participação da coletividade.

A expectativa é de que a implementação do selo de IP poderá impor a necessidade de engajamento dos indivíduos a um princípio comum, a observação dos deveres recíprocos na comunidade e a consequente coordenação. Vale lembrar Requier-Desjardins (2007), para quem a importância dos processos de qualificação dos produtos alimentares é explicada pelo vínculo de consumo e envolve um modelo que inclui a participação dos atores locais e a forma como se organizam para a governança do território.

A hipótese quanto à complementaridade entre a produção de queijo e turismo em Serro não foi suportada. Embora tenha sido detectada a emergência de um SIAL do queijo, foram percebidos vários entraves ao seu desenvolvimento. Muitas dúvidas permanecem em função da limitação do alcance deste estudo, restrito ao município de Serro. Os fatores limitantes do projeto do queijo, cuja meta em termos de adesão não foi atingida, merecem ser mais investigados. É necessário ampliar a pesquisa aos demais municípios para poder pensar políticas públicas voltadas especificamente para a produção do queijo em articulação com o turismo no território. É preciso buscar mais esclarecimentos quanto ao embate entre a preservação do patrimônio e a segurança alimentar.

Um dos maiores problemas a serem enfrentados é a diversidade de representações públicas responsáveis pelo projeto, como o IMA, que tem três escritórios no território ligados a duas regionais situadas fora do território, e a EMATER, com duas regionais também localizadas fora da Microrregião do Serro.

A esse questionamento somam-se outros, como a quem a associação dos produtores se destina, ou seja, qual faixa de produtores poderá ser de fato beneficiada com as inovações e

se, de fato, o segmento da produção poderá ser beneficiado com a implantação do selo de indicação de origem. As respostas ainda não estão evidentes e dependem da implantação do selo para observação dos primeiros resultados, o que deve ser objeto de nova pesquisa.

Destaca-se a relevância do trabalho para o entendimento da configuração de um SIAL – suas contradições e, especialmente, os problemas de coordenação relativos às complementaridades institucionais.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. O Capital Social dos Territórios: repensando o desenvolvimento rural. **Economia aplicada**, vol. IV, n. 2, p.379-397, abr./jun. 2002.

_____. *O futuro das regiões rurais*. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2003.

ALMEIDA, Vasco. **Capitalism, Institutional Complementarities and the Third Sector**. The Private Institutions for Social Solidarity. Universidade de Coimbra-Portugal, 2008. Disponível em <http://www.istr.org/conferences/barcelona/WPVOLUME/Almeida.pdf>. Acesso em dez. 2010.

AMABLE, Bruno. Los cinco capitalismos: diversidad de sistemas económicos y sociales en la mundialización. **Revista de Trabajo**, ano 3, n. 4, jan./nov. 2007.

AMITRANO, Cláudio Roberto. **Instituições e desenvolvimento: críticas e alternativas à abordagem de variedades de capitalismo**. Tese de Doutorado. São Paulo: Universidade Estadual de Campinas, 2010.

AMBROSINI, Larissa Bueno, FILIPPI, Eduardo Ernesto e MIGUEL, Lovois de Andrade. SIAL: análise da produção agroalimentar a partir de um aporte territorialista e multidisciplinar. **Revista IDEAS**, v. 2, n. 1, p. 6-31, jan./jul. 2008.

BALESTRO, Moisés Villamil. **Capital Social, Aprendizado e Inovação: um estudo comparativo entre redes de inovação na indústria de petróleo e gás no Brasil e Canadá**. Tese de Doutorado. Brasília-DF: Universidade de Brasília, 2006.

BEDUSCHI Filho, Luiz Carlos; ABRAMOVAY, Ricardo. Desafios para o desenvolvimento das regiões rurais. **Nova Economia**, v. 14, n. 3, p. 35-70, set./dez. Belo Horizonte-MG, 2004.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 1998. 427p.

BONFIM, Fernando Correia Riserio do. **Governança Ambiental e Unidades de Conservação do Meio Ambiente: Uma abordagem institucionalista**. Dissertação de Mestrado. São Paulo-SP: Fundação Getúlio Vargas, Escola de Economia de São Paulo, 2007.

BORRAY, Gonzalo Rodrigues. La diversification productive comme stratégie d'activation de systèmes agroalimentaires localisés : cas de l'agro-industrie de la panela em Colombie. **Agricultures Cahiers**, v. 17, n. 6, nov./dec. 572-575. 2008.

BOUCHER, François. El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la agroindustria rural. **In: Macias, A. A. et al. (orgs). Agroindustria rural y territorio. Nuevas tendencias en el analisis de la lecheria**. Toluca: UAEM, p. 103-147. 2006.

BOYER, Robert. Complementarity in regulation theor. **In: What Connects Industrial Relations and Corporate Governance? Explaining Institutional Complementarity**. **Socio-Economic Review**, v. 3 n. 2, 331-358. 2005.

BRASIL. **Plano de Desenvolvimento Integrado e Sustentável da Mesorregião dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**. PNDR – PNDS. Brasília-DF: MI, 2005.

_____. **Programa de regionalização do turismo. Roteirização turística**. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Módulo operacional 7. Brasília: 2007.

_____. **Plano Nacional de Turismo 2011-2014**. Brasília-DF: MTur, 2011.

_____. **Programa de qualificação a distância para o desenvolvimento do turismo**. MTur. Livro 1. 2. ed. Brasília-DF: MTur; Florianópolis-SC: SeaD/UFSC, 2010.

CANÑADA, Javier Sanz e VÁZQUEZ, A. Macías. As denominações de origem e inovações: a indústria de “azeite” na Sierra Magina (Andaluzia). **Agricultures Cahiers**, v. 17, n. 6, 542-6, 2008.

CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luis; e ABREU, Sónia. Restauração(2008). Restauração, turismo e valorização de produtos agro-alimentares locais: o caso do espaço transfronteiriço do Douro-Duero. **Passos-Revista de turismo y patrimônio cultural**, v. 6, n. 2, 281-290. 2008.

CUNHA, Sieglinde Kindl da e CUNHA, João Carlos da. Competitividade e sustentabilidade de um cluster de turismo: uma proposta de modelo sistêmico de medida do impacto do turismo no desenvolvimento local. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 9 no.spe2 Curitiba, 2005

DEEG, Richard. Complementarity and Institutional Change: How useful a concept? Discussion paper SP II 2005-21, Wissenschaftszentrum Berlin. **In: Journal of European Public Policy**, 14:4, 611 – 630. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1080/13501760701314433>. Acesso em nov. 2010.

DEEG, Richard e JACKSON, Gregory. **The state of the art towards a more dynamic theory of capitalist variety**. Temple University, Philadelphia, PA, USA. Department of Management, King's College London, Strand, London WC2R 2LS, England, UK, 2006.

DUTRA, Alberto Silva; AZEVEDO, Denise Barros; ELIAS, Sandro Al-Alam. Integração das atividades produtivas em uma agro-indústria de peixe: uma aplicação da teoria de filière. **Organizações Rurais e Agro-industriais**, v. 10, n. 1, p. 88-89. Lavras-MG: Universidade Federal de Lavras, 2008.

EMATER. **Queijo Minas Artesanal: Guia Técnico para a implantação de Boas Práticas de Fabricação em unidades de produção**. Belo Horizonte-MG : EMATER – MG, 2009.

_____. **Caracterização da Micro Região do Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal**. Serro-MG: EMATER-MG, 2002.

EYMARD-DUVERNAY, François. Conventions de qualité et formes de coordination. **Revue économique**, n. 2, mar, p. 329-359. 1989.

FAVARETO, Arilson. A longa evolução da relação rural-urbano. **Ruris-Revista do Centro de Estudos Rurais da Unicamp**, v.1, p. 157-192. 2007.

FERREIRA, Célia Lúcia. **Produção de Queijo Artesanal do Serro e Canastra.** Viçosa – MG, CPT, 2007. 156p.

FOURNIER, Stéphane. Les Indications géographiques: une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des Systèmes agroalimentaires localisés? **Cahiers Agricultures**, v. 17, n. 6, nov./dez. 2008.

FOURNIER, Stéphane e REQUIER-DESJARDINS, Denis. Les relations horizontales au sein des systèmes agroalimentaires localisés: un état de la question. Etudes de cas au Benin. **In: Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques localisés.** Colloque International su les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL). Montpellier : França, 2002.

FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, Centro de Estudos Econômicos e Sociais. **Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável do Polo Turístico do Vale do Jequitinhonha**, v. 8. Belo Horizonte-MG, 2004.

GONZÁLEZ DE MOLINA, Manuel. Las experiencias agroecológicas en el desarrollo rural sostenible. La necesidad de una agroecología política. **In: Sauer S., Balestro, M.V. (orgs). Agroecologia e os desafios da transição agroecológica.** 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, p. 17-70. 2009.

GRAZIANO da Silva, José. O novo rural brasileiro. **In: Revista Nova Economia.** Belo Horizonte, v.7, nº 1, 43-81. 1997.

GRAZIANO DA SILVA, José; DEL GROSSI, Mauro; e CAMPANHOLA Clayton. O que há de realmente novo do rural brasileiro. **In: Caderno de Ciência e Tecnologia.** Brasília, v. 19, n. 1, p. 37 – 67, jan./abr. 2002.

HADDAD, Paulo R. Cultura Local e Associativismo. **In: Seminário Arranjos Produtivos Locais.** Belo Horizonte – MG: BNDES, 2004.

HALL, Peter e SOSKICE, David. Introduction to varieties of capitalism. **In: Hall, P. et Soskice, D. (edit). Varieties of Capitalism: the institutional foundations of comparative advantage.** Oxford, Oxford University Press, 2001.

LEITE, Sérgio Pereira et al. Desenvolvimento territorial: articulação de políticas públicas e atores sociais. **In: Miranda, C., Tiburcio, B. (orgs). Articulação de políticas públicas e atores sociais.** Brasília-DF: IICA, 2008.

MORAES, Jorge Luiz Amaral de. **Dinâmicas socioeconômicas de desenvolvimento dos territórios rurais: os sistemas produtivos localizados (SPLs) da região do vale do Rio Pardo.** Tese de Doutorado. Porto Alegre-RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2008.

MORAES, Jorge Luiz Amaral de e SCHNEIDER, Sérgio. Perspectiva territorial e abordagem dos sistemas produtivos localizados rurais: novas referências para o estudo do desenvolvimento rural. **In: Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional G&DR**, v. 6, n. 2, p. 287-320, mai./ago. Taubaté-SP, 2010.

MUCHNIK, José. Identidad territorial de los alimentos: alimentar el corpo humano y el corpo social. **In: Muchnik, J. (orgs). Territorios y Sistemas Agroalimentarios Locales. Bogotá: Universidade Nacional de Colombia, 2004. 152p.**

_____. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. **In: Congreso Internacional de La Red Sial – Alimentación y Territorios, 3, Baeza (Jaén). Comunicaciones. Baeza: GYS SYAL, 2006.**

MUCHNIK, José; CAÑADA, Javier Sanz; e SALCIDO, Gerardo Torres. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. **Cahiers Agricultures** v. 17, n. 6, nov./dez. 2008.

MUCHNIK, José e SAUTIER, Denis. **Systèmes Agro-alimentaire Localisés et Construction de Territoires. ATP CIRAD, 1998.**

NAVARRO, Zander. Desenvolvimento rural no Brasil – Os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados – Dossiê Desenvolvimento Rural**, v. 15, n. 43, set./dez. 2001.

NORTH, Douglas Cecil. **Institutions, institutional change and economic performance.** Cambridge: University Press, 1990.

NUNES, Karine Silva. **Um estudo de caso sobre a indicação geográfica como estratégia para comercialização do queijo minas artesanal do Serro.** Monografia. Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Serro-MG, 2011.

OMT. **Guia para administraciones locales: Desarrollo turístico Sostenible.** Madrid – Espanha, 1999.

ORTIZ, Renato. Espaço e territorialidade. **In: Um Outro Território.** São Paulo: Editora Olho d'Água, 49-70, 2000.

PECQUEUR, Bernard. Qualite et et developpement territorial: l'hypothese du panier de biens. **Symposium sur le développement régional, INRA-DADP.** Montpellier, jan. 2000.

_____. A guinada territorial da economia local. **In: Política e Sociedade.** n. 14, 79-105, abr. 2009

PIRES, Elson, L. S., MÜLLER, Geraldo, VERDI, Adriana Renata. Instituições, territórios e desenvolvimento local. **In: Geografia.** Rio Claro: Universidade Estadual Paulista, v. 31, n. 3, p. 437-454, set./dez. 2006.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. **Multifonctionnalité, territoire et secteur agroalimentaire: une approche par lês "systèmes agroalimentaires localisés".** Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. Cahier n°02-01, jun. 2002.

_____. Systemes Agroalimentaires Localises et qualification : une relation complexe. Comunicação. **In : Colóquio Internacional sobre Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS), Florianopolis-SC, 2007**

SALCIDO, Gerardo Torres. Los Sistemas agroalimentarios locales em México. Aportaciones teóricas e empíricas para el estudio de la gobernanza. Paper. **Seminar “Spatial Dynamics in agrifood systems: implications for sustainability and consumer welfare**. Parma, oct. 2010.

SAUER, Sergio e BALESTRO, Moisés Villamil. A diversidade no rural, transição agroecológica e caminhos para a superação da Revolução Verde: introduzindo o debate. **In: Sauer S, Balestro, M.V. (orgs). Agroecologia e os desafios da transição agroecológica**. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 7-15. 2009.

SCHNEIDER, Sérgio. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. **Sociologias**, ano 6, n. 1, jan./jun, 88-125. 2004.

SILVA, Jorge Antônio Santos. **Turismo / crescimento e desenvolvimento: uma análise urbano-regional baseada em cluster**. Tese de Doutorado. São Paulo-SP: Universidade de São Paulo, 2004.

SIMÕES, Orlando. A construção social da qualidade nos produtos agrícolas: o caso do vinho. **IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales: La Multifuncionalidad de Los Espacios Rurales de la Península Ibérica**. Santiago de Compostela, 2001

SIMÕES PIRES, Maria Coeli. **Queijo do Serro: Patrimônio Cultural do Brasil**. Dossiê. Belo Horizonte, 2001.

SOUSA, Simara Isa Oliveira de. **O processo de registro do queijo do Serro como patrimônio imaterial de Minas Gerais e sua relação com o turismo**. Monografia. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2006

TIBÉRIO. Manoel Luís; CRISTÓVÃO, Artur; e Abreu, Sónia. Produtos tradicionais e construção da qualidade: o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais (IGP) e Linguíça de Vinhais (IGP). **In: I Congresso de Estudos rurais**. 2001. Disponível em www.sper.pt/IVCHER/CDCOLOQUIO/tiberio.doc. Acesso em abr. 2012

TOMAZZONI, Edegar Luís. **Turismo e desenvolvimento regional: modelo APL TUR aplicado à região das Hortênsias (Rio Grande do Sul - Brasil)**. 2007. Tese de Doutorado. São Paulo: Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, 2007. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27148/tde-11052009-111001/>. Acesso em: jun. 2012.

VEIGA, J. Eli. **A face rural do desenvolvimento – Natureza, território e agricultura**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2000.

_____. O Brasil ainda não encontrou seu eixo de desenvolvimento. **Estudos avançados**, v. 15, n. 43, set./dez. São Paulo, 2001.

_____. Cidades Imaginárias. **O Brasil é menos urbano do que se calcula**. Campinas-SP: Editora Autores Associados, 2002. 304p.

_____. Destinos da ruralidade no processo de globalização. **Estudos Avançados**, n. 51, p. 51-67, maio-ago. 2004.

_____. Destinos da ruralidade – Um ‘zoom’ sobre a Itália. *Paper*. In: **XXIX Encontro Nacional da Anpocs**. Out. Caxambu-MG, 2005.

VILPOUX, Oliver F.; OLIVEIRA, Eule José de. Instituições informais e governanças em arranjos produtivos locais. **Revista de Economia contemporânea**, vol.14, n.1. Rio de Janeiro, 2010.

WANDERLEY, Maria de Nazareth B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o “rural” como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 15, p. 87-145, out. 2000.

WILKINSON, John. A agricultura familiar face ao novo padrão de competitividade do Sistema Agroalimentar da América Latina. In: **Seminário Cultura e Alimentação**. São Paulo: SESCSP, 2006.

ZYLBERSZTAJN, Décio. **Estruturas de Governança e Coordenação do Agribusiness: uma aplicação da Nova Economia das Instituições**. Tese de Livre Docência, Departamento de Administração. FEA/USP, 1995.

_____. Conceitos gerais, evolução e apresentação do sistema agroindustrial. In: **Zylbersztajn, Décio e Neves, Marcos Fava. Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000.

APÊNDICE

As fotografias constantes deste apêndice foram tomadas durante a pesquisa de campo realizada em fevereiro, novembro e dezembro de 2012, com exceção da foto da Fazenda Engenho de Serra que foi cedida pelo proprietário, Jorge Simões.

Fenômeno da natureza que deu nome ao Município de Serro



Brasão de Serro



O queijo como slogan de Serro



Cenário Urbano

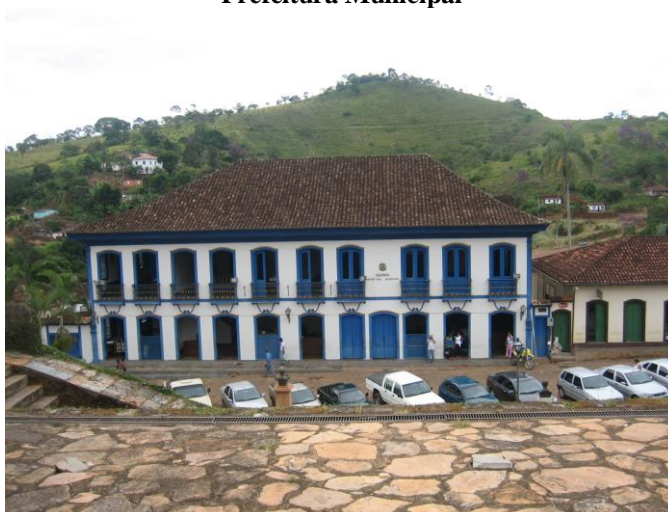


Exemplares do Patrimônio Arquitetônico de Serro

‘Chácara do Barão’



Prefeitura Municipal



Igreja Matriz Nossa Senhora da Conceição



Capela de Santa Rita (no alto)



Vista panorâmica de Serro



Paisagem da Bacia do Jequitinhonha (região turística de Serro)



Paisagem da Bacia do Rio Doce (região de produção do queijo)



Região Turística de Serro

Serra do Espinhaço ao Fundo



Marco da Estrada Real



Distrito de Milho Verde

Capela



Confeção de Quitandas no forno à brasa



Região turística de Serro

São Gonçalo do Rio das Pedras - Largo da Igreja



Projeto Mulheres do Cerrado (cosméticos a partir de plantas do cerrado)



Turismo Solidário

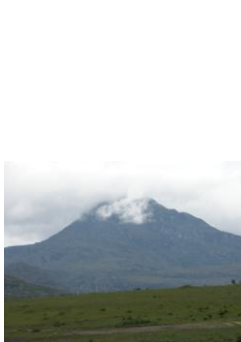


Capivari

Vista panorâmica do Povoado



Pico do Itambé Comunidade mobilizada em torno do turismo



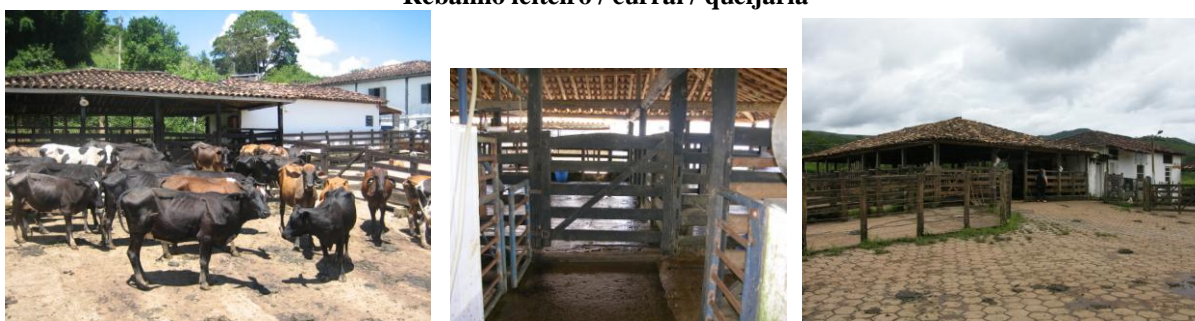
Região produtora de queijo (na Microrregião do Serro)



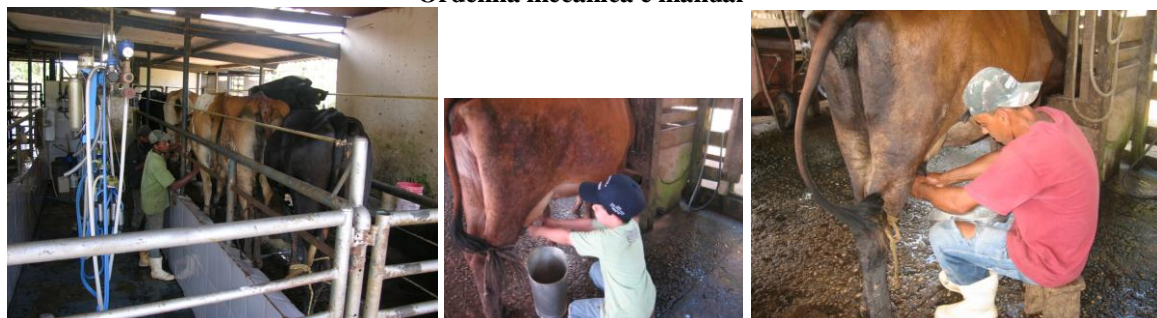
Paisagem e construções



Rebanho leiteiro / curral / queijaria



Ordenha mecânica e manual



Processo produtivo do queijo



Higienização da queijaria



Instrumento para acabamento



Destinação do soro para o rebanho



Prateleira de maturação (única situação em que é permitido o uso de madeira)



Recepção do queijo na Cooperativa



Certificado do IMA



Queijos certificados



Queijos não certificados (embalagem genérica)



Queijos embalados para distribuição



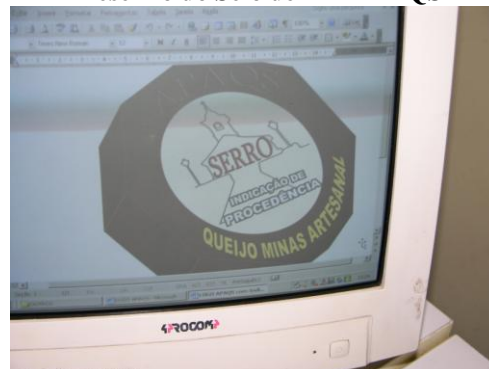
Veículo de transporte do queijo da Cooperativa



Queijaria modelo instalada no Parque de Exposição Agropecuária



Desenho do Selo de IP - APAQS



Formas oitavadas (de uso não mais permitido)



Mini museu do Queijo – Fazenda Engenho de Serra



Locais pitorescos onde o queijo é vendido

Feirinha de produtos da roça – Praça João Pinheiro



Projeto ASA – Artesanato e turismo



Farmácia



Equipamentos Turísticos

Pousadas



Principal Restaurante de Serro



Fazendas abertas ao Turismo

Fazenda Horizonte Belo



Fazenda Engenho de Serra (imagem cedida por Jorge Brandão)



Caminhos

