

## Dados Preliminares sobre a Produção Artesanal de Leite e Derivados em Assentamentos Rurais na Região de Corumbá e Ladário-MS

*Ana Maria dos Santos Silva*<sup>29</sup>

*Valdinei da Conceição*<sup>30</sup>

*Alberto Feiden*<sup>31</sup>

*Aurélio Vinícius Borsato*<sup>32</sup>

Corumbá e Ladário são cidades conurbadas, com características comuns. Ambas possuem assentamentos rurais oriundos da reforma agrária. O Assentamento 72, em Ladário conta com 85 lotes rurais, com média de 18 ha cada. O Assentamento Taquaral, em Corumbá, possui 394 lotes, com área variando entre 11 a 21 ha. Ambos são territórios rurais esquecidos pela assistência governamental, que não se enquadram nos modelos tradicionais de produção e sobrevivem da agricultura de subsistência. Muitos assentados já abandonaram seus lotes em busca de melhores condições nas cidades. Os que permaneceram no campo ainda são capazes de se manter com uma pequena renda proveniente da pecuária mista, com enfoque na produção de leite e derivados, agricultura de subsistência (milho, feijão, mandioca, abóbora e hortaliças), e criação de animais de pequeno porte (aves, porcos e cabritos). Este trabalho teve como objetivo avaliar a produção de leite e de seus derivados nos dois assentamentos. A pesquisa foi realizada no mês de Junho de 2014, a partir de entrevistas abertas aplicadas junto aos agricultores que possuem tradição na fabricação e comercialização de queijo e derivados do leite, nas cidades de Corumbá e Ladário. No assentamento 72, foram entrevistados cinco agricultores, enquanto no assentamento Taquaral onze agricultores foram entrevistados. As entrevistas foram feitas a partir de uma conversa aberta com os agricultores no sentido de deixá-los mais a vontade para desenvolver suas próprias respostas, porém seguindo um roteiro previamente elaborado. Perguntou-se quanto ao método de produção: a que horas iniciam a retirada do leite; a quantidade de vacas lactantes; a quantidade de leite extraído; as formas de manejo para a retirada do leite; qual é o tipo de queijo que mais produzem; quais os materiais utilizados; qual é a quantidade de produção diária; a logística, ou seja, como fazem para levar esses queijos até o consumidor; a comercialização final (se vendem por peça ou por quilo); os preços praticados, entre outros. Os resultados apontaram que entre os agricultores predomina a produção do queijo “tipo coalho”, por ser de fácil produtividade, de melhor armazenamento, embalagem e transporte e ter boa aceitação no mercado. No assentamento 72, há também a produção de queijo “tipo minas” e de doce de leite por uma agricultora; outra agricultora produz, sob encomenda, manteiga e um queijo cremoso de produção a quente que chama de requeijão. Não foi avaliada nem questionada nenhuma fase do processo de produção nas questões relacionadas à condição sanitária, armazenamento e embalagem do queijo. A produção do queijo é totalmente artesanal, realizada geralmente na própria cozinha do agricultor. O modo de produção do queijo coalho é semelhante entre todos os agricultores, o que diferencia é a quantidade do leite adicionado que gera diferentes pesos e medidas do queijo final. No assentamento 72, a produção diária de queijo de cada agricultor varia de 3 a 6 peças por dia, sendo que a peça pesa de 0,8 a 1,0 Kg. No assentamento Taquaral, três dos onze agricultores informaram que compram leite de outros produtores para aumentar a produção. Esses agricultores pagam no leite um preço que varia de R\$ 0,75 a R\$ 1,00 o litro. A quantidade comprada varia de 25 a 100 litros/dia, sendo que produzem aproximadamente de 10 a 40 peças por semana cada um. Essa produção depende da quantidade de vacas lactantes, do clima (estiagens, chuvas, frio, calor, etc), da disponibilidade de insumos e materiais necessários para produção. Os queijos são transportados por condução própria, no caso do assentamento 72, ou por ônibus, no caso do assentamento Taquaral. Os queijos são oferecidos a um preço que varia de R\$ 10,00 a R\$ 12,00, dependendo do tamanho ou do peso da peça e vendidos em feiras livres ou entregues nos domicílios que fizeram a encomenda. A agricultora que produz queijo tipo “minas” e doce de leite no assentamento 72 informou que não vende nas feiras livres, mas entrega aos militares navais em Ladário. A outra agricultora do assentamento 72 produz manteiga e requeijão sob encomenda e entrega em domicílio quando vem para a cidade vender os demais queijos coalho na feira. No Taquaral um agricultor entrega os queijos para um atravessador para vendê-los. Conclui-se que a produção de queijos e derivados tem mercado promissor nos dois assentamentos, tendo na população corumbaense e ladarense consumidores assíduos que apreciam seus produtos. A produção artesanal de queijo na região de Corumbá e Ladário tem grande importância social e econômica por ser uma forma de agregação de valor para a agricultura familiar. Para muitos agricultores é a única fonte de renda. Torna-se necessário então, que essa produção seja melhor acompanhada por profissionais capacitados no sentido de orientá-los na padronização dos produtos, que inclua as boas práticas de produção, e que gere um produto de qualidade comprovada, preservando os conhecimentos e as receitas tradicionais, gerando um produto saboroso e com qualidade.

<sup>29</sup> Licenciada em Geografia pela UFMS, Campus do Pantanal, Corumbá, MS, Brasil, (deltaaninha@hotmail.com)

<sup>30</sup> Licenciado em Ciências Biológicas pela UFMS, Campus do Pantanal, Corumbá, MS, Brasil (valdinei\_taquaral@hotmail.com.br)

<sup>31</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

<sup>32</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (aurelio.borsato@embrapa.br)