

08880

CPATU

2003

FL-08880

# Documentos

ISSN 1517-2201  
Dezembro, 2003

# 186

## Organização e Consolidação da Cadeia Produtiva do Leite na Zona Bragantina



Organização e consolidação da  
cadeia produtiva do leite na Zona Bragantina  
2003 FL-08880



34897-1

**Embrapa**

## **República Federativa do Brasil**

*Luiz Inácio Lula da Silva*  
Presidente

## **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

*Roberto Rodrigues*  
Ministro

## **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa**

### **Conselho de Administração**

*José Amauri Dimárzio*  
Presidente

*Clayton Campanhola*  
Vice-Presidente

*Alexandre Kalil Pires*  
*Dietrich Gerhard Quast*  
*Sérgio Fausto*  
*Urbano Campos Ribeiral*  
Membros

### **Diretoria Executiva da Embrapa**

*Clayton Campanhola*  
Diretor-Presidente

*Gustavo Kauark Chianca*  
*Herbert Cavalcante de Lima*  
*Mariza Marilena T. Luz Barbosa*  
Diretores-Executivos

### **Embrapa Amazônia Oriental**

*Tatiana Deane de Abreu Sá*  
Chefe-Geral

*Antonio Pedro da Silva Souza Filho*  
*Jorge Alberto Gazel Yared*  
*João Baía Brito*  
Chefes Adjuntos



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1517-2201

Dezembro, 2003

## ***Documentos 186***

### **Organização e Consolidação da Cadeia Produtiva do Leite na Zona Bragantina**

René Pocard-Chapuis

Jonas Bastos da Veiga

Luiz Carlos Vieira

Cristóvão Morelly Kaneyoshi H. de Freitas

Marie Gabrielle Piketty

Jean Francois Tourrand

Belém, PA

2003

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Amazônia Oriental**

Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/n

Caixa Postal, 48 CEP: 66095-100 - Belém, PA

Fone: (91) 299-4500

Fax: (91) 276-9845

E-mail: sac@cpatu.embrapa.br

**Comitê de Publicações**

Presidente: Leopoldo Brito Teixeira

Secretária-Executiva: Maria de Nazaré Magalhães dos Santos

Membros: Gladys Ferreira de Sousa

João Tomé de Farias Neto

Joaquim Ivanir Gomes

José Lourenço Brito Júnior

Kelly de Oliveira Cohen

Moacyr Bernardino Dias Filho

**Revisores Técnicos**

Jamile Andréa Silva Dantas - UFRA

José Furlan Jr. – Embrapa Amazônia Oriental

José Ferreira Teixeira Neto – Embrapa Amazônia Oriental

Supervisor editorial: Guilherme Leopoldo da Costa Fernandes

Revisor de texto: Maria de Nazaré Magalhães dos Santos

Normalização bibliográfica: Célia Maria Lopes Pereira

Editoração eletrônica: Euclides Pereira dos Santos Filho

**1ª edição**

1ª impressão (2003): 300 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).

---

Organização e consolidação da cadeia produtiva do leite na Zona Bragantina / René Poccard-Chapuis ... [et al.]. - Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2003.

23p. ; 21cm. - (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos,135).

ISSN 1517 -2201

1. Cadeia produtiva - Brasil - Amazônia - Pará - Zona Bragantina.
2. Leite. 3. Produção. I. Poccard-Chapuis, René. II. Série.

CDD: 637.09811

# **Autores**

## **René Pocard-Chapuis**

Geógrafo, M.Sc., Pesquisador do Convênio Embrapa  
Amazônia Oriental-UFPa-Cirad, Caixa Postal 48,  
CEP 66017970, Belém, PA.  
E-mail: rene@cirad.fr

## **Jonas Bastos da Veiga**

Eng. Agrôn., Ph.D., Pesquisador da Embrapa Amazônia  
Oriental, Caixa Postal 48, CEP 66017-970.  
E-mail: jonas@cpatu.embrapa.br

## **Luiz Carlos Vieira**

Eng. Agrôn. Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental,  
Caixa Postal 48, CEP 66017-970.  
E-mail: lcarlos@cpatu.embrapa.br

## **Cristóvão Morelly Kaneyoshi Hashiguti de Freitas**

Med. Vet., M.Sc., Técnico do Ministério da  
Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Av. Almirante Barroso, 5.384, CEP 66030.000.  
E-mail: cristovãofreitas@agricultura.gov.br

## **Marie Gabrielle Piketty**

Economista, Ph.D., Pesquisador do Convênio  
Embrapa Amazônia Oriental/Cirad, Caixa Postal 48,  
CEP 66017-970.  
E-mail: marie-gabrielle.piketty@cirad.fr

## **Jean François Tourrand**

Med. Vet., Ph.D., Pesquisador do Convênio Embrapa  
Amazônia Oriental/Cirad, Caixa Postal 48,  
CEP 66017-970.  
E-mail: tourrand@aol.com



# **Apresentação**

Apesar das vantagens agroecológicas da Zona Bragantina, a produção leiteira dessa região não passa de uma pequena fração da produção paraense, o que a impede de aproveitar do crescente mercado de produtos lácteos do Estado do Pará.

Para tentar entender mais profundamente a situação atual da produção leiteira da Zona Bragantina, foi realizado um estudo sobre a cadeia produtiva do leite na bacia leiteira de Castanhal, onde estão concentrados os laticínios daquela zona, no contexto do projeto de pesquisa “Pesquisa-desenvolvimento para dinamizar a produção leiteira paraense”, financiado pelo Funtec, da Sectam, e pelo convênio de cooperação científica Embrapa Amazônia Oriental/Cirad.

Entre outros resultados, foi apresentada a importância do contexto geográfico da região e da organização do mercado de Belém no crescimento da produção leiteira local, tanto para os produtores como para a indústria. Também foram identificadas as possíveis soluções na busca de uma imagem de qualidade, valorizando a origem local dos produtos, que vão depender da melhoria dos estabelecimentos rurais, do transporte, da indústria e da distribuição.

Dada a relevância atual do tema para o desenvolvimento rural da região, especificamente do setor leiteiro do Estado, a Embrapa tem a grande satisfação de apresentar à sociedade mais esta importante contribuição que, com certeza, servirá de consulta e subsídios para pesquisadores, professores, estudantes, planejadores e para o próprio setor produtivo, na busca de alternativas para a melhoria da base tecnológica do setor rural.

*Tatiana Deane de Abreu Sá*  
Chefe Geral da Embrapa Amazônia Oriental



# Sumário

|                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Organização e Consolidação da Cadeia Produtiva do Leite na Zona Bragantina .....</b>                    | <b>9</b> |
| Introdução .....                                                                                           | 9        |
| Por que falar em cadeias produtivas? .....                                                                 | 11       |
| A bacia leiteira de Castanhal: um contexto regional pouco favorável para produção de leite .....           | 13       |
| O mercado consumidor de Belém: uma organização que dificulta o crescimento dos laticínios locais .....     | 14       |
| Os estabelecimentos leiteiros têm poucas condições para enfrentar os desafios e exigências da cadeia ..... | 16       |
| Uma diversidade de produtores que dificulta o melhoramento da produção na escala da bacia leiteira .....   | 16       |
| A qualidade do leite cru: uma grande variabilidade .....                                                   | 18       |
| O melhoramento da qualidade do leite cru: formar, informar e incentivar .....                              | 20       |
| Modos de comercialização do leite cru para a indústria: a regra do oportunismo .....                       | 21       |
| Conclusão .....                                                                                            | 22       |
| Referências Bibliográficas .....                                                                           | 23       |



# Organização e Consolidação da Cadeia Produtiva do Leite na Zona Bragantina

---

*René Poccard-Chapuis*

*Jonas Bastos da Veiga*

*Luiz Carlos Vieira*

*Cristóvão Morelly Kaneyoshi Hashiguti de Freitas*

*Marie-Gabrielle Piketty*

*Jean-François Tourrand*

## Introdução

A produção de leite na Amazônia vem passando por uma fase intensa de crescimento, principalmente nos Estados do Pará, Mato Grosso, Rondônia e Tocantins. Novas bacias leiteiras estão aparecendo e a Zona Bragantina poderia ser uma delas, já que possui grandes vantagens comparativas: proximidade do maior centro consumidor da Amazônia, Belém, que, segundo o IBGE, tinha 1,7 milhões de habitantes (IBGE, 2000); densa população urbana nos outros municípios da região; rede rodoviária relativamente desenvolvida, facilitando o transporte; extensa rede elétrica; presença de laticínios desde os anos 80; boa distribuição anual de chuvas, o que é favorável à produção forrageira; e outras.

Mas, apesar dessas vantagens, observa-se que a produção de leite na Zona Bragantina não passa de uma pequena fração da produção paraense (Fig. 1). Segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para o ano de 2001, no Estado inteiro são industrializados diariamente cerca de 380 000 litros de leite, mas apenas 2% provém da Bragantina (menos de 5000 litros/dia). Além disso, enquanto a produção dos laticínios inspecionados do Estado cresceu 320% entre os anos de 1998 e 2001, ela ficou praticamente estável na Zona Bragantina. Em outras palavras, a região não está aproveitando esse grande crescimento da produção leiteira no Estado, o qual gerou, em 2000, uma renda de cerca de 50 milhões de reais por mês para os laticínios do Pará. Frente a essa situação surgem as perguntas: “Por que a produção de leite na Zona Bragantina não cresce?” e “Como ela poderia se desenvolver?”.

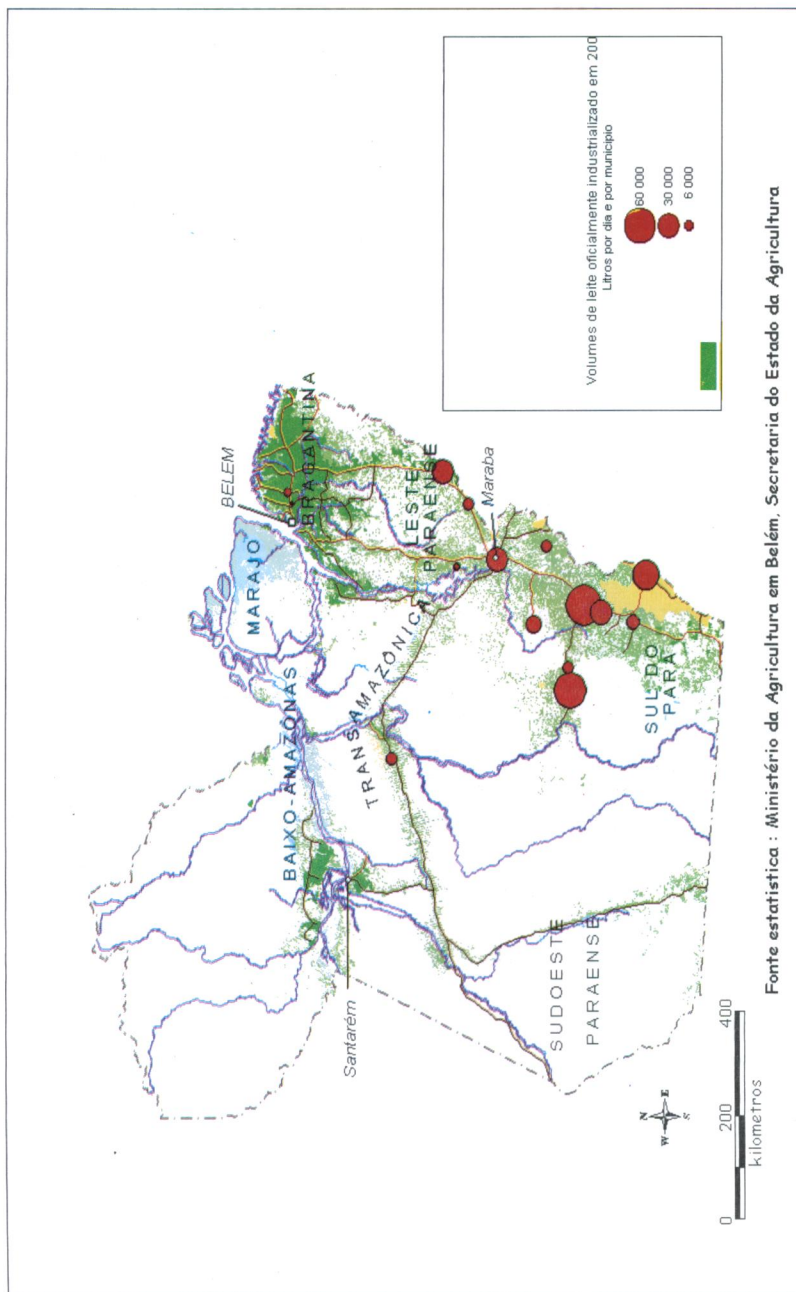


Fig. 1. Localização da produção leiteira paraense em 2000.

Para explicar a situação atual e tentar reverter o quadro, um estudo da cadeia produtiva do leite foi conduzido na bacia leiteira de Castanhal, onde estão concentrados os laticínios da Zona Bragantina. Ficou claro que o contexto geográfico daquela região, combinado com a organização do mercado de Belém, acabam dificultando o crescimento da produção leiteira local, tanto do ponto de vista de produtores como da indústria. Todavia, foram identificadas possíveis soluções na busca de uma imagem de qualidade, valorizando a origem local dos produtos, que possa conquistar o consumidor belenense. Necessita-se, então, de um trabalho de melhoria dos estabelecimentos rurais, do transporte, da indústria e da distribuição dos produtos: somente um esforço conjunto de todos os atores da cadeia produtiva poderá abrir novas perspectivas de comercialização para os produtos da Zona Bragantina, beneficiando todos, do produtor ao consumidor.

## **Por que falar em cadeias produtivas?**

Nas últimas décadas, significativas transformações ocorreram nas ligações entre as atividades produtivas e os mercados consumidores. Nesse novo quadro, o produtor ganha ao ficar sempre atento à organização da cadeia produtiva na qual está inserido.

De uma forma geral, o mercado se tornou cada vez mais exigente com respeito ao preço e à qualidade dos produtos. Assim, os produtos que não atendem a essas exigências são mais difíceis de serem comercializados, e conseqüentemente, seus preços tendem a cair. Por outro lado, os produtos, cujas características satisfazem às preferências do mercado, têm sucesso garantido e uma venda mais segura.

Essa realidade se tornou fundamental para as estratégias dos comerciantes e dos industriais, uma vez que seus negócios dependem do bom conhecimento do mercado consumidor e de suas exigências. A partir desse conhecimento, eles devem elaborar produtos com características adequadas. Assim, eles selecionam melhor os tipos de matéria prima, de processamento, de embalagem, de transportadoras, de armazenamento e de outros serviços: em cada uma dessas etapas da elaboração do produto final, algumas regras devem ser respeitadas para satisfazer o mercado consumidor.

Se numa dessas etapas houver uma falha, o produto final pode perder seu mercado, prejudicando todos atores, uma vez que seu produto não será mais comercializado com a mesma facilidade. Em outras palavras, a partir das exigências do mercado, todos os atores devem adequar as suas atividades, ou para não perder clientes, ou ainda, não ter que aceitar um preço de venda menor. Se o produto final perde mercado, todos os elos da cadeia produtiva serão prejudicados. Ao contrário, se o produto ganha mercado, todos serão beneficiados.

A cadeia produtiva é o conjunto desses atores que, um após o outro, garantem a elaboração progressiva de um produto final para o mercado consumidor. Pelo fato de contribuir para a elaboração do mesmo produto, eles estão ligados entre si e constituem elos de uma cadeia, no caso a de leite e derivados.

Para o objetivo de desenvolver a produção leiteira na Zona Bragantina, é necessário enfocar não somente os produtores rurais e os laticínios, mas toda a cadeia produtiva: os mercados, as etapas da elaboração dos produtos, os pontos fracos que impedem uma melhor comercialização, ou a competitividade em relação aos produtos de outras regiões, etc. Se as políticas públicas são ausentes ou inadequadas nos elos da cadeia, haverá dificuldades para o desenvolvimento do setor, o que impedirá a estruturação da bacia de produção, perdendo-se oportunidades de criação de empregos, além da geração de rendas e serviços nos meios rural e urbano. Da mesma forma, a viabilidade dos sistemas de produção, o planejamento dos investimentos, a rentabilidade e a gestão dos estabelecimentos passam pelo bom conhecimento dos fluxos de produtos.

Assim, pode-se identificar as limitações e os potenciais da atividade, definir preços competitivos de insumos e produtos, limitar ou melhor direcionar o endividamento, encontrar futuros mercados e nichos de comercialização, firmar acordos entre os atores, etc. A maioria das cadeias produtivas, inclusive a do leite na Zona Bragantina, estão em constante transformação: os preços mudam, novos atores chegam ou desaparecem, a legislação evolui, o mercado consumidor evolui, dentre outras transformações. Em consequência, os atores da cadeia ganham ao se manterem informados dessas evoluções, de modo a melhor adequar as suas estratégias ou decisões. Em outras palavras, tanto os agentes de desenvolvimento como os próprios atores podem tirar benefícios de um bom conhecimento da cadeia produtiva, de seu funcionamento e de sua evolução.

## **A bacia leiteira de Castanhal: um contexto regional pouco favorável para produção de leite**

Em primeiro lugar, deve-se ressaltar que a Zona Bragantina é uma das áreas de menor relevância pecuária bovina em toda Amazônia Brasileira<sup>1</sup>. Segundo os dados da Sagri, ela contribui com menos de 4,5% do rebanho paraense, com cerca de 510 000 cabeças de bovinos, e menos de 5 000 bubalinos. Diversos fatores explicam essa pouca importância da pecuária na Zona Bragantina.

De fato, desde o século XVIII, a distribuição das terras era feita em áreas relativamente pequenas, em torno de 25 hectares por família, e posteriormente, os lotes foram ainda mais reduzidos, principalmente pelo processo de sucessão dos herdeiros (Egler, 1961). Além disso, as populações que se instalaram na região eram de origem essencialmente nordestina, privilegiando a produção vegetal, com base no sistema de corte e queima, onde predominam as lavouras ou roças de mandioca, arroz, milho, feijão, com fraco componente de pecuária bovina. Além disso, a proximidade do mercado de Belém e a possibilidade de exportar por via marítima atraíram grandes investidores, os quais desenvolveram agroindústrias de grande porte, viabilizando várias produções agrícolas para as famílias da região. Assim, se expandiram os cultivos de pimenta-do-reino, laranja, maracujá, dendê, fruteiras, hortaliças em geral, etc.

Nesse contexto de "cinturão verde" em torno da metrópole Belém, a produção bovina é menos atraente que em outras regiões do Estado, onde a grande disponibilidade e o baixo custo da terra, o menor custo da mão-de-obra, a falta de outras alternativas agrícolas e outros fatores, tornam competitiva uma pecuária de caráter extensivo (Poccard-Chapuis et al. 2001).

Por conseqüência, a oferta de leite na Zona Bragantina é muito baixa, apesar das vantagens comparativas citadas na introdução. Na situação atual, o mercado de Belém para leite e derivados, em vez de ser uma oportunidade para incentivar a produção local, acaba sendo abastecido essencialmente através de importações oriundas do Sul, Sudeste e Centro-Oeste, principalmente de leite em pó e longa vida.

---

<sup>1</sup>Fora as áreas de floresta primária.

## O mercado consumidor de Belém: uma organização que dificulta o crescimento dos laticínios locais

O consumidor belenense não é muito adepto ao leite e seus derivados: o consumo *per capita* alcança apenas 6 kg por habitante e por ano, enquanto que a média nacional, medida pelo, IBGE é de 49 kg/hab/ano. Mesmo assim, estima-se nessa pesquisa, que a produção da Zona Bragantina satisfaz apenas 15% do consumo total de leite e derivados da Grande Belém. Uma das razões para esse baixo consumo e essa baixa taxa de substituição das importações é uma antiga reputação de baixa qualidade que marca os produtos lácteos locais, resultado de uma imagem de falta de higiene nas propriedades rurais. Por esse e outros motivos, o belenense acaba consumindo pouco leite, dando nítida preferência ao leite em pó e ao leite longa vida, importados de regiões tradicionalmente leiteiras, como Minas, Goiás e Rio Grande do Sul, e produzidos por grandes empresas que souberam criar uma imagem de alta qualidade sanitária, como Nestlé, Danone, Parmalat, Itambé, etc.

Mas esse comportamento do consumidor de Belém não é o único motivo da fraca produção local. As grandes empresas nacionais de laticínios são muito competitivas nos preços, pelo menos no aspecto sazonal, impondo uma dura concorrência aos laticínios da Zona Bragantina. O mecanismo dessa concorrência é resumido a seguir: quando começa a época do verão no Sul e Sudeste do País, onde estão instalados os grandes laticínios, a produção de leite aumenta devido às altas temperaturas e à maior produção forrageira. Ao mesmo tempo, o consumo diminui, pois nessas regiões se consome mais queijo na época fria. Além disso, graças a um sistema de quotas de produção, os laticínios impõem ao produtor um preço do leite mais barato no verão que no inverno. Como resultado, no verão, esses laticínios processam uma grande quantidade de leite a um custo bem baixo, ao mesmo tempo em que seus mercados não estão absorvendo toda a produção. Nessas condições, eles podem exportar o excedente para os mercados do Norte a um preço muito baixo, às vezes mais baixo que nos próprios mercados do Sul e Sudeste, uma vez que o importante é não ficar com essa produção nos entrepostos, já que o custo de estocagem é alto. Assim, periodicamente, chegam a Belém produtos lácteos a um preço inferior ao custo de produção na Zona Bragantina, o que significa uma concorrência imbatível para os laticínios locais. Esse mecanismo envolve principalmente o leite longa vida e os queijos mais comuns, como mussarela e prato.

Um terceiro fator limitante para a indústria leiteira na Zona Bragantina é a organização da distribuição dos produtos lácteos no mercado de Belém, que é muito concentrada, estando a maior parte nas grandes redes de supermercados, como Líder, Yamada, Nazaré, Cidade, e outros. Essas redes trabalham com grandes volumes de produtos, pois elas conseguem atingir muitos consumidores. Isso lhes proporciona um grande poder de negociação com os fornecedores, e elas impõem diversas exigências aos laticínios, como alta qualidade dos produtos e preços baixos, longos prazos de pagamento, ausência de contratos a longo ou médio prazo, grande quantidade de produtos que pode variar muito de uma semana para outra.

Nessas condições, apenas os fornecedores de maior porte podem se manter, e isso vem favorecendo as empresas como Nestlé, Danone, Parmalat, em detrimento dos laticínios locais. Um fator que agrava ainda mais esse desequilíbrio é o grande poder que essas grandes empresas têm sobre os supermercados para descartar a concorrência dos produtos locais. Durante essa pesquisa, observou-se que um representante comercial de um grande laticínio nacional exigiu de um gerente de supermercado de Belém a retirada das prateleiras dos produtos de um laticínio paraense, sob a pena de suspender qualquer venda de produto.

Frente a essa situação, os laticínios locais têm poucas oportunidades para poder crescer e estimular a produção leiteira na Zona Bragantina. Uma linha a seguir seria a de aumentar o volume de produção e a capacidade financeira, para poder suportar as exigências dos supermercados e assim escoar sua produção nesses maiores distribuidores do mercado. Dificilmente pode se imaginar hoje que um laticínio cresça significativamente sem vender para os supermercados. Porém, apenas quatro laticínios da região estão vencendo esse desafio, sendo que os outros continuam vendendo para padarias e feiras, com alto custo de entrega e baixos volumes de venda. Um laticínio investiu também na fabricação de pizzas, para agregar mais valor no queijo produzido. Essa integração vertical das atividades é também uma oportunidade, apesar de ser válida apenas para pequenos volumes.

Outra alternativa para os laticínios locais é de seguir o exemplo da Nestlé, Danone e outras, na inovação e diversificação dos produtos, e na construção de uma imagem de qualidade e de um produto atraente para os consumidores. Um exemplo seria entrar no ramo das bebidas lácteas e dos produtos *light*, inovar com novos sabores e novas embalagens, investir em propaganda e outras formas de marketing, etc.

Finalmente, a terceira opção possível seria se especializar em faixas do mercado onde os grandes laticínios nacionais não podem competir por causa da distância, ou seja, em produtos altamente perecíveis e em produtos locais. No caso, seria trabalhar com queijos frescos, produtos locais que já existem como o queijo de Marajó, ou que podem ser criados através de uma novo apelo, a exemplo de algumas bacias de produção de queijo, no Brasil e no mundo.

Percebe-se que todas essas opções passam por uma garantia de qualidade dos produtos, para deixar o distribuidor e o consumidor satisfeito com respeito às exigências na área sanitária. Esse assunto envolve também o comprometimento do elo de produção de leite cru, que é a matéria-prima para toda a cadeia produtiva.

### **Os estabelecimentos leiteiros têm poucas condições para enfrentar os desafios e exigências da cadeia**

Dos 42.000 moradores rurais nos 5 municípios que compõem a bacia leiteira de Castanhal (IBGE, 2000), apenas 40 produtores comercializam seu leite em laticínios inspecionados, totalizando menos de 4.000 litros diários. Essa proporção significa que a produção leiteira ocupa uma posição marginal dentro das atividades agrícolas da Zona Bragantina. Esses produtores são bastante diversificados, apesar de serem poucos.

Identificaram-se três tipos ou categorias mais freqüentes de propriedade leiteira: empresarial de pequeno porte, familiar e intensificada.

### **Uma diversidade de produtores que dificulta o melhoramento da produção na escala da bacia leiteira**

Durante esta pesquisa, observou-se que 69% dos produtores leiteiros se enquadram num tipo de produção empresarial, em pequena ou média escala. Dessa forma, 76% do leite comercializado para laticínios é produzido por mão-de-obra assalariada. Na maioria dos casos, o proprietário desenvolve atividades não-agrícolas na cidade (como medicina, advocacia, comércio, etc.). O objetivo da propriedade é manter o patrimônio familiar, captar financiamentos públicos, produzir gado de corte ou dispor de áreas de lazer para a família. A produção de leite serve para cobrir preferencialmente as despesas com a manutenção do imóvel, primariamente o salário do vaqueiro.

O funcionamento do estabelecimento tem grande consequência na produção leiteira, uma vez que as decisões e práticas de manejo das áreas produtivas ou do rebanho ficam por conta do vaqueiro. Muitas vezes, a intervenção do proprietário é feita à distância, ou apenas sobre assuntos de comercialização (como escolha do laticínio e venda de bezerro ou do gado de descarte). Assim, decisões importantes, como aquelas sobre a alimentação do bezerro, são tomadas por um vaqueiro, que obviamente possui objetivos próprios, sendo que o seu salário não depende da quantidade de leite comercializado.

Um caso extremo foi o de um fazendeiro que possuía ordenhadeira mecânica, mas que o vaqueiro não a usava por não saber manejar esse equipamento. Por outro lado, existem proprietários sem experiência em pecuária, cujas fazendas são altamente produtivas e bem manejadas devido ao bom desempenho de um vaqueiro qualificado. De uma forma geral, e do ponto de vista da produção de leite, o desempenho dos estabelecimentos é baixo, sendo o leite apenas um subproduto da produção de corte, com o objetivo principal de pagar a mão-de-obra da fazenda. Por essa razão, os proprietários não mostraram grande interesse em modificar seus sistemas de produção ou adequar algumas práticas para melhorar a produção de leite.

Ao lado desse tipo de produtores se encontram pequenas propriedades familiares que respondem por cerca de 20% da produção de leite na bacia leiteira de Castanhal, possuindo em torno de 14% das pastagens. Esses são nitidamente especializados em produção de leite, inclusive em detrimento da qualidade do bezerro, que chega a ser comercializado 15 a 20% mais barato que os bezerros dos outros estabelecimentos. A alimentação das vacas é diversificada, sendo usados alguns subprodutos da agroindústria local ou capineiras. Chega-se a uma produtividade estimada em 4,4 litros por vaca, gerando uma renda anual de R\$ 480,00, sendo que a venda do bezerro contribui com apenas R\$ 100,00 para esse tipo de produtor. As bases desses sistemas de produção orientado à pecuária leiteira é o uso de menos área que a produção de corte e a melhor remuneração da mão-de-obra familiar, graças à possibilidade de alimentação melhorada (Tabela 1).

Alguns raros estabelecimentos não se enquadram em nenhum desses tipos descritos, sendo propriedades com funcionamento de tipo empresarial, nitidamente especializadas em produção de leite e com alto nível de intensificação, em termos de genética, alimentação, instalações rurais e manejo sanitário, indicando um alto nível de investimento na melhoria da produtividade. Poderiam ser consideradas fazendas leiteiras - modelo para a região, se não necessitassem de um nível excessivamente alto de investimento.

**Tabela 1.** Tipo e freqüência de uso suplemento alimentar para o gado leiteiro nos estabelecimentos leiteiros da bacia de Castanhal (porcentagens).

| Capineira | Cevada | Farelo de milho | Mandioca fresca | Casca de maracujá | Cana | Uréia | Cuim de arroz | Farelo de coco | Torta de dendê |
|-----------|--------|-----------------|-----------------|-------------------|------|-------|---------------|----------------|----------------|
| Ur ia     |        |                 |                 |                   |      |       |               |                |                |
| 58,6      | 48,3   | 31,0            | 24,1            | 10,3              | 6,9  | 6,9   | 3,4           | 3,4            | 3,4            |

Todavia, os tipos “familiar” e “intensificado” demonstram que a produtividade da terra e do trabalho em estabelecimentos leiteiros pode ser nitidamente melhorada na Zona Bragantina, principalmente devido às facilidades para melhoria da alimentação do rebanho. Combinados com o alto preço do leite pago pelos laticínios, até 30% acima de outras bacias leiteiras no Estado, esses ganhos de produtividade na alimentação podem tornar a pecuária leiteira muito rentável, economicamente, no contexto da Zona Bragantina. Aumentar a rentabilidade via a eficiência na alimentação pode ser a melhor maneira de atrair novos produtores para o setor leiteiro, o que justifica as pesquisas sobre forrageiras e pastagem, conduzidas pelos órgãos de pesquisa na região. Contudo, não se pode esquecer que as melhorias na alimentação podem ser limitadas pela baixa qualidade genética das vacas.

Mas, a atual grande diversidade socioeconômica dos produtores traduz uma falta de convergência de interesses de todos. Isso vem dificultando, ou até impedindo, qualquer iniciativa coletiva. As reivindicações de um grupo de produtores podem ser contraditórias aos interesses de um outro. Desse modo, a organização do setor leiteiro pode ainda demorar em numerosas e longas discussões, ou então, permanecer na mesma situação, não solucionando os entraves da cadeia. Contudo, existem problemas imediatos que precisam ser resolvidos por todos, como aqueles relativos à qualidade do leite cru.

## **A qualidade do leite cru: uma grande variabilidade**

Nas regiões tropicais úmidas, é muito importante a questão da perda da qualidade do leite cru, que é um produto extremamente sensível, devido à temperatura ambiente ser sempre elevada.

Durante um levantamento realizado no ano de 2000, na bacia leiteira de Castanhal, foi observada uma grande variabilidade na qualidade do leite entre propriedades e entre os dias de uma mesma propriedade. Algumas propriedades apresentaram um desempenho muito bom, com uma ótima qualidade em todos dias da pesquisa, produzindo um leite de tipo A, conforme a classificação nacional. Outras propriedades mostraram, ao contrário, sérias deficiências, resultando em um leite abaixo dos padrões exigidos pela legislação vigente. A maioria manteve-se dentro dos padrões, mas com grande variação. A qualidade do leite não foi relacionada ao tipo de produtor: dentro de todos os tipos 'intensificado', "empresarial" e "familiar", foram observados todos os níveis de qualidade.

Os principais critérios que se revelaram apropriados para caracterizar a qualidade do leite na bacia de Castanhal foram os teores de gordura e extrato seco desengordurado, a acidez e a atividade bacteriana, medida pelo método Tram (Vieira et al. 2001). Analisando os fatores determinantes da qualidade do leite, consideraram-se os mais importantes as práticas de alimentação da vaca e do bezerro, a ordenha, o manuseio e transporte do leite, e as instalações rurais.

Esses fatores variam entre estabelecimentos, explicando a grande variabilidade da qualidade entre eles. Alguns atuam todos os dias, influenciando, de maneira constante, a qualidade do leite produzido num determinado estabelecimento. É o caso, por exemplo, da deficiência no teor de gordura, que pode decorrer da prática de amamentação do bezerro: o vaqueiro deixa o último leite da vaca, mais concentrado em gordura, para o bezerro, de modo que o leite comercializado fica mais magro. Já outras práticas prejudicam a qualidade do leite apenas de forma eventual. É o caso, por exemplo, do vaqueiro que não lava convenientemente as mãos antes da ordenha, de modo que, em alguns dias, as bactérias podem contaminar o leite, e em outros não. Essa é uma das razões da grande variabilidade da acidez entre os dias de uma mesma propriedade, ocorrendo a situação de um tambor de leite azedar antes de chegar à plataforma do laticínio.

Foi realizado um seminário em Castanhal para os produtores participantes da pesquisa para discutir a problemática da qualidade do leite e, ao final do evento, foi entregue a cada um deles um relatório sobre a qualidade do leite de sua propriedade, acompanhado de uma relação das práticas que podem estar contribuindo para o resultado e as soluções que podem ser implementadas (Vieira et al. 2001).

As constatações mais relevantes dessa pesquisa foram: a) existem estabelecimentos que conseguem atingir altos níveis de qualidade do leite cru, praticando um sistema de produção simples; b) os fatores que mais prejudicam a qualidade do leite estão relacionadas a práticas que podem ser melhoradas facilmente. Em outras palavras, melhorar a qualidade do leite da região não é um objetivo muito difícil de se conseguir, uma vez que não requer altos investimentos nem tecnologia de ponta ou equipamentos muito caros. Basta que cada produtor se empenhe em adequar suas práticas, conforme as recomendações básicas de amplo domínio.

Esse melhoramento da qualidade do leite cru se torna cada vez mais urgente, uma vez que a legislação federal, que está em processo de modificação, irá impor, nos próximos anos, condições muito mais rígidas para comercialização de leite.

## **O melhoramento da qualidade do leite cru: formar, informar e incentivar**

Observou-se que, entre as propriedades, a grande oscilação do nível de consciência sobre a importância da qualidade do leite e o conhecimento das práticas que afetam diretamente essa questão. Para muitos, o principal objetivo é ter o seu leite aceito na plataforma, não se preocupando com as exigências de qualidade dos clientes dos laticínios, com a possibilidade do consumidor vir a deixar de comprar o produto local, nem com a existência de uma legislação a respeito. Para reverter esse quadro e construir uma imagem positiva do leite regional, é urgente que os produtores tenham acesso a essa informação e consciência da responsabilidade no desenvolvimento do setor leiteiro de sua região. Para poder difundir essas informações e mudar as práticas de manejo, é preciso que os produtores e vaqueiros sejam treinados e tenham o mínimo de condições, como um curral coberto, um piso inclinado, água corrente, um bico de luz, etc. Isso passa não apenas por um programa de formação e de acompanhamento, mas também por um incentivo monetário à produção de qualidade. Sem um interesse financeiro claro, dificilmente serão realizadas as mudanças nas fazendas para melhorar a qualidade do produto.

Um dos laticínios da região tentou implementar, no ano de 2000, um sistema de remuneração em função do nível de extrato seco desengordurado, critério fundamental na qualidade físico-química do leite cru. A tentativa não teve sucesso, uma vez que os produtores, ao não satisfazerem os padrões e recebe-

ram um preço baixo, simplesmente passavam a vender o seu produto a outros laticínios, em vez de melhorar suas práticas. Desse modo, o laticínio inovador teve que voltar a praticar a remuneração tradicional para não perder seus fornecedores. Esse exemplo demonstra que o ponto-chave em todo processo de melhoramento da qualidade de uma bacia leiteira é o modo de comercialização do leite cru.

## **Modos de comercialização do leite cru para a indústria: a regra do oportunismo**

Os fatos mencionados anteriormente mostram que no setor ainda não existe uma organização para a comercialização do leite cru. O que há é uma acirrada concorrência entre os laticínios para comprar o leite cru, sendo que somente comprando a maior quantidade possível de matéria-prima eles poderão ter um volume de produção suficiente para consolidar sua posição no mercado de distribuição, em primeiro lugar nos supermercados. Os produtores se beneficiam dessa concorrência, mudando facilmente de laticínio em função dos aumentos de preço oferecidos, em tentativas periódicas de derrubar as indústrias concorrentes. Esse mecanismo tende a manter alto o preço do leite cru na porteira, cerca de 30% maior na Zona Bragantina, em relação às outras regiões produtoras do Estado do Pará.

Um dos fatores que impedem os laticínios locais de baixar o preço ao produtor é a ameaça permanente da maioria dos produtores de abandonar a produção de leite e voltar a outras atividades, como pecuária de corte (no caso do tipo “empresarial”) e produção vegetal (no caso do tipo “familiar”). O terceiro tipo, “intensificado”, ainda não tem volume de produção suficiente para sustentar um laticínio. Dessa maneira, o laticínio acaba pagando caro por uma matéria-prima cuja a qualidade e o abastecimento não são garantidos, uma vez que o produtor pode facilmente mudar de indústria com que trabalha. Devido a essas incertezas, um dos maiores laticínios de Castanhal desistiu de comprar leite cru, trabalhando apenas com leite em pó, importado do sudeste.

Essa situação de desorganização na comercialização de leite cru prejudica tanto as indústrias que dificilmente podem crescer e desenvolver uma política de qualidade, como o setor de produção, que fica restrito a poucos produtores. Enquanto que, para um fortalecimento da bacia leiteira, esses elos da cadeia (produção e indústria) deveriam se integrar, com apoio de medidas e políticas públicas adequadas, visando garantir o sucesso do setor. O ultimo parágrafo dessa publicação constitui uma proposta nesse sentido.

## Conclusão

### Um grande potencial que requer ações conjuntas

No final dessa pesquisa, e após ter analisado a construção de bacias leiteiras em outras regiões, chega-se à conclusão que apenas a organização conjunta de produtores e industriais pode favorecer o crescimento durável da produção leiteira na Zona Bragantina e garantir lucratividade a todos. Sem uma organização em toda a cadeia, não há condições para mudar significativamente a situação atual: poucos produtores envolvidos, pequenas indústrias que não conseguem reunir as condições para crescer, nem evitar o risco de falhar seus compromissos com os produtores, e uma produção com baixa reputação no mercado.

Propõe-se, então, promover acordos entre distribuidores, indústria e produção, para valorizar os produtos leiteiros locais. Os resultados esperados são: manter um preço alto ao produtor, promover maiores desempenhos nos sistemas de produção, garantir mais segurança às indústrias e certificar a qualidade dos produtos para o consumidor, o que a beneficiará os distribuidores. O mecanismo é baseado na implementação de uma carteira ou selo de qualidade para os produtores, que apareceria também na embalagem dos produtos finais e que seria o alicerce para construir uma nova imagem de qualidade nos produtos locais. Esse selo seria concedido para os produtores que comprovem um manejo sanitário adequado (vacinas do rebanho em dia, etc.) e um bom nível de qualidade do leite cru.

A implementação do selo seria progressiva, baseada num acompanhamento individual dos produtores. Os parâmetros de qualidade seriam medidos regularmente, e uma equipe técnica daria o apoio e a orientação para corrigir as práticas responsáveis por eventuais deficiência na qualidade. Linhas de financiamento e outras facilidades de pagamento seriam implementadas junto a bancos, indústrias e organizações coletivas, para facilitar esses ajustes nas propriedades. Ressalta-se que, na maioria dos casos, as melhorias não dependem de grande investimentos, e sim de simples ajustes nas práticas. Ao conseguir produzir diariamente um leite de qualidade satisfatória, o produtor ganharia o selo e um preço diferenciado do seu produto. Após uma fase de teste, campanhas de marketing seriam desenvolvidas para divulgar os novos produtos no mercado. Longe de ser “uma missão impossível”, tal processo foi a solução que garantiu a permanência de bacias leiteiras em diversas partes do Brasil, como no Rio Grande do Sul, ou na

França, na Holanda, com grandes produtores de queijos. Além disso, a rigidez da legislação a implementar pelo governo federal não deixa muitas opções à cadeia produtiva leiteira na Zona Bragantina: é melhorar ou desaparecer do circuito oficial.

## **Referências Bibliográficas**

EGLER, E.G. A zona Bragantina no Estado do Pará. Separata de *Revista Brasileira de Geografia*, Rio de Janeiro, v.23, n.3, p.527-555, jul./ago. de 1961.

IBGE (Rio de Janeiro,RJ). **Resultados preliminares do censo demográfico de 2000**. Disponível em [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br). Acesso em 2000.

POCCARD-CHAPUIS R.; VEIGA J.B.; PIKETTY M.G.; MORELly C.;  
TOURRAND J.F. **A cadeia produtiva do leite: alternativa para consolidação da agricultura familiar nas frentes pioneiras da Amazônia**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001. 33p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 114).

VIEIRA L.C.; POCCARD-CHAPUIS, R.; VEIGA J.B. **Produção e avaliação da qualidade do leite na microrregião de Castanhal**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001. 26p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 95).



---

***Amazônia Oriental***

CAPE 4583

**Patrocínio:**



**BANCO DA AMAZÔNIA**

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

