

*A qualidade da produção tradicional de
queijo por Francisca e José Meneses*

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

Roberto Porro
Aline Souza Nascimento
Luiz Antônio Gusmão
Ronaldo Carneiro de Sousa



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
Embrapa Amazônia Oriental
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão**

Mestres do Agroextrativismo no Mearim
Volume 25

A qualidade da produção tradicional de queijo por Francisca e José Meneses

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

*Roberto Porro
Aline Souza Nascimento
Luiz Antônio Gusmão
Ronaldo Carneiro de Sousa*

Embrapa
Brasília, DF
2020

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W5 Norte (final)
70770-917 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4700
Fax: (61) 3340-3624
www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

Embrapa Amazônia Oriental

Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/nº
Caixa postal 48
66095-903 Belém, PA
Fone: (91) 3204-1000
Fax: (91) 3276-9845

Unidade responsável pelo conteúdo

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Comitê Local de Publicações
Presidente
Marília Lobo Burle

Secretária-executiva
Ana Flávia do N. Dias Côrtes

Membros

Antonieta Nassif Salomão; Bianca Damiani Marques; Diva Maria Alencar Dusi; Francisco Guilherme V. Schmidt; João Batista Teixeira; João Batista Tavares da Silva; Maria Cléria Valadares-Ingliš; Rosameres Rocha Galvão; Tânia da Silveira Agostini Costa

Editores técnicos da coleção
Roberto Porro
Anderson Cássio Sevilha

Embrapa

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W3 Norte (final)
70770-901 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4236
Fax: (61) 3448-2494
www.embrapa.br

Unidade responsável pela edição

Embrapa, Secretaria-Geral

Coordenação editorial
Alexandre de Oliveira Barcellos
Heloiza Dias da Silva
Nilda Maria da Cunha Sette

Supervisão editorial
Waldir Aparecido Marouelli

Revisão de texto
Maria Cristina Ramos Jubé
Lara Aliano Farias da Silva Pereira

Normalização bibliográfica
Ana Flávia do N. Dias Côrtes
Rejane Maria de Oliveira (CRB-1/2913)

Projeto gráfico e ilustrações
Sílvia Moan

Diagramação e arte-final da capa
Leandro Sousa Fazio

1ª edição

1ª impressão (2020): 500 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

A qualidade da produção tradicional de queijo por Francisca e José Meneses : Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA / Roberto Porro ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2020. 54 p. : il. ; 16 cm × 22 cm. – (Mestres do agroextrativismo no Mearim, 25)

ISBN 978-65-87380-01-8 (obra compl.). – ISBN 978-65-86056-70-9 (v. 25)

1. Médio Mearim. 2. Extrativismo sustentável. 3. Manejo. 4. Boas práticas. 5. Agricultura familiar. I. Porro, Roberto. II. Nascimento, Aline Souza. III. Gusmão, Luiz Antônio. IV. Sousa, Ronaldo Carneiro de. V. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. VI. Coleção.

CDD (21 ed.) 630.5

Ana Flávia do N. Dias Côrtes (CRB-1/1999)

© Embrapa, 2020



Autores

Roberto Porro

Engenheiro-agrônomo, doutor em Antropologia Cultural, pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA

Aline Souza Nascimento

Cientista social, mestranda da Universidade Federal do Pará, Belém, PA

Luiz Antônio Gusmão

Engenheiro-agrônomo, mestre em Agroecologia, assessor da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão, Pedreiras, MA

Ronaldo Carneiro de Sousa

Técnico em agropecuária, assessor da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão, Pedreiras, MA





Agradecimentos

Agradecemos o apoio institucional e financeiro concedido pela Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF).

Aos diretores e técnicos da Assema, que apoiaram a produção desta coleção, e especialmente às famílias que compartilharam conosco valiosas informações.

A todos aqueles que contribuíram na edição dos 30 volumes da coleção, especialmente à equipe de editoração da Embrapa. O apoio e engajamento de Nilda Sette e Waldir Marouelli foram fundamentais. E também ao Cláudio Quinto Filho, da Assema, e Renan Matias, do projeto Bem Diverso, pela elaboração dos croquis dos estabelecimentos rurais.

Esperamos que as publicações geradas contribuam para dar visibilidade aos objetivos de desenvolvimento e bem-estar das comunidades agroextrativistas do Território do Médio Mearim, no estado do Maranhão.





Apresentação

Promover o desenvolvimento local e conservar a biodiversidade brasileira é um dos objetivos do projeto Bem Diverso, implementado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) e coordenado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). Com foco nesse objetivo, foi elaborada uma coleção de 30 publicações, intitulada Mestres do Agroextrativismo no Mearim, em parceria com a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema).

As publicações trazem experiências e iniciativas locais consideradas bem-sucedidas no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.).

A apresentação dessas experiências nesta coleção, realizada em conjunto pela Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Embrapa Amazônia Oriental, marca mais uma etapa do trabalho desenvolvido pelas Unidades do projeto Bem Diverso, e reúne capacidades técnicas de inovação em biomas tão importantes como a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga, que se cruzam no Território da Cidadania do Médio Mearim.

Tendo como base as iniciativas para o manejo sustentável da palmeira babaçu, a coleção aborda temas como reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas; cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; comercialização de hortaliças produzidas de forma sustentável; pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; inovações na criação de pequenos animais; processamento local de frutas, mandioca ou leite e processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

Essa diversidade de temas mostra que estabelecer parcerias, como esta entre a Embrapa e diversas entidades, valoriza o trabalho de centenas de famílias agroextrativistas que realizam atividades exitosas no manejo sustentável e ajuda a manter e divulgar os princípios que são tão caros para a unidade familiar de produção, preservando o passado e antecipando o futuro, com os saberes tradicionais e as tecnologias de ponta em um só compasso.

Maria Cléria Valadares-Inglis
Chefe-Geral da Embrapa Recursos
Genéticos e Biotecnologia





Prefácio

Mais de 130 mil pessoas vivem na área rural do Território do Médio Mearim, sobretudo agricultores familiares, assentados e comunidades quilombolas. O Médio Mearim encontra-se numa zona de transição entre a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga. Ao longo dos anos, o território perdeu boa parte da sua cobertura florestal nativa, por conta do desmatamento para formação de pastagens e agricultura extensiva. A palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.), que sempre esteve presente na rica composição da vegetação originária que cobria o território, passou a dominar a paisagem em sucessão, tornando-se a espécie florestal predominante, cobrindo vastas áreas chamadas de babaçuais, que se tornaram a base do sustento de milhares de famílias no Médio Mearim.

Por essa razão, as comunidades lutam pela proteção das palmeiras, que sofrem pressão graças à tendência de sua eliminação por pecuaristas. Essa luta é protagonizada principalmente por mulheres, as quebradeiras de coco, que, além de coletar e processar o coco-babaçu, se organizam em movimentos sociais para garantir o acesso livre aos babaçuais, tanto em áreas públicas como privadas.

No início de 2017, a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) iniciou




uma parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), por meio do projeto Bem Diverso, para viabilizar a disseminação e replicabilidade de boas práticas de manejo agroextrativista realizadas no Território da Cidadania do Médio Mearim, Maranhão.

Um dos objetivos da atividade consistia em reconhecer e dar visibilidade ao esforço concreto do dia a dia das famílias agroextrativistas da área de atuação da Assema.

Com base em processo conduzido pela Assema, foram selecionadas 30 famílias entre as unidades produtivas agroextrativistas, em nove municípios do território. A seleção levou em conta o destaque das famílias na condução de uma ou mais das seguintes atividades: 1) reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas e conservação da biodiversidade; 2) cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; 3) cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; 4) cultivo comercial de hortaliças; 5) pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; 6) inovações na criação de pequenos animais; 7) processamento de frutas, mandioca ou leite; 8) processamento do coco-babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

A sistematização e a apresentação das iniciativas locais bem-sucedidas das famílias selecionadas, no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu, bem como os principais componentes do modo de vida de unidades familiares de produção no Médio Mearim são apresentados nos 30 volumes da coleção. Cada publicação retrata, portanto, o trabalho muito mais amplo realizado por centenas de famílias no território.




Este volume consiste na sistematização das iniciativas e práticas de manejo realizadas no estabelecimento rural de Francisca e José Meneses, no povoado Serra do Aristóteles, município de Poção de Pedras, MA. A família se destaca pelas inovações no processamento de leite integradas ao agroextrativismo tradicional.

É importante destacar que, em praticamente todos os casos sistematizados, a iniciativa das famílias não se restringe a apenas uma atividade principal. É comum que duas ou três atividades predominantes sejam integradas no estabelecimento rural, onde também são executadas diversas outras atividades complementares.

Em cada caso, identificam-se as dimensões do caráter exitoso observado pela equipe de pesquisadores, técnicos e agentes de desenvolvimento que conduziram este trabalho ao longo de 18 meses, colhendo depoimentos, imagens e gerando textos que poderão ser utilizados em processos de aprendizado e compartilhamento do conhecimento, contribuindo, assim, para a divulgação do esforço desses mestres e mestras do agroextrativismo no Médio Mearim.

Convidamos, assim, leitores e leitoras a conhecer e compartilhar essas histórias.

Raimundo Ermino Neto
Coordenador-Geral da Associação em
Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão





Sumário

Breve trajetória **15**

Estabelecimento familiar **19**

Queijo artesanal da Serra **25**

Agroextrativismo tradicional **33**

Meios de vida **37**

Lições aprendidas e desafios **41**

Referências **43**



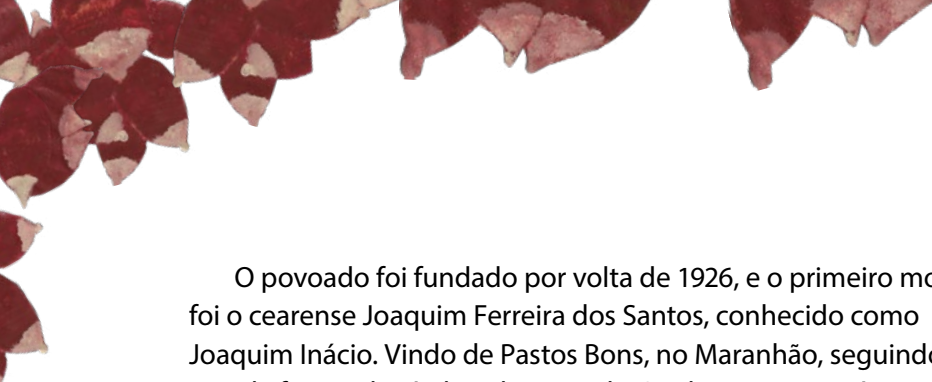
O casal Francisca e José Davi Meneses com o filho Francisco.



Breve trajetória

Francisca de Jesus Alencar Meneses (38 anos) é casada há 20 anos com o agricultor José Davi de Meneses (44 anos). O casal possui três filhos: Érica (16 anos), Elaine (13 anos) e Francisco (3 anos) e mora na Serra do Povo, também conhecida como Serra do Aristóteles, comunidade distante 12 km da sede do município de Poção de Pedras. Seu José Davi é natural da Serra do Aristóteles, enquanto dona Francisca nasceu e foi criada no povoado vizinho, denominado Baixão do Cipó.

A Serra do Aristóteles é formada, principalmente, por descendentes de migrantes cearenses que se deslocaram para o Maranhão, atraídos pelas possibilidades vislumbradas por meio das narrativas acerca do estado como lugar de terra fértil, livre, e que possibilitaria as práticas necessárias para a subsistência. Os pais do seu José Davi são cearenses e chegaram, ainda crianças, à região, na década de 1950, bem como os pais de dona Francisca, que, porém, desconhece o ano da chegada deles.



O povoado foi fundado por volta de 1926, e o primeiro morador foi o cearense Joaquim Ferreira dos Santos, conhecido como Joaquim Inácio. Vindo de Pastos Bons, no Maranhão, seguindo uma vereda feita pelos índios de Barra do Corda, Joaquim Inácio e mais três trabalhadores que procuravam lugar para morar encontraram as terras que, hoje, constituem o povoado. Naquele momento, apenas sua família ali se estabeleceu. Chico Lopes, o segundo morador, chegou em 1928, enquanto Raimundo Jovencio, que foi o terceiro, chegou em 1932.

O povoado ficou inicialmente conhecido como Serra do Chico Lopes. Após este vender suas posses, o nome do povoado passou a fazer alusão ao novo dono: Serra do Ermógenes. Em 1942, Aristóteles Colombo Pires adquiriu as terras, e, a partir de então, o nome Serra do Aristóteles permaneceu, pois ele se tornou o maior comerciante da região, grande criador de gado. Figura pública, exerceu o cargo de vereador.

Aristóteles era alfaiate e morava em Boca da Mata, povoado já extinto do município de Poção de Pedras, situado cerca de 12 km da Serra, próximo do povoado de Lucindo. Em 1969, Aristóteles requereu usucapião de 2 mil hectares, baseado na chamada Lei Sarney, ou seja, a Lei de Terras, nº 2979, aprovada em 17 de julho de 1969, sancionada por José Sarney, então governador do estado. Nesse período, contudo, diversas famílias já trabalhavam livremente nessas terras.

Em 1978, Aristóteles vendeu a área para Osvaldo Melo Pinto, vulgo Velho Pinto, líder político do povoado de Três Lagoas, que mediou as terras e as registrou com área total de 3.283 ha (hectares), bem maior do que a usucapião requerida por Aristóteles. Embora relatos indiquem que sob o domínio de Aristóteles tenham ocorrido situações abusivas, foi durante a posse do Velho Pinto que um conflito pela terra na localidade se acentuou.



Foto: Ronaldo Carneiro

Igreja Católica em Serra do Aristóteles.

O conflito ocorreu em virtude de as famílias serem forçadas a comprar as terras onde residiam, quando para elas a terra, assim como os recursos nela existentes, eram de uso comum e, por isso, não possuíam dono. Nesse período, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Poção de Pedras não era combativo, e as principais lideranças do conflito eram residentes do povoado: seu Raimundo Nonato, Cleber Batista Leal, Pedro do Nezinho, Bartolomeu Menezes e Pedro Barnabé.

Entre 1978 e 1981, Melo Pinto vendeu parte da terra: 12 lotes que variaram de 32 ha a 500 ha, totalizando 1.390 ha. Outros três lotes foram demarcados pelo Instituto de Terras do Estado do Maranhão (Iterma), totalizando 70 ha. Em 1982, Melo Pinto vendeu o restante (1.815 ha) para Antônio Fonseca, que passou a fazer

grandes derrubadas de palmeiras de babaçu. Em 1998, este vendeu a terra para Antônio Nonato, atual proprietário. Porém, em nove povoados atualmente compreendidos na área dessa propriedade, 162 famílias moram e trabalham em posses de décadas, nas terras que formalmente pertencem a Antônio Nonato, que, apesar de efetivamente ocupar 200 ha, possui escritura de uma área nove vezes maior.

Muitos dos moradores que, no final da década de 1970, se negaram a comprar a terra permaneceram nela trabalhando, e, com o passar do tempo, repassaram essa terra para seus filhos e netos, que constituíram família e vivem no local. Seu Armando, que é pai de José Davi, havia, em 1975, adquirido os direitos de posse sobre 25 ha de um senhor chamado Edésio. Essa é a área em que atualmente reside o casal, com a família de Adailton, outro filho de seu Armando.

Foto: Aline Nascimento



Residência da família Meneses em Serra do Aristóteles, Poção de Pedras.

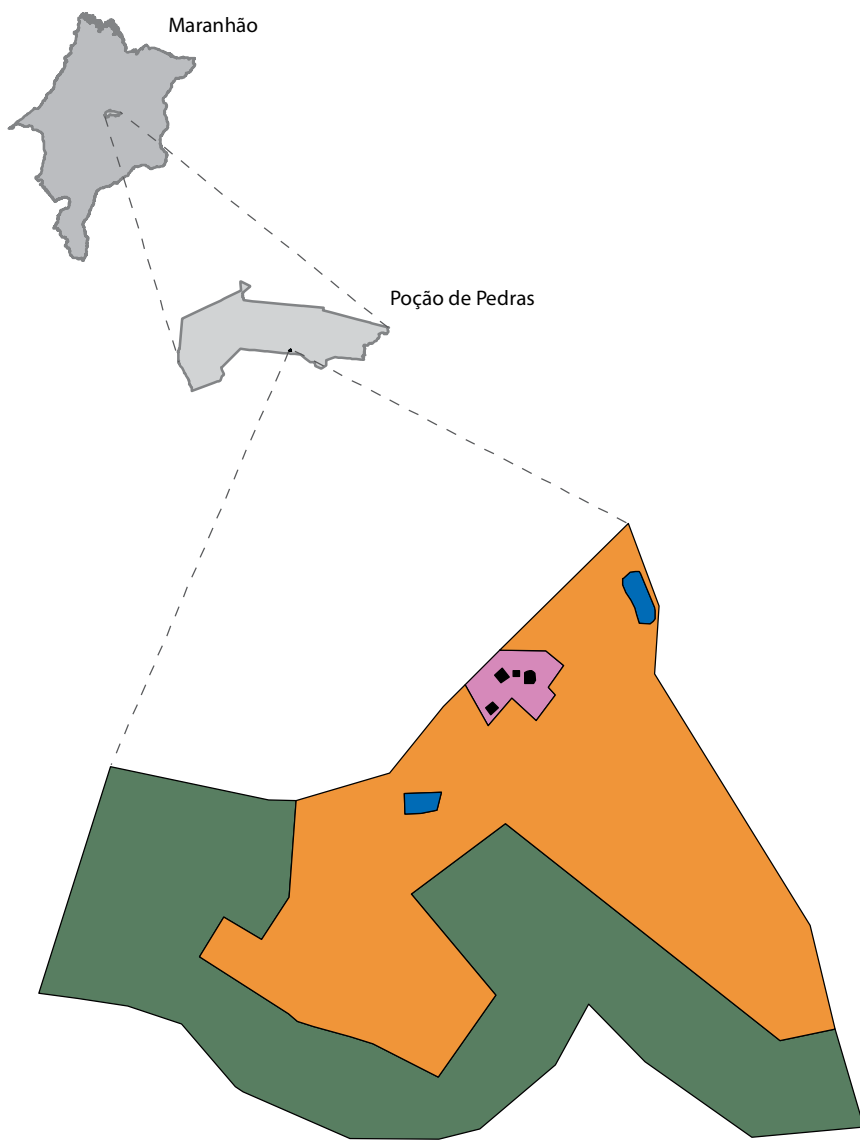


Estabelecimento familiar

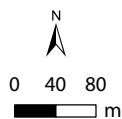
O croqui a seguir se refere à área na qual a família mora e realiza a maior parte das suas atividades produtivas. A terra foi recebida como doação de seu Armando, pai do seu José Davi, que, ao se mudar para Esperantinópolis, em 2007, decidiu dividir entre os dois filhos homens a área adquirida em 1975. Dona Francisca explica que “antes trabalhavam todos misturados, então dividiu por achar que seria melhor cada um trabalhar no que é seu”.

Mesmo sem a presença do pai, seu José Davi e o irmão Adailton continuam trabalhando juntos na área de 25 ha, na qual cada um construiu sua respectiva casa. Seu Adailton se responsabiliza pelo manejo da pastagem de 12,6 ha, na qual mantém uma densidade média de babaçu (30 a 60 palmeiras por hectare) em consórcio com o capim.

Na pastagem, predominam os capins mombaça e andropógon, com áreas menores de braquiária e colônia. No interior das pastagens, foram construídos dois açudes, cuja lâmina d'água totaliza 1.587 m².



- Pomar (0,4 ha)
- Pasto com babaçu (média densidade) (12,6 ha)
- Capoeirão (12,1 ha)
- Construções (348 m²)
- Açude (1.587 m²)



Localização e croqui do estabelecimento familiar.

Fonte: Adaptado de Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).



Foto: Aline Nascimento

Rebanho na pastagem do estabelecimento.



Foto: Aline Nascimento

Curral e local de ordenha das vacas, nas proximidades da residência.

A área recebida pelos dois irmãos ainda inclui um fragmento de capoeirão, com 12,1 ha, no qual a regeneração florestal já ocorre há 20 anos. No estabelecimento, também foi implantado um pomar de 0,4 ha no entorno da residência, no qual são cultivadas árvores frutíferas, como três cajueiros em produção, três coqueiros, duas goiabeiras, duas jaqueiras, duas pitombeiras, uma mangueira, uma ateira, um tamarindeiro, um jamelãozeiro e dez touceiras de banana.

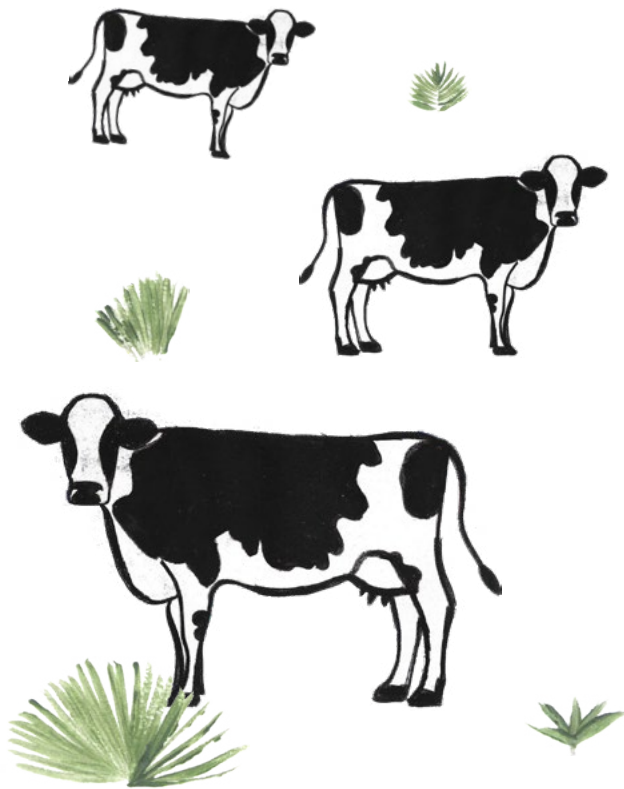
Foto: Aline Nascimento



Capoeirão com regeneração florestal de 20 anos.

Os roçados anuais da família são geralmente cultivados em outra área de seu Armando, que totaliza 90 ha, a maior parte (60 ha) adquirida nos anos 1980, e o restante, na década seguinte. Outras vezes, a família coloca as roças em uma área de uso coletivo obtida por meio do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Poção de Pedras. Ambas são localizadas na Serra, distantes 3 km da residência da família. Seu José Davi conta que “no tempo que as famílias chegaram, tinha uma terra solta que as famílias trabalhavam, não pagavam renda, ainda hoje há uns pedaços, outros foram cercados”. Essa área de uso coletivo possuía em torno de 100 ha e pertencia a Joaquim Inácio. Com o passar do tempo e com a mudança de proprietários, alguns pedaços foram cercados para uso individual, restando, aproximadamente, 25 ha para uso coletivo de 12 famílias.







Queijo artesanal da Serra

A maior parte do estabelecimento é formada com Apastagem, base da alimentação do rebanho de seu José Davi e seu Adailton. Os irmãos possuem um rebanho leiteiro de 24 reses, das quais 15 pertencem ao casal e 9 ao irmão Adailton. No total, são criadas 12 vacas, 1 touro e 11 bezerros. À medida que os bezerros crescem, são transferidos para a propriedade do pai, na qual predomina a criação de gado nelore para corte.

As vacas são da raça zebuína. Algumas foram compradas pelo pai, na Serra, e outras são crias dessas, cuja reprodução ocorre de maneira natural. A alimentação dos animais é constituída, principalmente, por pasto, cascas de mandioca, aproveitadas das raízes usadas na produção de farinha, e sal mineral. O tratamento veterinário consiste na aplicação de vacinas duas vezes por ano.

Seu José Davi afirma que trabalha com produção de leite “desde quando me entendo por gente, mas nunca foi ‘leitão’ muito não, leite pouco, de 50 L (litros) pra baixo”. Atualmente, uma parte do leite é comercializada e o restante é destinado à produção de queijo.



Rebanho em área cercada.

A ordenha manual é realizada por seu Adailton toda manhã, a partir das 6 horas, no curral localizado em frente à residência da família. Após a ordenha, o leite é transportado até a residência de seu José Davi e dona Francisca, local onde, diariamente, é produzido o queijo artesanal.

No período em que as vacas estão sendo ordenhadas, dona Francisca produz 1,0 kg (quilograma) de queijo por dia, utilizando uma média de 10 L de leite. Mas ela comenta que “tem um tempo em que para, porque as vacas são poucas, então muitas vezes elas parem todas juntas e, quando apartam, é de uma vez. Por isso tem tempo que não tem leite”.



Foto: Ronaldo Carneiro

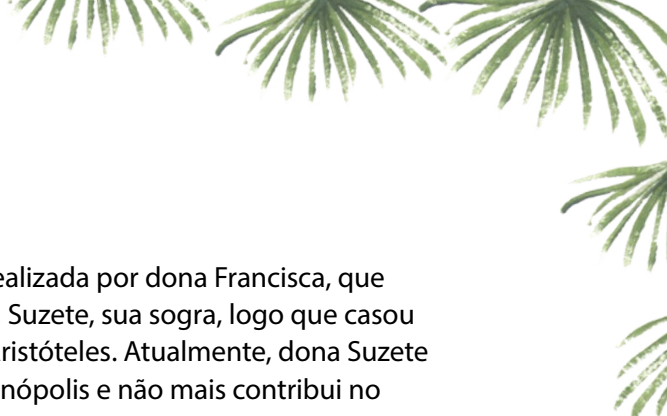
Adailton, irmão de José Davi, ordenhando as vacas no curral.

A produção de leite oscila entre os períodos chuvoso e seco do ano. Nos meses em que a pastagem está com qualidade melhor, o rebanho produz 30 L de leite por dia. Geralmente, a produção de leite é maior no período chuvoso, quando, conseqüentemente, a quantidade de queijo também aumenta. Por esse motivo, o trabalho de dona Francisca duplica, visto que essa atividade se soma ao trabalho doméstico e aos cuidados com os filhos.



Adailton depositando o leite da ordenha em botijão.

Nos meses com maior precipitação pluviométrica e vacas com bezerros novos, a família ordenhava até 50 L por dia e possuía contrato com uma padaria em Esperantinópolis, para a qual fornecia 9 kg de queijo por semana. De acordo com o casal, a produção diminuiu porque “os bezerros cresceram, e como é só um rebanho, não tem pra ir trocando, então quando parir tudo, acaba o leite”. Além disso, a pastagem seca durante o verão.



A produção de queijo é realizada por dona Francisca, que aprendeu a receita com dona Suzete, sua sogra, logo que casou e se mudou para a Serra do Aristóteles. Atualmente, dona Suzete reside na cidade de Esperantinópolis e não mais contribui no processamento do leite.

Inicialmente, dona Francisca coloca o leite recém-ordenhado em um balde e adiciona o soro guardado do dia anterior com o coalho, produto usado para coagular o leite. Depois de coagulada, a massa é retirada com o auxílio de uma peneira, e uma parte do soro é armazenada, enquanto outra parte é aquecida para escaldar a massa (pré-cozimento da massa). Posteriormente, dona Francisca adiciona sal à massa, coloca na forma feita de madeira e deixa na prensa por algumas horas.

De acordo com dona Francisca, o processo é simples, sendo necessário observar constantemente a massa que está na prensa e, de “vez em quando, dá um arrochinho, e só tirar [queijo] amanhã”, quando completar 24 horas.

Após retirar o queijo da prensa, dona Francisca ainda coloca o produto em um lugar suspenso para que o restante do soro escorra.

Esse é um dos detalhes de sua prática, pois os demais produtores da região costumam colocar o queijo na geladeira,

[...] porque fora da geladeira ele murcha. Se tiro uma barra de queijo de 2 kg no meio da semana, no final da semana, quando eu for pesar, ela não dá mais [o mesmo peso] porque o soro vai escorrendo. O meu é enxuto porque o [soro] que tem de sair, sai logo lá.



Foto: Aline Nascimento



Fabricação do queijo: leite coagulado.

Foto: Aline Nascimento



Fabricação do queijo: massa coagulada retirada com peneira.



Foto: Aline Nascimento

Fabricação do queijo: massa acondicionada em forma para prensagem.



Foto: Aline Nascimento

Fabricação do queijo: prensagem da massa.



Dona Francisca com os queijos da Serra por ela produzidos.

Dica de Leitura

A Emater de Minas Gerais elaborou um guia, disponível na internet, que aborda em detalhes o processo de fabricação de queijo artesanal: *Guia técnico para a implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo minas artesanal* (Emater-MG, 2009).



Agroextrativismo tradicional

O trabalho na roça e a atividade de coleta e quebra de coco-babaçu também estão presentes na vida cotidiana da família. Dona Francisca quebra coco, produz carvão e, quando seu marido se encontra na roça, cuida das criações de aves e suínos.

O coco quebrado por dona Francisca é coletado no pé da serra, no terreno da família, e na outra terra do sogro. Ela costuma quebrar coco em um sistema de troca, no qual deve extrair para a companheira a mesma quantidade de amêndoas que essa extraiu para ela. Por vezes, ela opta pelas cascas do coco, porque “como eu me ‘empanho’ muito aqui no forno, o tempo fica pouco para eu quebrar”. Para compensar o tempo que considera ter perdido, “então eu faço o carvão; ela quebra, leva o ‘bago’ e deixa as cascas pra mim”, pois o carvão é de significativa relevância para o consumo familiar.

A preferência pelas cascas ocorre principalmente no período chuvoso, que coincide com a entressafra do babaçu e a baixa disponibilidade do fruto nas áreas de coleta. No ano anterior à entrevista, dona Francisca vendeu um total de 300 kg de amêndoas.

Foto: Aline Nascimento

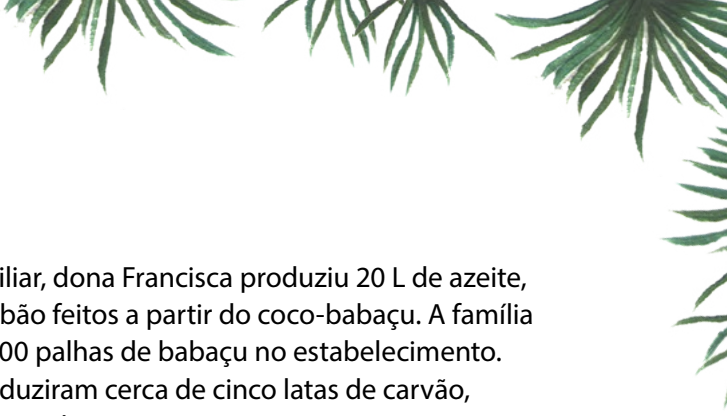


Dona Francisca trabalhando na quebra do coco-babaçu.

Foto: Aline Nascimento



Preparo da caieira para fabricação de carvão da casca do babaçu.



Para o consumo familiar, dona Francisca produziu 20 L de azeite, 5 L de leite e 30 kg de sabão feitos a partir do coco-babaçu. A família ainda utilizou cerca de 300 palhas de babaçu no estabelecimento. E, a cada 2 semanas, produziram cerca de cinco latas de carvão, totalizando 240 kg ao longo do ano.

Seu José Davi trabalha com roça no modo tradicional, geralmente no terreno do pai. Nos anos de 2016 e 2017, cultivaram áreas de de aproximadamente 1,3 ha nas terras de seu Armando. No ano agrícola de 2016/2017, essa roça produziu 840 kg de arroz, 480 kg de milho, 51 kg de feijão e 51 kg de fava, além de uma colheita de mandioca a partir da qual foram produzidos 3 mil quilogramas de farinha, que tem sido o principal produto agrícola comercializado pela família.

A mandioca é processada na casa de farinha da família, e, além dessa estrutura, o casal também possui uma pequena usina de descascar arroz. Como no povoado há oito casas de farinha, o aviamento é utilizado somente pela família e algumas pessoas mais próximas ou conhecidas. Já os usuários da usina pagam R\$ 10,00 por saco de 50 kg de arroz. Além das culturas alimentares básicas, seu José Davi, recentemente, plantou 10 touceiras de bananeira e pretende ampliar o bananal nos próximos anos.

De acordo com seu José Davi, em 2018, “não iam colocar nenhuma linha de roça, porque o mato estava pouco, muito fino [com 6 anos]”, mas encontraram ainda seis linhas (1,9 ha) de roça brocada para comprar, ao custo de R\$ 200 por linha e plantaram arroz consorciado com milho, fava e mandioca. A roça é implantada em conjunto com Antônio, um amigo com quem costuma trabalhar, para que, desse modo, os gastos e a produção sejam divididos. Seu José Davi, entretanto, pretende começar a cultivar em sua própria área e reduzir, desse modo, os gastos com a produção.





Dona Francisca, familiares e vizinhos trabalhando na casa de farinha.

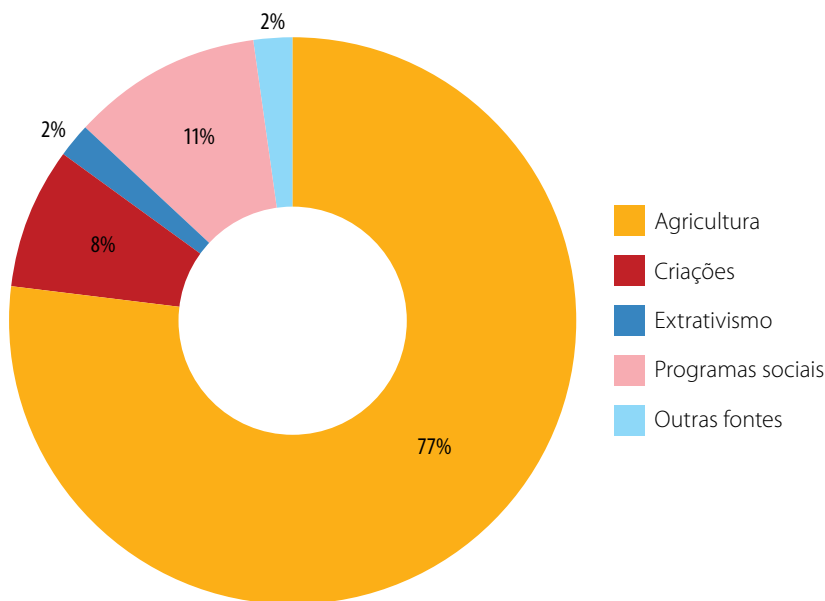




Meios de vida

O gráfico apresentado a seguir, elaborado com base nas informações fornecidas pelo casal sobre as fontes da renda monetária recebida ao longo do ano anterior à realização da entrevista, indica, claramente, que a agricultura é a principal atividade econômica da família, representando 77% da renda monetária anual.

Essa renda da agricultura foi obtida, naquele período, exclusivamente pela venda de farinha de mandioca. A colheita das raízes de mandioca “acontece semanalmente, de inverno a verão, vai acabando uma [safra] e a outra vai chegando”. A família produz três sacos de farinha por semana e os vende para seu Armando, que comercializa em feiras. A farinha é vendida em latas de 18 L, com o preço variando conforme a demanda, numa média de R\$ 45. Nas feiras do agricultor, realizadas mensalmente em Poção de Pedras, dona Francisca sempre comercializa doces de mamão e de banana e produtos da mandioca (farinha, puba, beiju e bolos de macaxeira e de puba), assim como o próprio queijo.



Fontes de renda monetária familiar.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

Os produtos derivados da criação animal, incluindo a venda de leite e queijo, representaram, no período pesquisado, cerca de 8% da renda total. Atualmente, a comercialização do queijo produzido por dona Francisca é realizada por Cristina, sua cunhada, que o vende todo sábado na feira do município de Esperantinópolis. Outras pessoas compram diretamente na casa da dona Francisca. De acordo com elas, “pessoas deixam de comprar noutros lugares para comprar o nosso”, por conhecerem a procedência e gostarem do produto. Já o leite, é vendido na vizinhança.

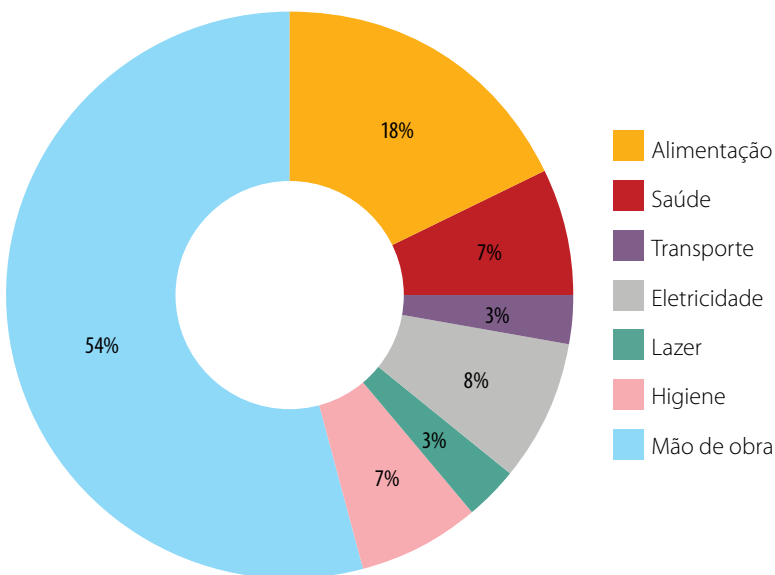
A família esporadicamente abate algum suíno e comercializa a carne no próprio povoado. No período da entrevista, o rebanho suíno era composto por duas porcas e um reprodutor, além de dez leitões. Os bovinos são comercializados em caso de necessidade



imediate de obter um montante expressivo de recurso financeiro “e quando os bezerros vão crescendo, pois não dá para aumentar muito porque o terreno é pequeno”.

O extrativismo do babaçu representa apenas 2% da renda monetária da família. Sua importância é muito grande, contudo, para o consumo familiar, como destacado pelo uso de diversos produtos como o carvão, o azeite, o leite, as palhas e o sabão. A renda monetária familiar é complementada pelo programa Bolsa Família, equivalente a 11% do total, e as taxas recebidas pelo uso das beneficiadoras de arroz e farinha, com 2% do total anual.

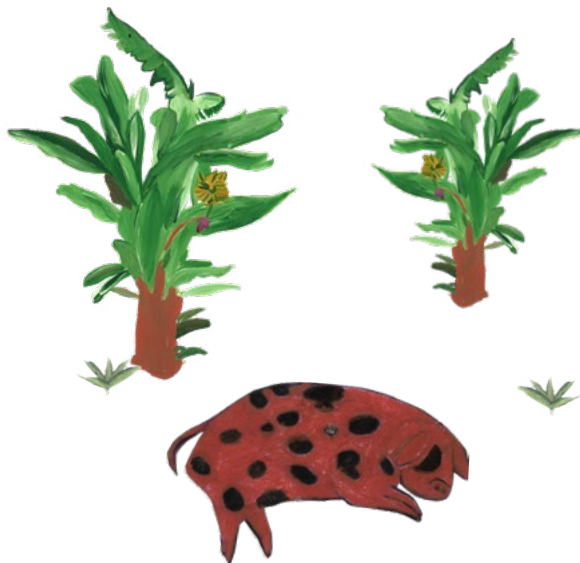
Em relação aos gastos familiares, o gráfico a seguir, elaborado a partir de informações fornecidas pelo casal sobre as despesas no mês anterior à realização da entrevista, em agosto de 2017, indica que mão de obra foi o item que mais pesou no orçamento familiar.



Gastos familiares.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

Os gastos com mão de obra foram diárias pagas a trabalhadores que realizaram arranque, descascamento e torrefação das raízes de mandioca, representando 54% das despesas mensais. Já os gastos com alimentos representaram apenas 18% do total, demonstrando a importância da produção doméstica para a segurança alimentar e nutricional da família. Para isso, contribuem os produtos da roça, como arroz, feijão, fava e mandioca, assim como o milho, usado na ração para os animais. A família também cria aves, suínos e peixes para consumo. No período da entrevista, eram 75 bicos de aves, entre galinhas, frangos e pintos, além dos peixes criados no açude. Dona Francisca também produz manteiga e azeite, usados na alimentação da família. As cascas de mandioca são utilizadas como alimentos para os suínos, e a cunhada Cristina reaproveita o soro, obtido da produção do queijo, e a manipueira da mandioca, para produção de molho de pimenta.





Lições aprendidas e desafios

Os principais desafios enfrentados pela família estão relacionados à criação animal, porque “no verão o pasto é fraco, a água fica pouca”, afirma dona Francisca. Por essa razão, nessas circunstâncias, são obrigados a pagar pasto para colocá-los. Já no período chuvoso, a produção aumenta, e o escoamento de todos os produtos fica mais difícil. O casal considera que, se existisse uma cooperativa na região, facilitaria o transporte da produção. A melhora nas vendas do leite ocorre nos meses de julho, agosto e setembro, período da entressafra, quando diminui a oferta.

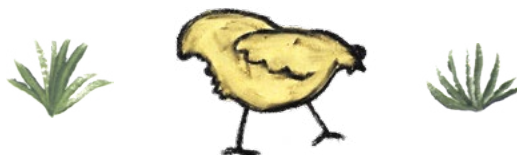
O desejo do casal é ampliar a criação de galinhas e construir uma pocilga que proporcione maior bem-estar aos suínos. Soma-se a isso o desejo de iniciar o cultivo da roça na área pertencente a seu José Davi (o que contribuirá para a redução dos gastos), e continuar produzindo queijo artesanalmente, pois esse poderá se constituir numa fonte de renda ainda mais importante para a família.

A produção de queijo realizada por dona Francisca integra os saberes e práticas tradicionais da comunidade e, assim como o extrativismo do babaçu, possui importância significativa para a manutenção familiar.



Francisco montado em jumento para a coleta de coco-babaçu.

A integração entre a produção animal e vegetal no estabelecimento familiar evidencia as alternativas adotadas para assegurar a sustentabilidade econômica, uma vez que, em razão da sazonalidade dos produtos, a presença de um complementa a ausência de outro, assegurando, desse modo, uma alimentação saudável o ano inteiro e renda para a família.





Referências

ASSOCIAÇÃO EM ÁREAS DE ASSENTAMENTO NO ESTADO DO MARANHÃO. **Diagnóstico socioeconômico da agricultura familiar no Médio Mearim**: agosto-novembro 2017. [Pedreiras, MA: Assema], 2018. Relatório não publicado.

EMATER-MG. **Queijo minas artesanal**: guia técnico para a implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo minas artesanal. [2009]. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_SITE/cartilha_queijo%202.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2018.







Coleção Mestres do Agroextrativismo no Mearim

Reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas e conservação da biodiversidade

- Volume 1 O novo reforço na produção agroflorestal de Domingos Mariano e Ivanilde
Quilombo São Bento do Juvenal, Peritoró, MA
- Volume 2 A produção da família Alves de Sousa aliada à recuperação do solo
Centro do Bertolino, Lago do Junco, MA
- Volume 3 A roça agroecológica da família de dona Sibá e seu João Valdeci
Centrinho do Acrísio, Lago do Junco, MA
- Volume 4 As vivências da família Sousa Lopes na construção da diversidade
Pau Ferrado dos Procópio, Lago do Junco, MA
- Volume 5 A preservação da biodiversidade pela família Santos
Povoado de Mangueira, Lima Campos, MA



Cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área

- Volume 6 A tradição da família de dona Belinha no cultivo do feijão abafado
Povoado do Lago do Sigismundo, Esperantinópolis, MA
- Volume 7 A recuperação da roça por meio de capoeiras de sabiá da família Soares
Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA
- Volume 8 As vivências da família Martins na produção agroecológica
Povoado Nova Olinda, Lima Campos, MA

Cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental

- Volume 9 As boas práticas da família Pereira Santana
Sítio Novo, Lago do Junco, MA
- Volume 10 Alcimar e Maria de Fátima e a tradicional prática da roça no toco
Vila Nova, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA
- Volume 11 As boas práticas de produção sustentável da família Araújo
Povoado Palmeiral, Esperantinópolis, MA

Cultivos comerciais sustentáveis de hortaliças

- Volume 12 As boas práticas na produção agroecológica da família Furtado
Centro da Zozima, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 13 O exemplo da família de Josilene e Mizael no cultivo da horta

Povoado de Três Poços, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 14 As inovações de Rosa e Tião para uma boa produção em pequenas áreas

Centro dos Passarinhos, Lago dos Rodrigues, MA

Pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais

Volume 15 As boas práticas dos Sousa na criação bovina em babaçuais

Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA

Volume 16 A integração de cultivos, criações e extrativismo pela família Cordeiro

São José dos Mouras, Lima Campos, MA

Volume 17 A experiência da família Meneses no manejo do babaçu em pastagens

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

Inovações na criação de pequenos animais

Volume 18 A diversidade da criação animal da família Monteiro

Povoado Canafístula, Esperantinópolis, MA

Volume 19 A integração das atividades produtivas da família Sousa

Povoado Baixinha, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 20 Sebastião e Maria de Fátima: produção aliada à conservação

Povoado Jenipapo, Esperantinópolis, MA



Volume 21 A vivência dos Freitas no manejo da roça e na criação de aves

Povoado de Alto Alegre, Lago da Pedra, MA

Processamento local de frutas, mandioca e leite

Volume 22 A diversificação da produção de dona Lila e seu Toinho

Comunidade Centro dos Cocos, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 23 Dona Beta e seu Matias pela preservação da vida e do solo

Estrada da Vitória, Poção de Pedras, MA

Volume 24 As boas práticas de produção e processamento da família de Lúcia e Chico Fartura

Povoado Serrinha, Igarapé Grande, MA

Volume 25 A qualidade da produção tradicional de queijo por Francisca e José Meneses

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

Processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato

Volume 26 Os saberes da família Rego da Silva e o artesanato com babaçu

Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA

Volume 27 As boas práticas de dona Alódia na produção do sabonete de babaçu da Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais

Comunidade Ludovico, Lago do Junco, MA

Volume 28 A tradição do coco-babaçu na família de Francilene e Antônio Adão

Povoado São João da Mata, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 29 A produção artesanal de azeite de babaçu da família Santos

Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA

Volume 30 Francisca e Miguel e a beleza na produção do pacará

Centrinho da Aparecida, Lago do Junco, MA







O projeto Bem Diverso visa contribuir para a conservação da biodiversidade brasileira em paisagens de múltiplos usos, por meio do manejo sustentável de espécies e de sistemas agroflorestais (SAFs), de forma a assegurar os modos de vida das comunidades tradicionais e dos agricultores familiares, gerando renda e melhorando a qualidade de vida.

Fruto da parceria entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), o projeto é executado com o apoio de organizações do governo e da sociedade civil com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). As atividades tiveram início em 2016 e vão até 2020. Os principais eixos são a promoção do desenvolvimento sustentável de seis Territórios da Cidadania (TCs), por meio do uso da biodiversidade e de sistemas agroflorestais, e a geração de subsídios para aperfeiçoar as políticas públicas sobre uso sustentável e conservação da biodiversidade.

O Bem Diverso atua nos biomas Cerrado, Caatinga e Amazônia, reconhecidos pela importância socioambiental, mas ameaçados pelo desmatamento e aumento de práticas agrícolas insustentáveis. Nesses biomas, o projeto trabalha diretamente em seis TCs: TC Alto Rio Pardo (MG) e TC Médio Mearim (MA) no bioma Cerrado;

TC Sobral (CE) e TC Sertão de São Francisco (BA) no bioma Caatinga; e TC Alto Acre e Capixaba (AC) e TC Marajó (PA) no bioma Amazônia.

Os TCs são caracterizados por elevada biodiversidade; pela presença de espécies de plantas de importância econômica, manejadas por comunidades locais; pelo potencial para melhoria da qualidade dos produtos da biodiversidade, desde a coleta, passando pelo processamento até o consumo; e pela possibilidade para desenvolver ações com SAFs.

Contato

Parque Estação Biológica (PqEB), s/nº

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4912

E-mail: contato@bemdiverso.org.br

www.bemdiverso.org.br





A Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) é uma organização privada sem fins lucrativos de caráter regional, criada e liderada por agricultores(as) familiares e extrativistas do coco-babaçu. Fundada em 1989, a Assema tem sede na cidade de Pedreiras, localizada na parte central do estado do Maranhão, e tem por missão promover a melhoria da qualidade de vida das famílias agroextrativistas. Instituição parceira do projeto Bem Diverso no Território da Cidadania do Médio Mearim, no Maranhão, a Assema promove a produção familiar, utilizando e preservando os babaçuais.

Os objetivos estratégicos da Assema incluem combater as desigualdades de gênero e geração; contribuir para a produção de alimentos seguros e diversificados destinados ao autoconsumo e mercados; gerar renda por meio da organização dos processos comerciais cooperativistas e associativos no mercado justo e solidário; apoiar ações de educação contextualizada em escolas públicas rurais e de alternância; e empoderar os sujeitos para a intervenção nos espaços de tomada de decisão em políticas públicas destinadas à agricultura familiar.

A Assema é uma entidade plural que incorpora segmentos e ações diferenciadas, o que tem possibilitado amadurecimento na

forma de gestão participativa em que a orientação de suas ações parte das organizações de base. Para atender a essa dinâmica, conta-se com uma estrutura organizacional composta por áreas de Governança e Gestão Programática, Mobilização e Visibilidade.

Contato

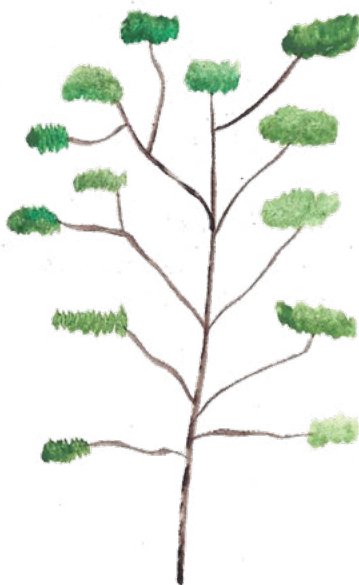
Rua da Prainha 551

Bairro São Benedito

65725-000 Pedreiras, MA

Fones: (99) 3642-2061 / (99) 3624-2152 / (99) 3634-1463

www.assema.org.br





Impressão e acabamento





Apoio

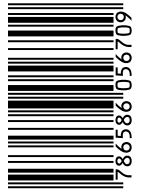


MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

ISSN 978-65-86056-70-9



9 786586 056709

CGPE 15730