



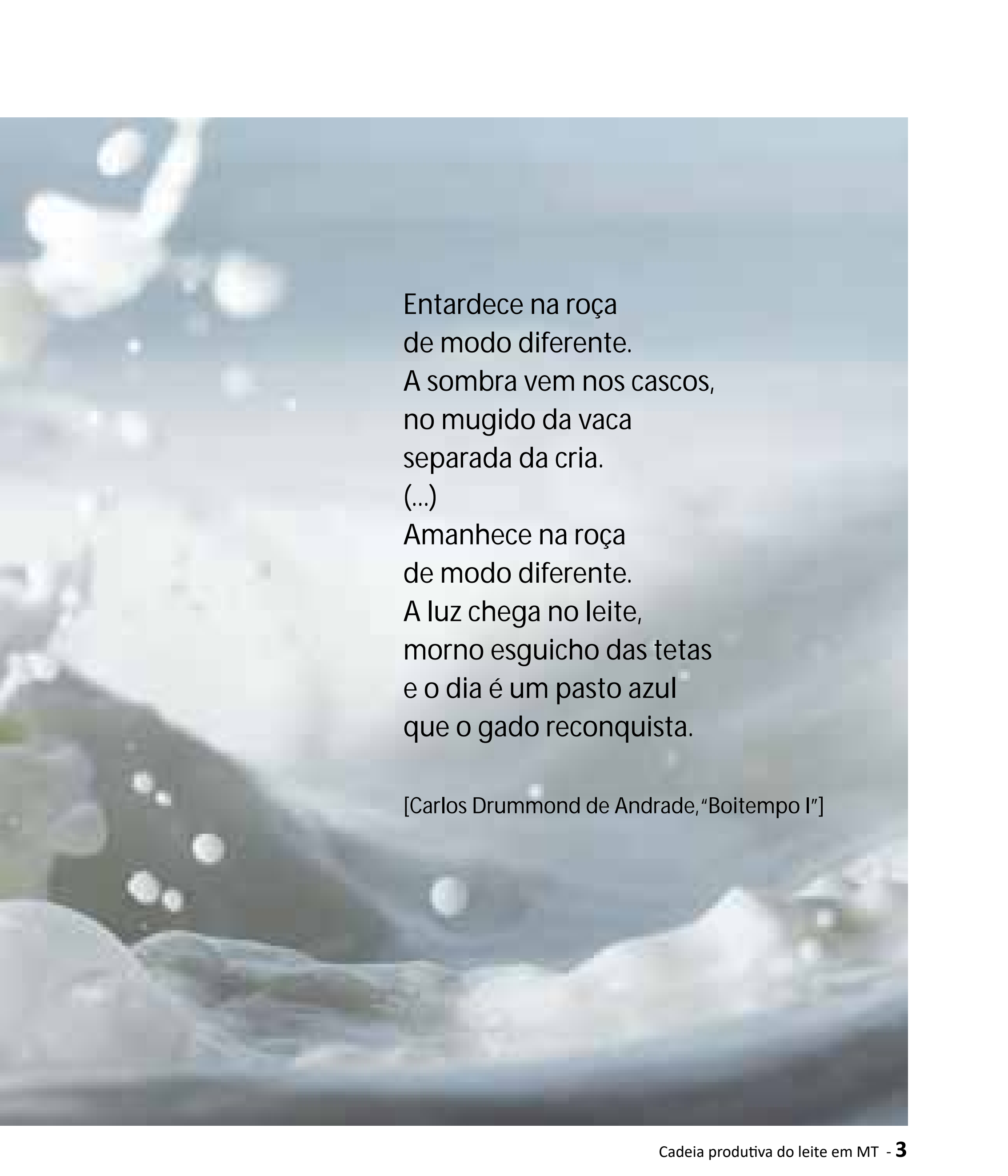
Leite.

*Sabor, Tradição
e Desenvolvimento*

A photograph of a white cow in a field. In the background, there is a large white cross, likely a religious monument. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. The cow is the central focus, and the cross is a prominent landmark in the background.

Leite.

*Sabor, Tradição
e Desenvolvimento*



Entardece na roça
de modo diferente.
A sombra vem nos cascos,
no mugido da vaca
separada da cria.

(...)

Amanhece na roça
de modo diferente.
A luz chega no leite,
morno esguicho das tetas
e o dia é um pasto azul
que o gado reconquista.

[Carlos Drummond de Andrade, "Boitempo I"]

APRESENTAÇÃO

Este livro que você, leitor (leitora) tem em mãos demandou um tempo considerável entre a sua concepção e a presente realização. De minha parte, creio que desde 2016 ou 2017 já comecei a ouvi falar dele – um período de pelo menos uns três ou quatro anos, portanto. Nesse meio tempo, segundo me informaram os seus idealizadores, foi muita viagem, carro rodando solto, ou travado, tanto durante o dia quanto em trechos da noite, gravações em áudio e filmagens, pernoites em vilas, cidades, chácaras, sítios e fazendas de todos os cantos deste vasto território do estado de Mato Grosso; café da manhã, almoço e jantar fartos com os entrevistados e suas famílias e agregados; leite puro ou com canela e açúcar nos currais. Estradas de asfalto, de chão batido (quando não, passando por lamaçais e pelas irritantes ‘costelas’ no trajeto), sol, poeira, calor, chuva e vento, redemoinhos, cata-vento girando... Estradas, estradas. Estrada que não acaba mais.

Dos vídeos e áudios que os amigos Cosme e Joubert (contando, muitas vezes, com o auxílio luxuoso da câmera do cinegrafista Juliano Vaz, o Zito Bala) trouxeram como registro dessas viagens, se faz, especialmente, a Parte II deste volume a qual intitulei: *“Produtores e cooperados contam suas histórias (Entrevistas)”*.

Antes disso, entretanto, falemos um pouco da Parte I, conforme deve ser óbvio nesses casos. E, por conseguinte, da própria estrutura toda do trabalho.

Na minha condição de ser apenas um meio-autor (se tanto) do livro, ou, mais verdadeiramente, de um organizador que escreveu um pouco mais em cada ponto da narrativa, alguém que cortou, colou, arranjou, editou o material que me foi disponibilizado de antemão, antecipo, então, um pouco de sua elaboração, passo a passo.

Assim, a Parte I (*História e Perspectivas*), como o nome diz, procura dar conta da trajetória dos leiteiros em sua saga pelos rincões brasileiros e mato-grossenses, em

particular, numa estruturação que procura abarcar os aspectos que julgamos mais relevantes. Nesta perspectiva, as Notas Introdutórias procuram mostrar um pouco da história do leite em terras brasileiras, desde a chegada das primeiras reses ao país, em São Vicente – SP, no ano de 1532; e, no caso particular de Mato Grosso, considerando que sua pedra fundamental, por assim dizer, é lançada em 1950. Nesse ano, com efeito, o governo federal institui as exigências de inspeção sanitária de produtos de origem animal, trabalho este que se consolida, na prática, com a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), uma entidade de pesquisa vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), no ano de 1972, que passa a ser uma referência indiscutível quanto ao balizamento e evolução de toda ação produtiva ligada às atividades do campo no Brasil.

Depois da Introdução, o texto é assim estruturado:

- O surgimento e os tempos iniciais da pecuária leiteira no estado;
- A importância do associativismo para o setor;
- A criação de nossas primeiras cooperativas (Comajul, Coopnoroeste);
- Mato Grosso e a produção de leite (a economia familiar; o papel das mulheres na cadeia da produção leiteira);
- Geração de emprego e renda pelos processos de produção e industrialização;
- Gastronomia e aspectos nutricionais;
- Sucessão na propriedade leiteira.

Na Parte II, já referida, na qual trabalhamos com a “matéria viva” dos depoimentos de produtores/cooperados-cooperativistas das principais bacias leiteiras do estado, encontram-se, a meu ver, sem dúvida, as passagens mais brilhantes, emotivas, saborosas e – por que não dizer? – informativas deste volume contando a saga desses singulares produtores rurais, semiurbanos e até urbanos, que tanto têm contribuído para o desenvolvimento econômico, cultural, gastronômico, enfim, social, do estado de Mato Grosso e do Brasil.

Por fim, nesta Apresentação, quero externar meus agradecimentos especiais ao Emerson que nos disponibilizou o texto-base para a escrita da Parte I do volume, e à menina Mayara, minha colega de redação de jornal, que gentilmente verteu para a modalidade escrita a maioria dos áudios das entrevistas realizadas em campo, matéria-prima para a elaboração da Parte II.

Também, naturalmente, quero agradecer ao Cosme e ao Joubert pela confiança, e fé, em mim depositadas para ajudar a cumprir tão nobre tarefa.

Ao leitor, à leitora, espero que a leitura agrade; se isso acontecer, é claro que esta será a nossa maior recompensa.



PREFÁCIO

“Ó o leite!” Pode ser que muitos de vocês que estejam lendo esse livro algum dia já ouviram essa expressão na rua de casa.

Essa era uma das formas de anunciar, diariamente, a chegada do leite nas ruas da cidade, que vinham em garrafas de vidro, as vezes até quentinho ainda, pronto para ser consumido pelas famílias.

Uma realidade da qual eu também fiz parte. Filho de produtor, nasci na fazenda e fazia tudo que me pediam. Ajudava a tirar leite, apartar vaca, entregar o produto. Trabalhava muito, mas era um processo extremamente satisfatório e gratificante. Acompanhei de perto as mudanças pertinentes a produção de leite, o trabalho dos produtores e o quanto o trabalho duro deles nos rendeu – e nos rende ainda – grandes conquistas no cenário brasileiro.

Lembro bem de tudo que passamos ao longo destes anos – na década de 70 a entrega era feita de casa em casa, conforme o negócio foi crescendo, passamos a utilizar tambores de plástico, de latão... E, a entrega que antes era feita a pé ganhou o reforço de uma Kombi, de charreteiros e disso só cresceu. A entrega já não era mais direto para o consumidor final, mas contou com os laticínios fazendo essa ponte.

Resgatar essa história é algo fundamental, a gente tem que valorizar e apreciar o que veio antes e o que permitiu que chegássemos onde estamos hoje.

Para você leitor ter uma ideia, antes com 150 vacas tínhamos 50 litros de leite. Hoje, com 10 vacas a gente consegue tirar 150 litros de leite. Era um trabalho imenso para um pequeno ganho, mas a alegria de fazer o que fazíamos sempre esteve presente.

É uma história de muito sacrifício, de baixa remuneração, mas de uma gente que nunca deixou de trabalhar e produzir cada vez mais. E, chegamos onde estamos graças ao esforço de muitos produtores e muitas famílias.

Este livro busca justamente resgatar cada pedacinho da história, desde os idos de 1500 no Brasil, e, chegando mais perto da nossa realidade, desde a década de 50. Reconstroi cenários, dá voz a quem teve grande participação em diversos níveis da produção, aponta as dificuldades e traz o resultado de todo o trabalho árduo desenvolvido nas últimas décadas.

Não conheço uma pessoa que não tenha sua história atrelada com a história do leite. É um produto de fundamental importância na mesa brasileira e também para a nossa saúde. Está presente no queijo da fazenda, no requeijão que compramos, no café com leite que não pode faltar para começar bem o dia.

Mas, mais do que isso, é a história de vida de muitos produtores, uma memória afetiva tão presente e cativa na história de boa parte dos brasileiros.

Antônio Carlos Carvalho de Souza

Pecuarista

PREFÁCIO II

Para mim, falar da cadeia produtiva do leite é também falar de amor. Há um tempo tive a oportunidade de ler um estudo, de uma renomada entidade de economia, sobre a viabilidade da cadeia do leite. Depois de vários estudos estatísticos, várias fórmulas aplicadas, vários teoremas, esses economistas chegaram a uma conclusão simplesmente inusitada: que o agronegócio do leite somente sobrevivia por causa do amor que os criadores pecuaristas tinham por suas vacas leiteiras. As contas não fechavam e os pecuaristas continuavam com sua criação de vacas leiteiras. Acho que foi única vez que eu vi o amor superar as contas matemáticas.

Nasci em uma fazenda de criação de vacas leiteiras e cafezal lá nos contrafortes da Serra da Mantiqueira, na média Mogiana, em São Sebastião da Gramma, e, desde pequeno convivo com as vacas leiteiras.

Me lembro bem dos ensinamentos de meu avô, que sobreviveu e passou incólume na grande crise de 29, quando houve uma grande destruição dos cafés, com a queima destes nos armazéns gerais. Nessa época também aconteceu a quebra da bolsa de Nova York, o desespero bateu para muitos e, infelizmente, ocorreram suicídios no meio da comunidade rural. Apesar do cenário, meu avô falou que conseguiu atravessar essa tormenta com as suas vacas leiteiras. Guardo até hoje algumas notas de venda de queijos daquela época, quando o leite custeava a manutenção das fazendas.

O grande valor do leite também está na sua rapidez de produção e faturamento, já que o leite produzido no dia, pode ser vendido no dia e recebido no dia, isso é muito importante, porque traz uma liquidez para os pequenos e médios produtores tocarem seus negócios.

Hoje as commodities têm uma comercialização mais agressiva com vendas a prazo e tudo mais, mas no passado não era assim.

O leite e a cadeia produtiva do leite são altamente sociais e democráticas. Social porque atendem uma grande parte da população, inclusive a mais carente que necessita do leite para alimentar suas crianças, e democrática porque um pequeno produtor, um assentado ou um colono pode ter uma a duas vacas e já produzir o seu leite para venda.

E disso vem sua importância, mas também uma grande responsabilidade. Como social eles não podem elevar os preços demais, em contrapartida os produtores de leite precisam receber adequadamente para fechar seus compromissos.

E aqui vemos a importância dos produtores se organizarem enquanto associação dos produtores de leite de Mato Grosso, para viabilizarem o custo de produção do leite, trabalhando com o governo, subsidiando os produtos que compõem o custo da cadeia produtiva do leite com menos impostos, mais financiamentos subsidiados, justamente para que o produto tenha o seu alcance social que lhe é devido.

Quando mudei para Rondonópolis acompanhei de perto os pecuaristas leiteiros Dr. Afrânio Santana Eurico Santana, Pedro Neves, Paraná, Antônio Carlos Dourado, Dolor Vilela, o Fuka, e muitos outros, numa luta hercúlea em defesa da classe produtora de leite, cuja saga é relatada historicamente neste livro que foi me dada a honra de escrever essas palavras.

E, lembrando que o leite leva ao amor, ao amor de mãe, eu sou obrigado a acreditar e endossar as considerações da prestigiosa faculdade que chegou à conclusão que o agronegócio da pecuária leiteira é tocada pelo amor.

Dr. Edson Andrade

Pecuarista



12 - Cadeia produtiva do leite em MT

SUMÁRIO

PARTE I - HISTÓRIA E PERSPECTIVAS.....	14
INTRODUÇÃO.....	16
O INÍCIO DA ATIVIDADE.....	24
A IMPORTÂNCIA DO ASSOCIATIVISMO.....	30
A força da Coopnoroeste.....	26
A criação da Comajul.....	40
MATO GROSSO E A PRODUÇÃO DE LEITE.....	44
O leite e a economia familiar.....	48
O papel das mulheres na produção de leite.....	55
PRODUÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO COMO GERADORAS DE EMPREGO E RENDA.....	60
GASTRONOMIA E ASPECTOS NUTRICIONAIS.....	71
A SUCESSÃO NA PROPRIEDADE LEITEIRA.....	82
PARTE II – PRODUTORES E COOPERADOS CONTAM SUAS HISTÓRIAS (ENTREVISTAS).....	87
DR. AFRÂNIO SANTANA DE OLIVEIRA.....	88
DR. WALDEBRAN COELHO.....	94
JOAQUIM JOSÉ DE ALMEIDA.....	100
JEOVAN FARIA.....	103
JOSÉ PEREIRA SOBRINHO.....	106
CASIMIRO DE SOUZA FREITAS (MIRO).....	110
DR. JOÃO BOSCO DE ALMEIDA.....	115
SEBASTIÃO REIS BORGES.....	120
ODOMENO PAIMEL FRANCO.....	125
ANTÔNIO BORNELLI FILHO.....	130
CONSIDERAÇÕES FINAIS (Entre a Subsistência e a Paixão).....	135
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	136

PARTE I

HISTÓRIA E PERSPECTIVAS



INTRODUÇÃO

Do ponto de vista histórico, o início da pecuária no Brasil está ligado aos primeiros anos do Império, logo após o Descobrimento: acontece em 1532 e vem pelas mãos de Martim Afonso de Souza, o primeiro donatário da Capitania de São Vicente (1533-1564), quando este ancorou em terras brasileiras, na então nascente cidade de São Vicente, no litoral de onde hoje se localiza o estado de São Paulo e ali desembarcou 32 cabeças de bovinos, que eram de origem e linhagem europeia.

Entretanto, da chegada da pecuária até ao que pode ser chamado início da pecuária leiteira decorre um período de mais de 100 anos. Tomando por base o registro do historiador João Castanho Dias em seu livro *As raízes leiteiras do Brasil*, a primeira ordenha de uma vaca em solo nacional ocorreu em 1641, numa fazenda nas proximidades de Recife, e esta ficou, então, como a primeira imagem de que se tem notícia da atividade no país.

Registra-se, assim, o início dessa atividade, que, conforme se sabe, é um dos esteios da economia nacional em áreas rurais. Tanto que, ao lado do café, o leite ao longo do tempo se cristalizou na memória afetiva de todos os brasileiros, formando ambos esta dobradinha tão querida por todos nós: o imbatível café com leite. Uma parceria econômico-sentimental tão bem-sucedida quanto um bom e duradouro casamento, a ponto de espalhar seus tentáculos até pela vida política do país, com a chamada política do café com leite, alguns séculos depois. *(Mas deixemos de coisas, cuidemos da vida, que isso é matéria e história para outro livro).*



O fato, posto e definitivo, é que, o gado transportado da Europa para o Brasil não estava adaptado às terras de Pindorama (O termo Pindorama admite três significados: é uma designação para o local mítico dos povos tupis-guaranis, que seria uma terra livre dos males. Também é o nome pelo qual os povos dos Andes peruanos e dos Pampas se referem ao Brasil) tampouco se podia dizer que fosse especializado, bem direcionado a qualquer exploração econômica que dele se pretendesse obter: nem era bom para o corte, nem para o leite, e, desse modo, muito menos para cria e reprodução.

Já em relação a Mato Grosso, a história do gado leiteiro, enquanto atividade econômica digna de nota, se inicia pra valer já em tempos bastante recentes. E isso, não obstante a força e a sedução do imaginário relacionado ao gado serem dos mais significativos ao longo da história pátria, como se pode lembrar a propósito de músicas do cancionero sertanejo a exemplo de “Boiada cuiabana”, dos compositores-cantores Raul Torres e Florêncio, e grande sucesso nas vozes de Tião Carreiro e Pardinho: “Vou contar a minha vida / Do tempo que eu era moço / De uma viagem que eu fiz / Lá pro sertão de Mato Grosso / Fui buscar uma boiada / Isto foi no mês de agosto”.

Pois é, não obstante tantas lembranças como essa associando o “sertão de Mato Grosso” predominantemente à história da lida do homem com o gado pelos estradões de terra batida (as famosas estradas boiadeiras), só mesmo a partir da segunda metade do século XX é que o leite começa a pesar de fato na balança comercial brasileira.

Nesse caso, foi no início dos anos 1950, quando o governo federal instituiu as exigências de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Para tanto, foram estabelecidas regras, vigentes em todo o território nacional, que precisavam ser observadas pela indústria (ou agroindústria) como as de pasteurização e de qualificações em tipos A, B e C. Tudo isso objetivando que o produto estivesse de acordo com uma escala crescente de padrões sanitários, de modo que tanto o leite quanto os seus derivados pudessem ser vendidos em escala comercial. Todavia, apesar da



regulamentação de padrões em nível federal, na realidade, pouco ainda se podia ver de concreto quanto à evolução real na cadeia do leite.

Entretanto, como em geral acontece nesses casos, ao longo dos anos o processo industrial foi criando processos, produtos e formas variadas de distribuição. E, reiterando: sempre de acordo com os avanços alcançados no campo científico-tecnológico brasileiro e internacional. (Para tanto, pesou, e muito, a já referida criação da Embrapa, que contribuiu sobremaneira para consolidar os avanços do setor).

A partir de então, o trabalho começou a se modernizar e, na esteira desse avanço, muitas regiões começaram a aprimorar a pecuária leiteira, contribuindo assim para que este setor tivesse saltos mais expressivos na economia do país.

Data, ainda, desse período (década de 1970) a adoção de algumas medidas e também de acessórios industriais como as embalagens descartáveis, que viriam a favorecer enormemente todo o processo relacionado à produção, distribuição e comercialização do leite.

Ainda nessa mesma década, quando, por sinal, é desmembrado o território do velho Mato Grosso para dar origem a Mato Grosso do Sul (em 11 de outubro de 1977, no governo do general Ernesto Geisel), o estado, já em suas dimensões geográficas atuais, foi subdividido em bacias leiteiras, que apresentam perfis distintos de produtores: Oeste, Norte, Sudeste, Nordeste (também conhecida como “Norte do Araguaia”), Noroeste, Médio-Norte e Centro-Sul.

Ao mesmo tempo em que ocorrem os avanços no processo que envolve a produção, a industrialização e a comercialização, o leite é reconhecido universalmente como um dos alimentos essenciais à saúde humana. Na alimentação de crianças, jovens, adultos e idosos, o consumo diário, ou pelo menos regular, de leite é recomendado pela ciência em virtude de suas destacadas virtudes nutricionais.

Nesse sentido, o leite e seus derivados fornecem proteínas e minerais essenciais à promoção do crescimento e manutenção da vida para o ser humano, com os seus micronutrientes desempenhando um papel dos mais relevantes nesse processo.

Em primeiro lugar, destaca-se como um dos principais alimentos que fornecem cálcio, um mineral básico para a formação e manutenção da estrutura óssea do organismo, garantindo o bom funcionamento desse metabolismo. Com efeito, para a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, o consumo habitual dos alimentos derivados do leite é recomendado para se alcançar uma ingestão adequada de cálcio.



O principal carboidrato presente neste alimento é a lactose. Esse açúcar contribui no aumento da absorção intestinal de cálcio, magnésio e fósforo presentes no leite, assim como na utilização de vitamina D pelo organismo. Por outro lado, a caseína é uma proteína de alto valor biológico, fonte de aminoácidos essenciais, necessários para o crescimento e manutenção dos tecidos do organismo.

O consumo desses alimentos também está associado a um menor risco de desenvolvimento de problemas de saúde como síndrome metabólica, hipertensão, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer, como o de cólon.

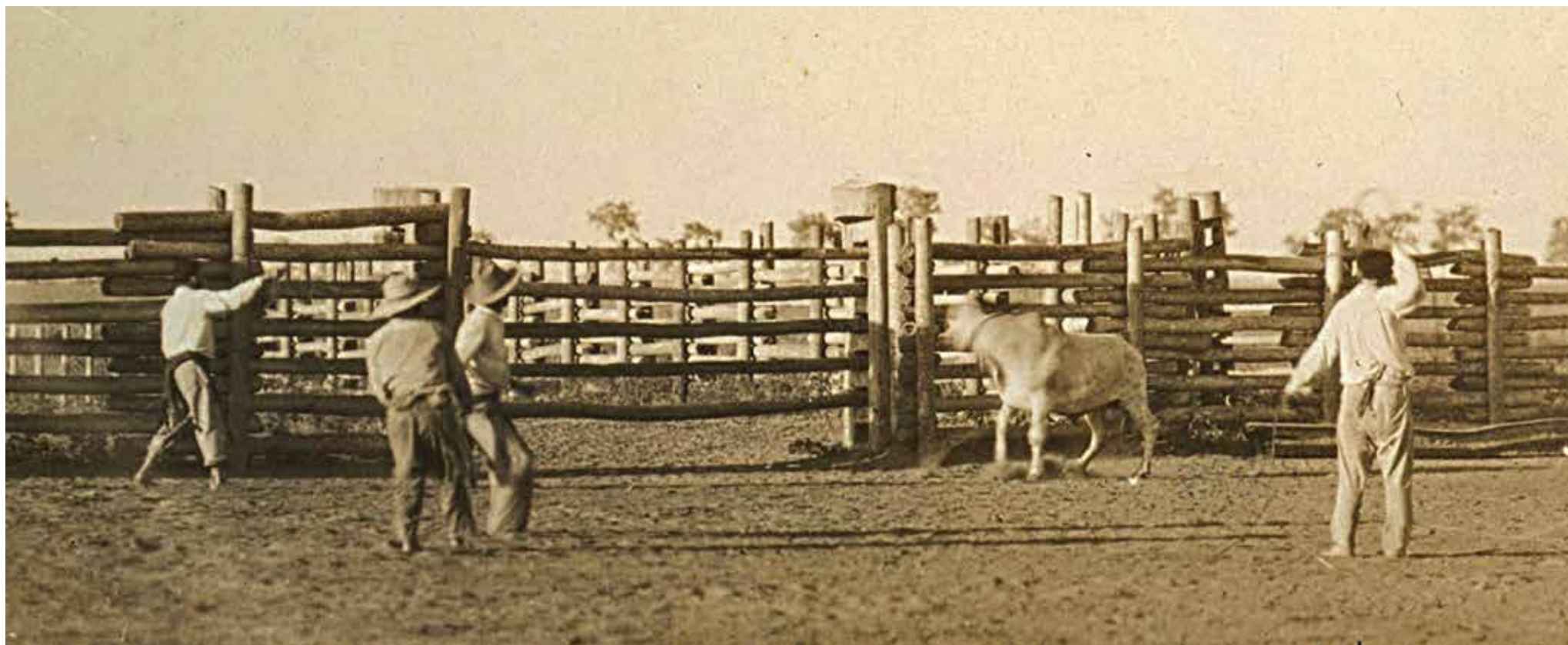
Estudos têm mostrado efeitos promissores entre o consumo de leite e derivados e seu efeito no gerenciamento do peso corporal, devido à liberação de hormônios que estimulam a saciedade.





De acordo com dados da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) e tendo em vista a Pirâmide Alimentar adaptada à população brasileira, para indivíduos que precisam ingerir 2 mil quilocalorias (kcal) por dia, recomenda-se o consumo diário de três porções de lácteos como forma segura para que sejam alcançadas as recomendações diárias de cálcio e proteínas para a manutenção da saúde.

E já que falamos tanto das inumeráveis virtudes do alimento em foco, para concluir esta introdução, quero apenas citar uma das tantas frases marcantes atribuídas ao estadista britânico Winston Churchill: “para uma comunidade, não há melhor investimento do que dar leite aos bebês”.



O INÍCIO DA ATIVIDADE

Nas décadas de 1950 e 1960, o estado de Mato Grosso já produzia leite, que era distribuído à população diretamente pelos produtores, sem existir ainda uma organização em torno da cadeia produtiva.

A falta de organização tornava a situação bastante difícil tanto para os produtores, que estavam sempre desestimulados pela dificuldade de produzir, transportar e vender o seu produto, quanto para os consumidores, que o procuravam nas cidades a fim de atender às necessidades de suas famílias, porém muitas vezes não o encontravam à venda.

Nesse período, a principal forma de distribuição de leite em algumas cidades ainda eram os “canequeiros”, que passavam nas ruas e vendiam o produto diretamente para a população “em canecas”, de onde surgiu o termo.

Diante dessa situação, foram tomadas medidas por parte do poder público, tanto pelo governo federal, por meio do Ministério da Agricultura, quanto do governo do Estado, por intermédio da Secretaria de Estado de Agricultura (atual Secretaria de Estado de Agricultura Familiar – Seaf) e da Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer-MT).

No fim dos anos 1960, por ação do então delegado do Ministério da Agricultura em Mato Grosso, o médico veterinário Aníbal Molina, foi colocado em prática um plano para melhoramento genético do plantel de gado leiteiro do estado e, conseqüentemente, da qualidade e quantidade de leite produzido.



Nessa época, a maior parte das vacas leiteiras no estado produzia entre 1 litro e 1,5 litros por dia, quantidade insuficiente para abastecer a população e, também de gerar alguma renda suficiente para o produtor se manter na atividade.

Como o Ministério da Agricultura possuía uma instalação dedicada ao fomento agropecuário localizada na região do Coxipó, próxima de onde já havia uma cervejaria instalada, o Dr. Aníbal solicitou ao ministério que enviasse vacas mestiças da raça Girolando, para que pudessem realizar exposições e leilões destinados aos produtores locais, buscando, de modo complementar, também a melhora do plantel.

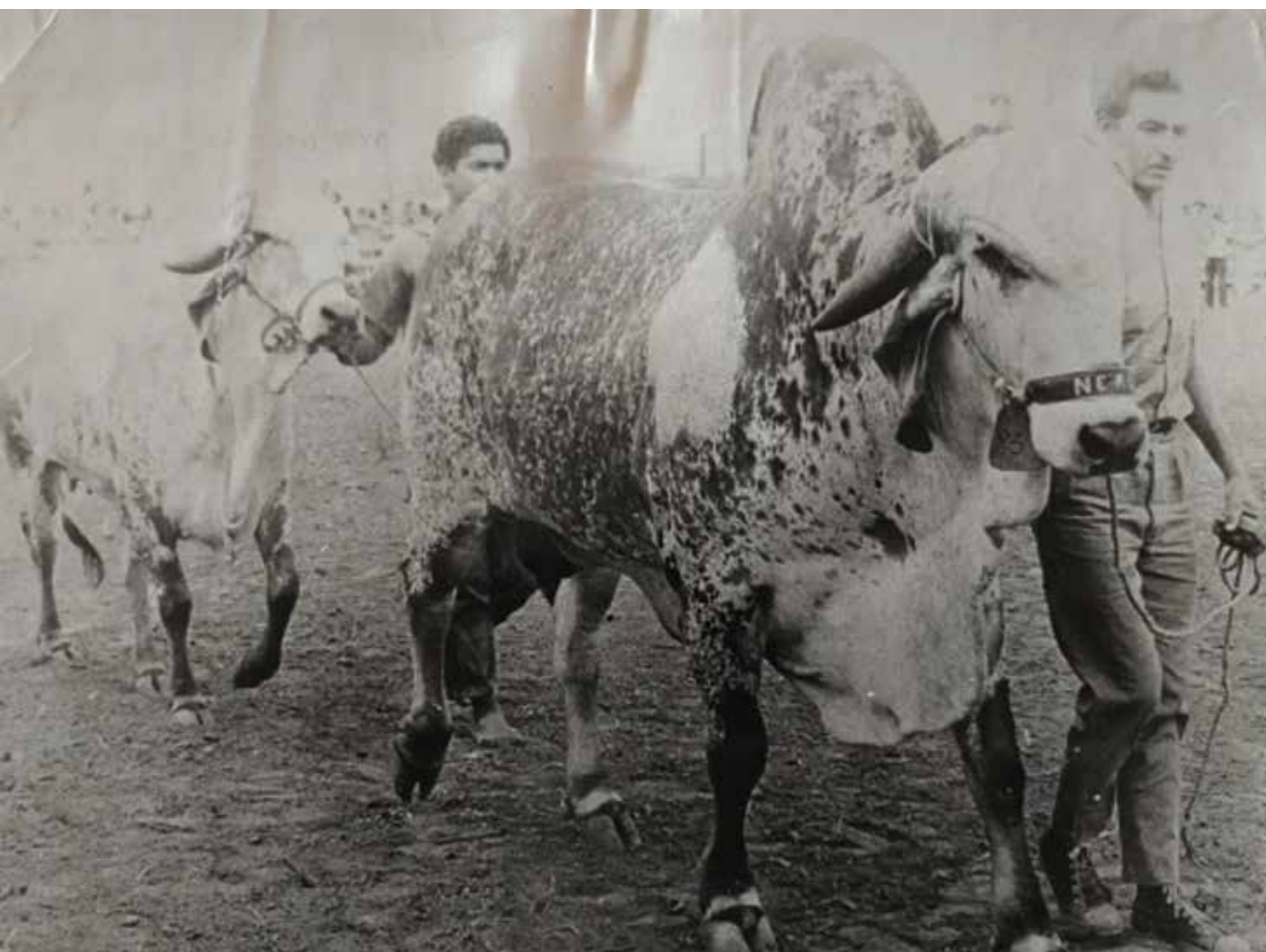
Algum tempo depois, já no governo de Pedro Pedrossian, essa estrutura foi transferida para o parque de exposição de Várzea Grande, e foi dada continuidade à prática da realização de exposições de animais. Tais eventos ficaram como uma atribuição administrativa do governo do Estado, por meio da Secretaria de Agricultura, num trabalho coordenado pelo então nomeado diretor técnico de Produção Animal, Dr. Waldebran Coelho, médico veterinário.

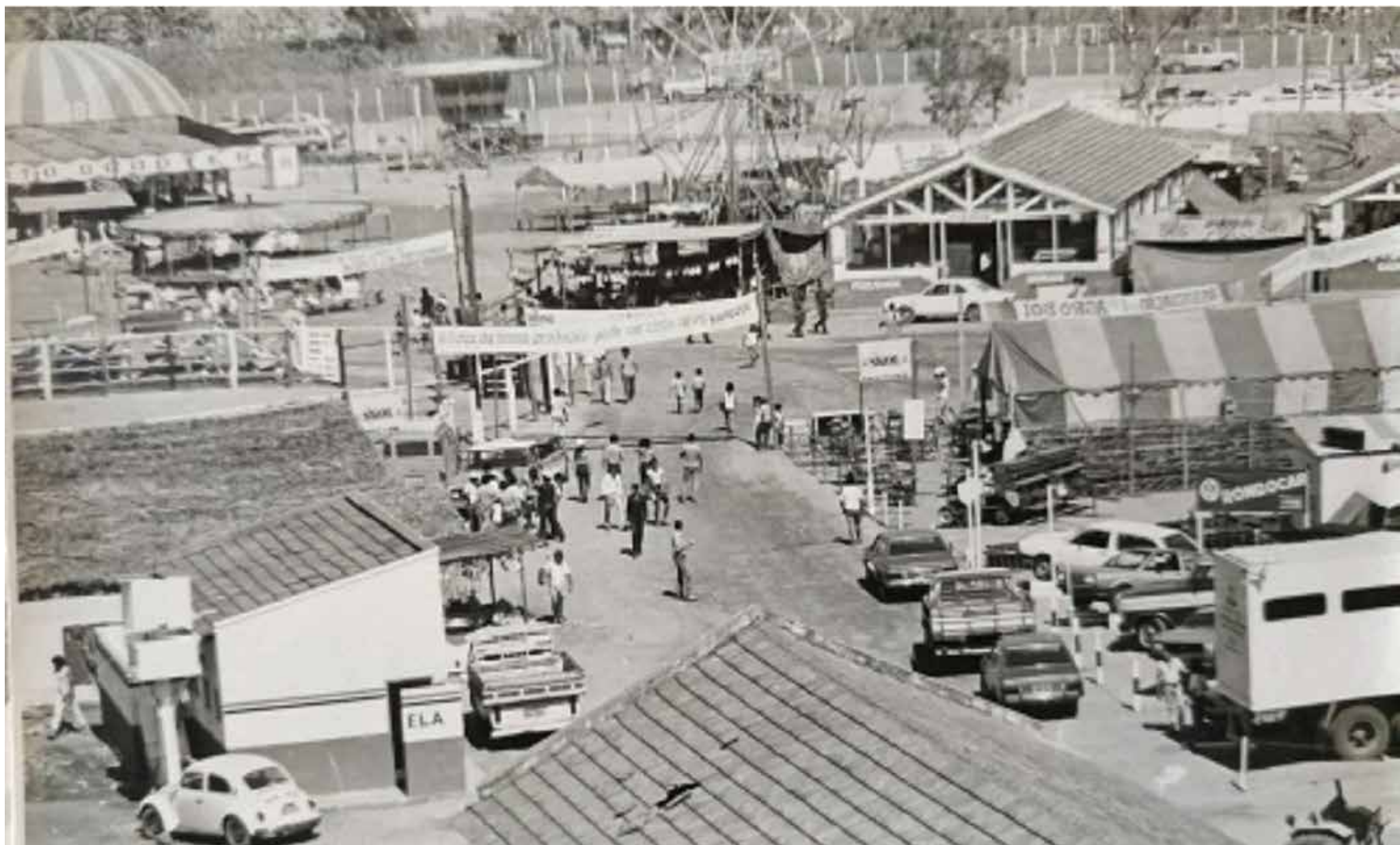
O Dr. Waldebran e sua equipe, então, saíram a campo e foram às compras. Adquiriram reses da raça Girolando nos municípios de Rio Verde e Jataí (estado de Goiás), entre outras, de modo a continuar a vender nos leilões, e também implantaram o programa “Troca-Troca” entre o governo e os produtores rurais, visando dar continuidade ao melhoramento do plantel local.

Paralelamente ao trabalho em Várzea Grande, a Secretaria de Agricultura organizou a 1ª Expoagro em Cuiabá, no local em que hoje está instalado o Parque de Exposições da cidade, e buscou convidar produtores de gado, sobretudo, dos municípios de Uberaba - MG e Campo Grande - MS, para expor seus animais, e isso foi fundamental para o melhoramento no plantel mato-grossense.



**Dr. Waldebran Coelho,
médico veterinário**







Premiação em Concurso Leiteiro – Exposul - Rondonópolis-MT

Segundo o relato do Dr. Waldebran, após a 10ª edição da Exposição Agropecuária de Várzea Grande, foi iniciada a 1ª Expoleite na cidade, bem como começaram a premiar os produtores por ocasião dos concursos leiteiros no estado.

Logo em seguida, ainda na década de 1970, surgiram as exposições agropecuárias nas cidades de Cáceres (região Oeste), Rondonópolis (região Sul) e Cáceres (região Oeste). Esses eventos, ao se multiplicarem por diversos pontos do território mato-grossense, ajudaram a dar um impulso naquele início do melhoramento do plantel tanto de gado de leite quanto de corte.

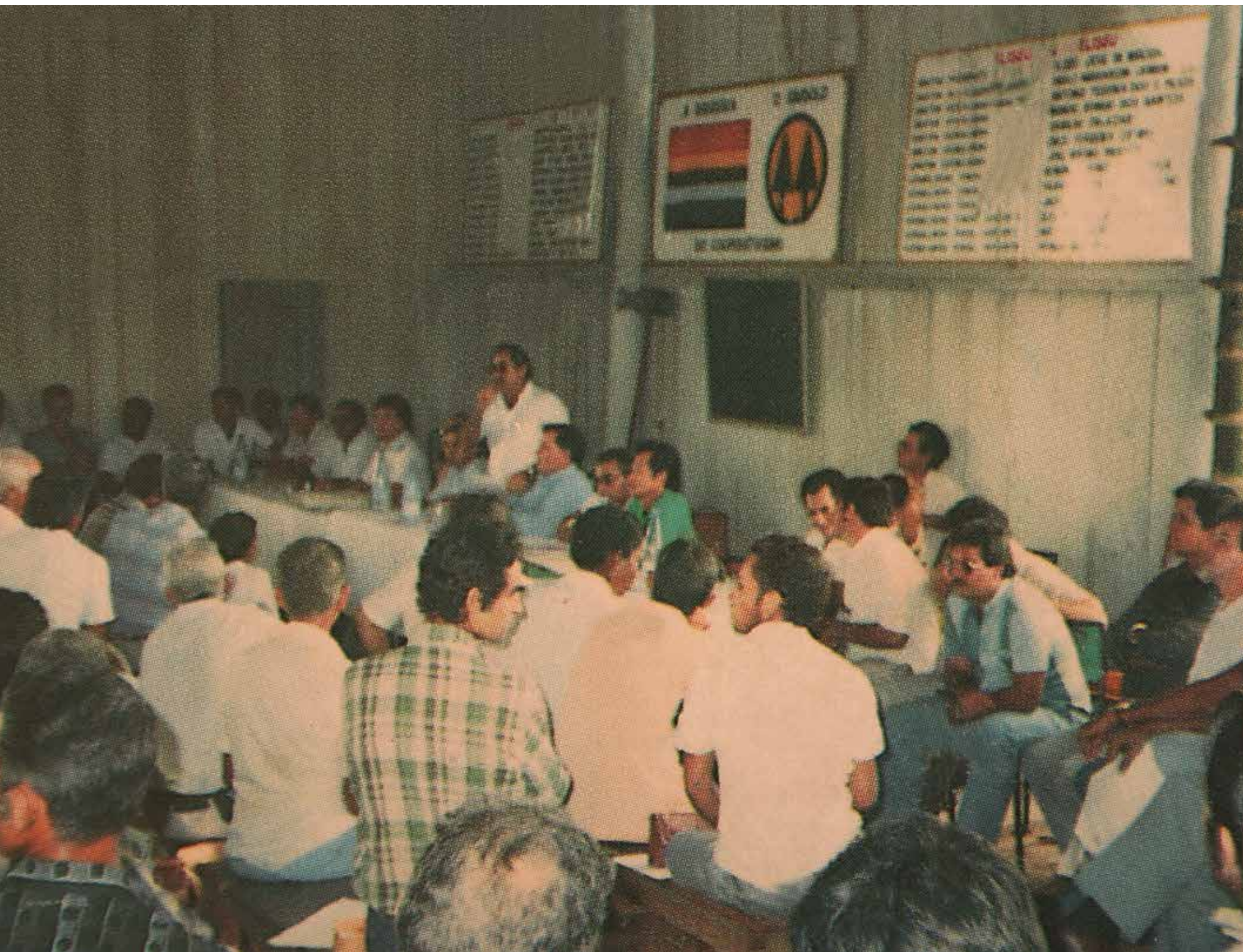
A IMPORTÂNCIA DO ASSOCIATIVISMO

As associações de produtores e as cooperativas tiveram um papel importante na evolução da produção de leite no estado.

No final da década de 1960, é montada a primeira cooperativa de leite em Mato Grosso, a Copleiba (Cooperativa de Produtores de Leite de Cuiabá). Ela é instalada na cidade de Várzea Grande, nas proximidades do antigo Clube Náutico.

Apesar de representar um avanço quanto à produção na capital, principalmente no quesito distribuição, a cooperativa não dispunha de equipamentos para o processamento e o envase; o trabalho dela se resumia a “juntar” o leite que era produzido na região e vendê-lo, tanto para o consumidor final, que retirava o produto na própria cooperativa, quanto para os charreteiros, que o revendiam de porta em porta, seja em litro ou direto na caneca.

A cooperativa instalou alguns centros distribuidores em Cuiabá, entretanto, o problema continuava muito sério, a ponto de se formarem filas quilométricas nos pontos de distribuição. Os consumidores chegavam de madrugada para conseguir o leite e, não raras vezes, voltavam para casa de mãos abanando.



Isso acontecia devido à baixa capacidade da cooperativa, que recolhia em torno de 4 mil litros de leite/dia para distribuir, e isso já contando com o acréscimo de água adicionado ao principal (o famoso processo/jeitinho “água no leite”), uma prática habitual naquela época devido à escassez do produto.

Com a população de Cuiabá chegando a 57.860 pessoas, e Várzea Grande já beirando os 15 mil habitantes, a demanda pelo alimento era muito maior que a produção, assim não havia disponibilidade para todos.

A situação ficou insustentável, a população começou a pressionar o governo do Estado, a ponto de o governador Frederico Campos requisitar ao então presidente da Empaer-MT, Jonas Pinheiro, que se buscasse uma solução para o problema.

Então, a pedido do governador, Jonas Pinheiro nomeou o Dr. João Bosco de Almeida como interventor.

Assim que assumiu a cooperativa de Cuiabá, Dr. João Bosco, como era conhecido, em sua primeira providência, exigiu que se fizesse a análise bioquímica do leite distribuído pela Copleiba, sendo detectada então a presença de muita “água no leite”: nada menos que 23% do líquido então vendido era composto por água.

De posse dessa informação, o interventor foi até o governador e apresentou a situação dizendo:

– Governador, a situação é grave: além de não ter leite para o povo, o leite tem 23% de água... E, infelizmente, o problema maior nem é esse, pois, se tirar a água, vai faltar ainda mais leite para o pessoal!...

Nesse momento, o governador ponderou:

– Mantenha como está até resolvermos o problema.

Então, Dr. João Bosco continuou:

– Hoje, a fim de melhorar a situação, a única alternativa que vejo é o senhor mandar buscar leite em pó em Goiânia, comprar maquinário para dissolver o pó em água, e também contratar gente especializada para isso.

A resposta do governador foi direta:

– Faça isso.



Dr. João Bosco

Autorizado pelo governador, o interventor seguiu com o plano, comprando os equipamentos, contratando a equipe técnica responsável, e por último, comprando o leite em pó em Goiânia, que era importado de Dusseldorf, na então Alemanha Ocidental.

Com o plano em execução, o volume de leite distribuído pela cooperativa passou para 20 mil litros/dia, com isso, foi resolvida momentaneamente a situação da quantidade do produto disponibilizada à população. Todavia, ainda sem sobra, desse modo, o governo do Estado acabou por se ver na contingência de ter de estabelecer uma cota diária para as famílias comprarem.



A próxima etapa do plano do interventor era aumentar a quantidade produzida na região.

Nesta perspectiva, foi feito um levantamento da quantidade de produtores de leite da Baixada Cuiabana e das cidades próximas, e verificou-se que já existiam grandes produtores em Cuiabá, localizados na região da Grecovel no Coxipó, e também no município de Dom Aquino e região.

Esses produtores foram então contatados para começar a entregar a produção na cooperativa de Cuiabá.

Em Dom Aquino, a produção começou principalmente quando algumas famílias oriundas dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Goiás migraram para lá e trouxeram com elas a tradição na produção de leite. Com isso, a região de Dom Aquino se tornou a primeira bacia leiteira do estado.

Porém a bacia leiteira do Vale do São Lourenço (que compreende Dom Aquino, Jusimeira e Jaciara) também não estava consolidada, visto que os produtores não tinham um método organizado de distribuição e de logística para a venda do produto.

Existiam três ou quatro grandes produtores, entre eles o Sr. José Baio. A maior parte do leite que produziam era vendida para a cooperativa de Cuiabá.

Diversas cidades do estado viviam o mesmo problema da Baixada Cuiabana. A distribuição dependia exclusivamente da produção de pequenos produtores, que o transportavam em carroças e o entregavam de porta em porta; era comercializado geralmente em garrafas, sem nenhuma organização ou garantia de qualidade e/ou sanidade.

O primeiro passo, necessário para se avançar nesse processo, consistia em aumentar a produção por meio do incentivo ao produtor; e, depois disso, resolver a questão logística, para então fazer o leite chegar à mesa das famílias mato-grossenses.

A força da Coopnoroeste

Parte do progresso da produção de leite da região Oeste de Mato Grosso se inicia pela região de Araputanga. A cidade foi colonizada por pessoas em sua maioria vindas dos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, mas predominantemente paulistas, que trouxeram consigo a tradição da produção leiteira.

A ideia da fundação da cooperativa nasceu de seu sócio fundador Padre Ermínio Celso Duca, conhecido como Padre Celso, que se juntou a um grupo de produtores rurais com o objetivo de valorizar mais o principal produto da época, que era o arroz.

A Coopnoroeste foi fundada em 19 de outubro de 1975, já a autorização legal (do Estado) para o seu funcionamento foi no dia 12 de dezembro do mesmo ano.

Depois de enfrentarem algumas dificuldades na produção de arroz, houve a necessidade de investir no setor lácteo, e então criaram a marca de leite Lacbom.



O surgimento da cooperativa, como empreendimento socioeconômico no município, refletiu-se positivamente na economia da cidade. Hoje a empresa Coopnoroeste (marca Lacbom) é reconhecida em todo o Brasil, além de ter desenvolvido a pecuária leiteira local, fazendo da região Oeste a principal produtora de leite do estado de Mato Grosso.

A Coopnoroeste abrange uma área de ação e admissão de associados em vários municípios do Vale do Jauru: Araputanga (a sede), São José dos Quatro Marcos, Mirasol D'Oeste, Indiavaí, Jauru, Reserva do Cabaçal, Glória D'Oeste, Figueirópolis D'Oeste, Salto do Céu, Rio Branco, Pontes e Lacerda, Cáceres e Porto Esperidião.





Tanto a Comajul quanto a Coopnoroeste deram suporte para a implantação de bacias leiteiras e cooperativas por várias cidades do estado, difundindo a tradição do leite e buscando gerar melhor renda para o produtor rural.

Em 2019, o estado tinha um total de 60 laticínios, sendo que 10 eram cooperativas de produtores. Em muitos municípios, o laticínio ou a cooperativa que opera localmente é o seu grande gerador de emprego e renda.

A criação da Comajul

A Cooperativa Mista Agropecuária de Juscimeira Ltda. (Comajul) foi criada em 6 de junho de 1978, reunindo diversos produtores rurais liderados pelo padre João Hanning, conhecido como Padre João.

Seu principal objetivo à época da fundação era encontrar solução para problemas enfrentados no campo. A cooperativa foi instalada no então distrito de Juscimeira, município de Jaciara.

Quando da fundação, os produtores rurais a ela associados tinham sua atividade voltada para o plantio de arroz e cereais em geral.

Na verdade, a Comajul foi apenas uma das iniciativas dos irmãos Henning no Sudeste mato-grossense. No setor social, por exemplo, eles trouxeram para a região o movimento Kolping Internacional que ajudou na implantação de escolas profissionalizantes em Juscimeira, mais tarde também em Rondonópolis e Pedra Preta. Muitos mecânicos e marceneiros aprenderam sua profissão em cursos oferecidos pelo movimento Kolping e, de posse de um diploma com a chancela do governo do Estado, passaram a trabalhar em vários lugares do território nacional.

Pouco após a criação da Comajul, o Dr. João Bosco visitou o Padre João em Juscimeira. Nesse encontro, propôs ao chefe religioso e comunitário que estimulasse seus coo-



Padre João e associados na inauguração da Comaju em Juscimeira

perados a produzir leite, garantindo a ele que todo o volume produzido na região seria comprado pela Copleiba. Além disso, a cooperativa de Cuiabá entregou à sua similar local um resfriador para conservar o leite até a entrega.

Padre João decidiu começar a parceria, e pouco tempo depois a produção já estava em torno de 3 mil litros/dia, chegando a produzir 10 mil litros/dia em alguns meses.

Diante desse novo volume, a produção a partir do leite em pó foi reduzida, chegando ao fim em pouco tempo.

Logo depois disso, Dr. João Bosco se reuniu novamente com o Padre João e, desta vez, a proposta feita foi visando à fusão das duas cooperativas. O padre aceitou a pro-

posta, mas impôs uma condição: o nome Comajul deveria ser preservado e continuar a nomear a empresa.

Com a ajuda do governo do Estado e do Dr. João Bosco – que passou a integrar o conselho gestor da cooperativa –, a nova cooperativa deu uma guinada na sua estrutura de organização, passando a priorizar e incentivar a produção do leite na região do Vale do São Lourenço.

Padre João conseguiu recursos na Alemanha para distribuir resfriadores em vários municípios ao redor de Juscimeira, e logo o Banco do Brasil passou a financiar também compra de animais com características leiteiras (as famosas “vacas holandesas”, de tetas avantajadas e boas produtoras de leite, e que tão gratas lembranças deixaram registradas na memória das gerações nascidas sobretudo até a década de 1970).

A contribuição visando organizar a bacia leiteira veio de muitas pessoas, a exemplo do Sr. Laerti, um laticinista que na época auxiliou na organização desta que é considera-



da a primeira bacia leiteira do estado de Mato Grosso, unindo a produção da região de Cuiabá com a do Vale do São Lourenço.

Nesse ponto, a produção passa dos 4 mil litros iniciais para 50 mil litros. Com essas ações combinadas, o problema da falta de leite foi resolvido.

A Comajul, então, começou a produzir outros produtos lácteos como, por exemplo: manteiga, muçarela, doce de leite e requeijão, e, com isso, aumentou a renda dos produtores associados, atraindo novos produtores.

O Sr. José Pereira Sobrinho (conhecido como sr. Dezinho), sócio fundador da Comajul, explica que a cooperativa é muito importante para a economia da cidade e de suas circunvizinhanças. É a maior indústria da região, produzindo leite e derivados e, além disso, implantou um supermercado que abastece tanto os sócios cooperados quanto a população local em geral. E tornou-se relevante também para a economia regional, e até estadual, porque a indústria processadora de lácteos, além de ser uma grande empregadora, é geradora de impostos nos municípios onde opera.


A nova cooperativa abrange os municípios de Juscimeira, Jaciara e Dom Aquino e, atualmente, tem filiais em Cuiabá, Várzea Grande, Nova Brasilândia e Gleba Ranchão, no município de Nobres; esta última, por sinal, trata-se de uma colonização da Comajul onde 130 famílias possuem agora seus lotes e produzem leite.

A fundação da cooperativa colaborou para a permanência de muitos pequenos lavradores na região. Além disso, foi a partir dela que se iniciaram as cooperativas em muitos municípios mato-grossenses, contribuindo para a organização de bacias leiteiras em vários municípios do estado.

Nos dias de hoje, os produtos lácteos da Comajul e de outras cooperativas ultrapassaram as fronteiras do território mato-grossense, sendo vendidos em praticamente todo o Brasil.

MATO GROSSO E A PRODUÇÃO DE LEITE

A maior parte dos produtores de leite do estado é integrante da agricultura familiar e tem na atividade sua principal fonte de renda, segundo o Diagnóstico da Cadeia Produtiva do Leite (FAMATO e parceiros, 2012), sendo que a maioria desses produtores produz menos de 50 litros/dia:



Diagnóstico da Cadeia Produtiva do Leite/MT	
Volume produzido / dia	Participação da agricultura familiar
Até 50 litros	51%
De 50 a 100 litros	22%
De 101 a 200 litros	19%
De 200 a 500 litros	6%
Acima de 500 litros	2%

Fonte: IBGE, 2018

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), disponibilizados no ano de 2018, no ranking nacional de produção de leite (encabeçado pelo estado de Minas Gerais), Mato Grosso passou a ocupar o 11º lugar, respondendo por 2,02% da produção nacional, com 684,05 milhões de litros produzidos em 2018, um aumento significativo de 9,97% quando comparado ao ano anterior. E ainda segue demonstrando grande potencial de crescimento. Naquele ano, foram ordenhadas 496.791 vacas no estado, com produtividade média de 3,77 litros/dia, enquanto a média nacional registrou 5,66 litros (IBGE, 2018).

Em comparação com 2017, o número de vacas ordenhadas teve queda de 2,8%, e entre os fatores que contribuíram para isso estão: o descarte de matrizes para gerar renda extra e a saída de produtores da atividade (IMEA).

A atividade é desenvolvida em todas as regiões do estado, conforme dados do Imea demonstrados no quadro a seguir:



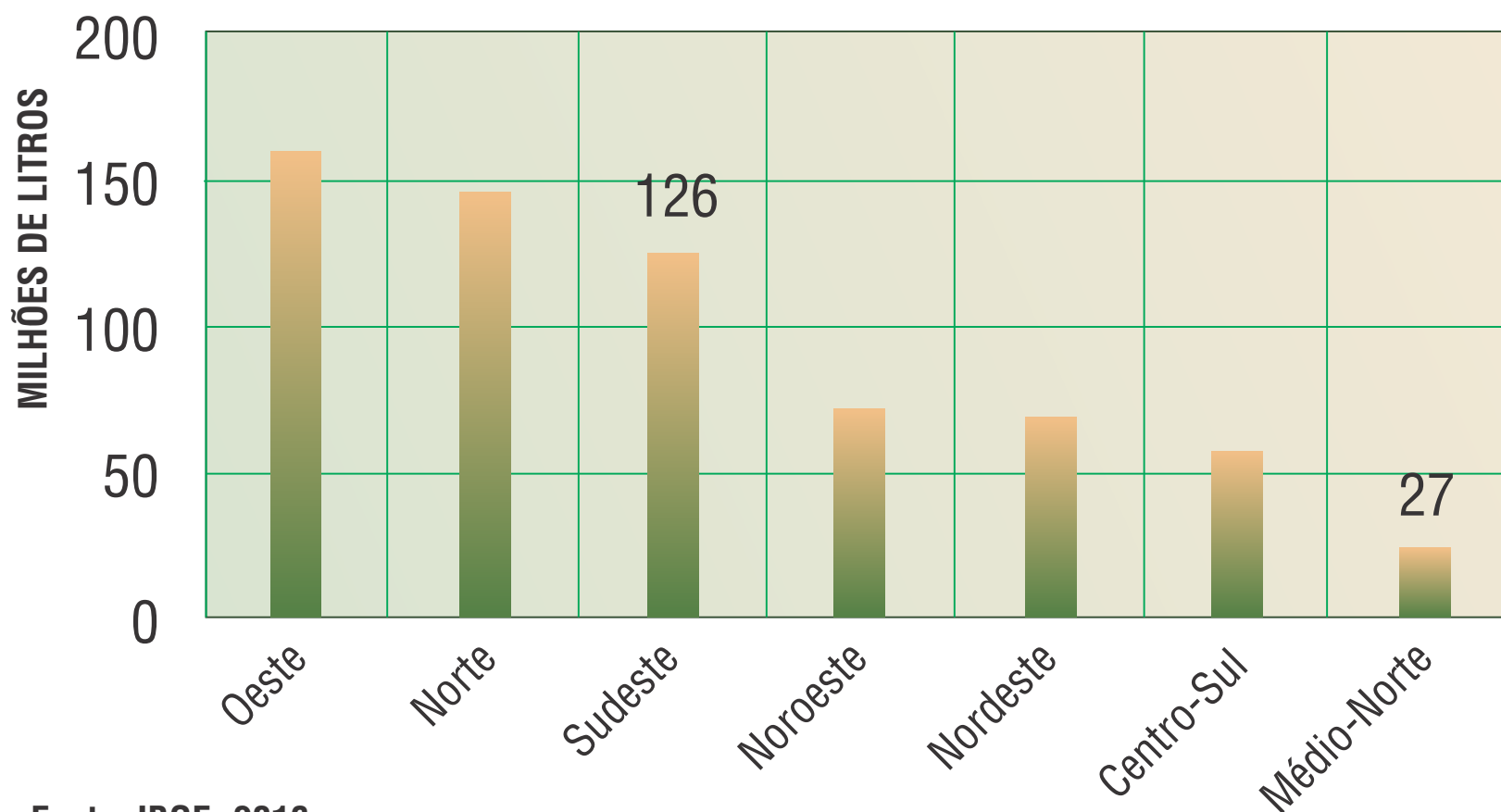
Dentre as bacias leiteiras do território mato-grossense, destaca-se a da região Oeste, que em 2018 produziu cerca de 160 milhões de litros e é considerada a campeã estadual em produção. Logo a seguir vêm: região Norte (produção de 147 milhões de litros) e região Sudeste (126 milhões de litros).

Já em áreas com predominância para o plantio de grãos (soja e milho), encontramos uma diferença substancial do volume de leite produzido, como é o caso da região Médio-Norte, onde se produziu cerca de 27 milhões de litros em 2017.



46 - Cadeia produtiva do leite em MT

Gráfico 1. Produção de leite em MT por região em 2016



Fonte: IBGE, 2016

Elaboração: Indea

Segundo o Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA, a quantidade de leite produzida pelo Estado de MT em 2019 foi de 505.846 milhões de litros/ano e, agora no ano de 2020, foi o de 479.851 milhões segundo o mesmo órgão IBGE-SIDRA.

O leite e a economia familiar

Dados nacionais relativos à agricultura familiar apontam que 36% das pequenas propriedades do Brasil produzem leite, e estas representam 52% do volume total produzido, e as propriedades das regiões Sul e Centro-Oeste são as que mais o produzem, chegando a 61% delas (GUANZIROLI et al., 2000).

Em Mato Grosso, segundo dados levantados pelos técnicos da Empaer, cerca de 30% dos agricultores familiares produzem leite como atividade econômica, com uma produção média de 70 litros/dia na época das chuvas e 40 litros/dia na seca (EMPAER 2010). São aproximadamente 42 mil pequenos produtores rurais ligados a essa produção no estado.

Dados do IBGE (2018) apontam que a agricultura familiar é a base da economia de 90% da maior parte dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes. Além disso, ela é responsável pela renda de 40% da população economicamente ativa do país e por mais de 70% dos brasileiros ocupados no campo, conforme divulgado no último Censo Agropecuário do IBGE (realizado em 2017, tendo por referência o ano-safra: outubro de 2016 a setembro de 2017).



Porém, mesmo com tamanha representatividade na economia, o setor sofre com a falta de dados precisos e atualizados.

Em Mato Grosso, segundo a Seaf, o número de pequenos produtores abrange cerca de 140 mil famílias. Mas existe a já citada carência de informações precisas, pois não se sabe, por exemplo, quantas toneladas de mandioca ou quantos litros de leite são produzidos exclusivamente pela agricultura familiar.

A propósito, constata-se que esse trabalho é fundamental na manutenção das famílias de tais produtores na propriedade rural.

Isso é confirmado pelo Sr. José Lino (conhecido como Cabeção), produtor de leite e atual presidente do Sindicato Rural de Juína. Segundo ele, em muitos casos, a produção de leite se mostra como um dos poucos ramos da agropecuária capaz de garantir uma renda mensal para ajudar a manter o produtor e seus filhos na propriedade, sobretudo no caso dos pequenos proprietários, pessoas que se ocupam da agricultura chamada “de subsistência”, de outros ligados aos assentamentos da reforma agrária e das pequenas cooperativas.

“Assim que o sol nasce e o produtor ordenha suas vacas; quando é pequena a produção, ele, pelo menos, já garantiu parte do sustento da sua família”, afirma José Lino. E ele ainda acrescenta que na região de Juína a produção de leite é muito importante para a economia, já que essa renda obtida pelo agricultor familiar geralmente ali permanece, sendo gasta dentro do próprio município. Com isso, aquece as vendas do comércio da cidade, também gerando empregos diretos nos laticínios e nas cooperativas.

Em Mato Grosso, a produção é desenvolvida em sua maior parte (cerca de 80%) em pequenas propriedades e, na maioria das vezes, exercida pela família como sua principal atividade econômica. Em tais casos, o leite geralmente é vendido *in natura* para laticínios e cooperativas, entretanto, uma parte menor pode ser comercializada em forma de derivados tais como queijos, requeijões, iogurtes.



José Lino (conhecido como Cabeção)

Por outro lado, 44% desses pequenos produtores exercem outros tipos de afazeres na propriedade, em busca de melhorar a renda, entre elas a criação de suíno e frango, produção de ovos, cultivo de feijão e milho e da cana-de-açúcar para produção de rapadura e melado.

Em algumas pequenas propriedades, é a única atividade geradora de renda, pois as demais são realizadas apenas para consumo da família e funcionários, como plantio de hortas, pomares, criação de galinhas e suínos, e até mesmo peixe.

Estudo do Imea (2012) aponta que boa parte dos laticínios e cooperativas contatados neste trabalho têm linhas de ações relacionadas ao financiamento de insumos ou máquinas agrícolas para o produtor, o que explica que, apesar da abrangência de contratos firmados entre instituições financeiras e o produtor, ainda são necessárias mais ações nesse sentido para estimular a cadeia leiteira.

Essas pequenas propriedades leiteiras do estado têm em média, áreas de 32,54 ha (IMEA, 2012), e sem a produção de leite dificilmente tais produtores conseguiriam ainda se manter vivendo no campo.

Porém, a permanência desses pequenos produtores na atividade leiteira passa por diversos desafios, segundo pesquisa recente desenvolvida em parceria pela Embrapa Gado de Leite, a Rede ILPF e o Imea, uma vez que no estado a pecuária de leite é desenvolvida com baixo nível de emprego de tecnologia e baseada na alimentação a pasto.

Esse é um dos principais problemas da baixa produtividade, pois acaba tendo um efeito sazonal muito conhecido (e temido) pela cadeia leiteira: todos os anos, durante os meses chuvosos há abundância de pastagem e a produção aumenta; porém, em especial no inverno, quando falta chuva em boa parte do estado, há pouca disponibilidade de capim e a produtividade das vacas despenca. Menos pasto, menor produção de leite e, conseqüentemente, menos dinheiro no bolso dos produtores e suas famílias.



Dessa maneira, tal oscilação na disponibilidade do produto acaba por trazer consequências negativas não só para o produtor que em uma parte do ano passa a depender de suplementação alimentar para o rebanho, e com isso diminui consideravelmente a sua renda, mas também para os laticínios, uma vez que há ociosidade superior a 50% da capacidade de produção em alguns meses.

Outro aspecto que foi levantado como fator preponderante para a baixa produção nas pequenas propriedades é a ausência de assistência técnica e capacitação. Apenas para ter uma ideia dessa dificuldade, na maioria das vezes, a principal fonte de conhecimento para esses produtores acaba sendo os seus vizinhos (IMEA, 2012).

Por último, mas não menos importante, registra-se a falta de acesso a linhas de crédito, já que o sistema financeiro, em 2017, realizou apenas 4 mil contratos de crédito rural com o setor leiteiro em Mato Grosso. Ou seja, menos de 10% do total de produtores rurais do estado tiveram acesso ao crédito.

Um dos fatores da baixa contratação de crédito rural voltado à cadeia se relaciona a questão dos problemas fundiários existentes no estado, o que, em muitos casos, está ligado ao grande número de produtores de leite localizados em áreas com deficiência de regularização cartorial, tais como as de assentamentos. Além disso, pesa para essa dificuldade o desconhecimento e a falta de orientação quanto ao CAR (Cadastro Ambiental Rural), garantias de crédito, dentre outras necessidades burocráticas exigidas.

Dada a importância do leite tanto para os pequenos produtores quanto para a economia do Estado e dos municípios num sentido macro, torna-se urgente a elaboração de políticas públicas que estimulem a permanência do agricultor familiar na atividade.

Mas, para pensar em ações mais detalhadas e relacionadas a uma real evolução nos serviços, é preciso, primeiramente, oferecer melhorias básicas tais como assistência técnica, linhas de crédito específicas e infraestrutura para escoamento da produção.



O papel das mulheres na produção de leite

As mulheres têm papel multifuncional na agricultura familiar, contribuindo de forma decisiva para impulsionar o desenvolvimento socioeconômico do país, destaca o presidente da Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Anater), Sr. Valmisony Moreira Jardim.

Ele ressalta que o protagonismo do Brasil na produção de alimentos não teria alcançado resultados tão relevantes sem o conhecimento, a capacidade, a competência e a forma como a mulher participa ativamente no cotidiano da organização do processo produtivo da agricultura familiar.

Conforme é de conhecimento geral, muitas mulheres têm aptidões para diferentes tarefas desenvolvidas no campo, logo, contribuem nas diferentes modalidades de trabalho das pequenas propriedades.

Uma pesquisa realizada por alunos do curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Mato Grosso (UNEMAT, 2015) em municípios do Vale de São Domingos (região Sudoeste do estado) demonstrou que as mulheres desempenham importante papel para a consolidação e manutenção de ações da agricultura familiar, pois combinam diferentes modalidades de trabalho desdobrando-se entre os afazeres domésticos e agropecuários.

Dentre as mulheres entrevistadas, 100% disseram desempenhar tanto os afazeres domésticos quanto outros relativos a algum processo de produção.

Nesse universo, 15,62% delas lidam com a produção de leite, 75% com o manejo dos animais, 59,37% com o cultivo de hortaliças e outros hortifrutigranjeiros e 28,12% com o processamento de alimentos como, por exemplo, derivados do leite (Gráfico I).

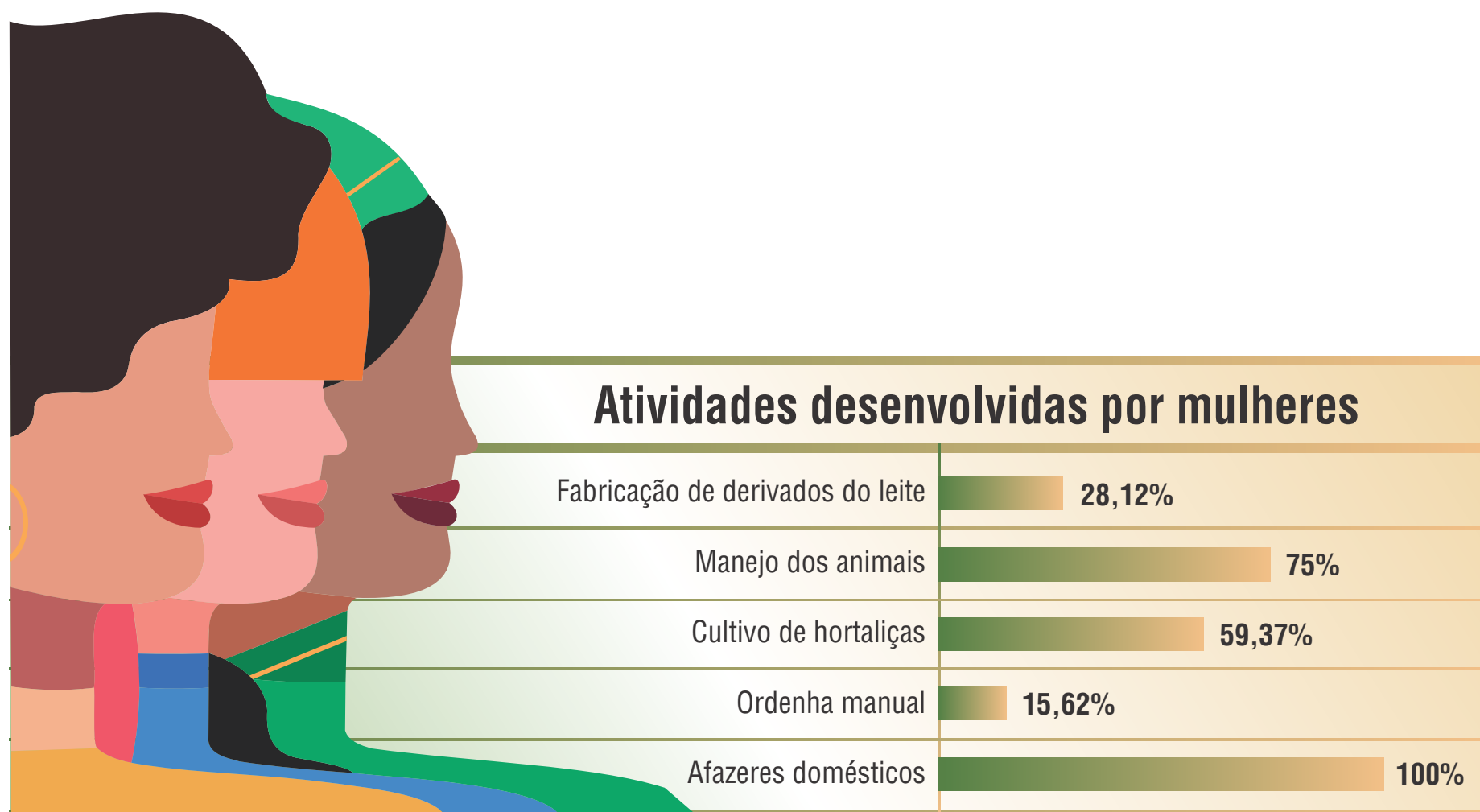


Gráfico I: Atividades desenvolvidas por mulheres. Município Vale de São Domingos, MT - Jan_2015

Conforme já afirmamos, a principal fonte de renda dos agricultores familiares pesquisados é provinda da propriedade, e a força de trabalho utilizada é predominantemente dos próprios membros da família.

Em 100% das propriedades dedicadas à produção de leite, constata-se a comercialização do produto. A quantidade produzida varia entre 50 e 300 litros/dia, sendo que a maioria das famílias pesquisadas (53%) produz de 50 a 150 litros/dia, 31% dos produtores produzem de 150 a 300, e 16% deles, menos de 50 litros/dia.

As famílias em geral ainda criam animais, sendo que 6,25% delas têm a criação de bovino de corte, 34,37%, criação de porco caipira, 84,37%, criação de frango caipira, enquanto 84,37% das propriedades também produzem ovo caipira (Gráfico II).

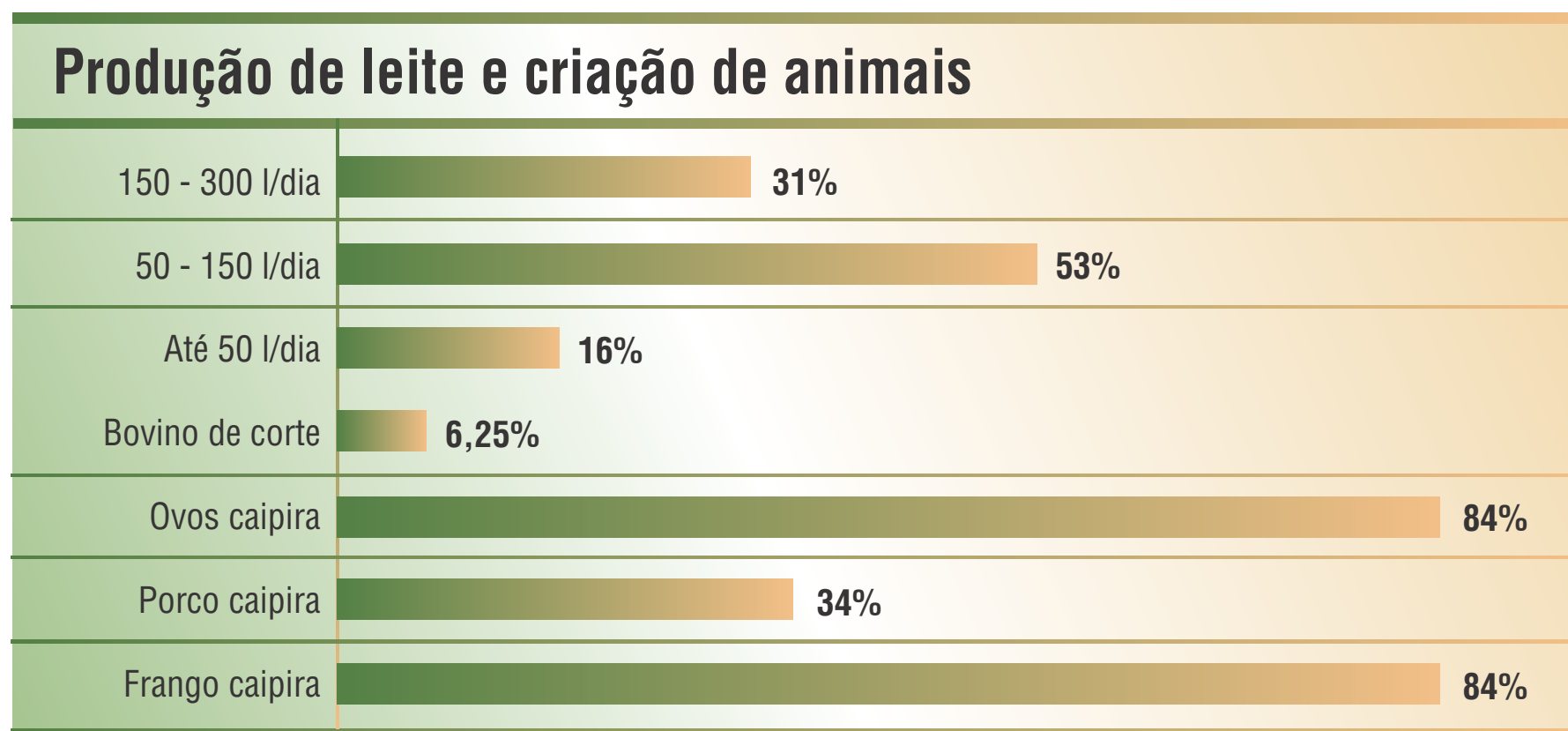


Gráfico II: Produção de leite e criação de animais. Município Vale de São Domingos, MT - Jan_2015

Ao se constatar que a maior parte da renda (quando não toda) produzida nessas pequenas propriedades é oriunda da produção de leite, o papel das mulheres, com efeito, se mostra de fundamental importância. Nessa ampla jornada familiar, quase sempre são elas que respondem pela produção de derivados do leite como doce de leite, quei-





Leila Maria Bassini dos Santos

jo, muçarela, dentre outros lácteos, o que contribui para melhorar de maneira substancial a renda das propriedades, agregando valor ao leite produzido.

Além disso, as mulheres, a cada dia, têm ocupado um papel de maior destaque na administração e na gestão de propriedades leiteiras, e isso tem acontecido também nas cooperativas.

Tal fato, por sinal, é confirmado pela produtora rural Leila Maria Bassini dos Santos, do município de Juscimeira, que é membro do Conselho Gestor da Comajul, contribuindo com a gestão administrativa da empresa.

PRODUÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO COMO GERADORAS DE EMPREGO E RENDA

Conforme já referido, os 60 laticínios e as 10 cooperativas de produtores presentes no território mato-grossense são empresas que se somam para ocupar um lugar determinante na manutenção de um padrão mínimo de emprego e renda em muitos municípios.

Isso foi confirmado pelo relato da Sra. Mabel de Fátima Milanezi Almici, prefeita de Castanheira. De acordo com Mabel, não se pode pensar em Castanheira, município com 8.700 habitantes localizado na região Noroeste do estado, sem a produção de leite, pois ela é a principal atividade econômica da cidade que tem dois laticínios funcionando, empregando um contingente de aproximadamente 500 trabalhadores.

“No dia do pagamento do leite para os produtores é cheque do laticínio para todo lado no comércio da cidade. O dinheiro que é pago ao produtor fica aqui no município mesmo”, afirma a prefeita.



O principal produto produzido por esta cadeia produtiva no estado é a muçarela, cuja fabricação demanda metade do leite processado na indústria. Mas, também, os laticínios do estado ainda produzem bebidas lácteas e iogurtes, requeijão, doce de leite e manteiga, entre outros, sendo distribuídos em todo o território nacional (IMEA).

Registra-se, a propósito, uma constante evolução no setor desde o início desta saga até os dias de hoje. Na produção, por exemplo, quando analisamos que na década de 1960 a média de produção de diária de uma vaca era de 1 a 1,5 litros de leite, em cerca de 40 anos essa produção mais que dobrou, chegando a 3,77 litros/dia (2017).

Ainda assim, ao se comparar a produção média diária no estado e a produção média nacional, encontramos uma boa diferença, já que a média no Brasil está em 5,66 litros (IBGE-2018).

Isso se deve, em parte, à decisão do produtor de utilizar vacas de espécies vocacionadas para a produção de leite como das raças Holandesa, Gir, Jersey, mas, por outro lado, ao invés de utilizar touros de raças produtoras de leite, usam touros de raças produtoras de carne, buscando com isso um melhor preço na venda de bezerros machos.

Porém, quando analisarmos a produção de propriedades rurais vocacionadas para a produção leiteira, qualificadas, tecnificadas e que investem em um plantel de raças produtoras de leite, esse volume salta para próximo a 10 litros/dia.

Tratamos, no capítulo inicial deste estudo, de questões relativas à sanidade do leite, pois é constatável que, de fato, por um longo período, no Brasil, não se tinha nenhum padrão de higiene na produção. Porém, com o passar dos anos e conforme o desenvolvimento da atividade, vieram as exigências sanitárias, os produtores foram treinados a utilizar boas práticas de produção e manejo, para garantir a boa qualidade do leite produzido.

Passados cerca de 30 anos, nos deparamos hoje com uma pecuária leiteira totalmente diferente, modernizada. Em quase todas as propriedades as vacas são ordenhadas em salas específicas para ordenha, ambientes esses que são devidamente higienizados, todos os dias, para garantir a sanidade na produção.

Segundo o atual presidente da Comajul, Sr. Sebastião Reis Borges, a partir do ano 2000 houve uma mudança significativa quanto aos processos de produção de leite. Ele lembra que antes desse período a coleta era diferente, sendo que cada produtor colocava sua produção em galões de ferro ou de plástico, e esses galões eram recolhidos em um caminhão de carroceria.

Nesse modelo antigo, as propriedades que produziam de 20 a 30 litros por dia conseguiam enviar a produção para os postos coletores. Mas essa situação foi alterada a partir de ações do Ministério da Agricultura, que editou uma série de exigências normativas que modificaram completamente o sistema de produção.



Sebastião Reis Borges, presidente da Comaju

Essas exigências normativas buscam diminuir a proliferação de bactérias no produto, assim, ficou estabelecida, por lei federal, a determinação de que o leite fosse resfriado dentro das propriedades, e ainda que esse resfriamento fosse feito em até duas horas após a ordenha. Além disso, a temperatura deve ser mantida entre 3 e 4 graus centígrados.

Isso fez com que cada propriedade necessitasse adquirir um “tanque resfriador” e, devido ao seu valor comercial elevado, muitos produtores foram obrigados a deixar a atividade.

Uma solução criada na época para permitir que os pequenos produtores permanecessem nesse trabalho foi a implantação dos resfriadores coletivos. Estes são instalados em pontos estratégicos ou em alguma comunidade rural de referência em um determi-



nado trajeto da linha leiteira, e é o produtor que se responsabiliza por levar o leite até o resfriador em até duas horas depois de feita a ordenha.

Entretanto, o sistema coletivo não agradou a muitos produtores, devido à dificuldade de transporte e também em manter a qualidade do leite produzido, já que o produto de várias propriedades era depositado no mesmo tanque resfriador, assim, se alguém falhasse em algum processo de higiene e sanidade, poderia colocar em risco a produção de todos os envolvidos.

Além do resfriamento, a coleta também foi modificada: hoje, é feita em caminhões isotérmicos, que permitem retirar o leite em propriedades cada vez mais distantes da sede do laticínio, ampliando a área geográfica de atuação destes.

Com a redução do número de produtores, o volume de produção também caiu. Só para ter uma ideia dessa redução, o Sr. Sebastião Rezende, produtor rural na região Sudoeste do estado, lembra que os 13 municípios que fazem parte da bacia leiteira da Comajul chegaram a produzir 400 mil litros de leite/dia, e hoje, após essas modificações, a produção diária está em torno de 170 mil litros/dia.

Ainda segundo ele, o baixo volume produzido atualmente é o fator preponderante de fechamento de diversos laticínios em todo o estado.

As mudanças também encareceram a produção, e foi necessário que o produtor que decidiu permanecer na lida leiteira buscasse aumentar efetivamente o volume diário produzido.

Junto com o resfriamento, veio a necessidade de implantar a ordenha mecânica, que atualmente substitui a ordenha manual em quase a totalidade das propriedades.

Outra grande evolução foi na questão do rebanho. Com vistas a seguir com o rebanho leiteiro, os produtores em geral precisaram melhorar a genética dos animais, fazendo com que esses animais se tornassem mais produtivos, a ponto de prevalecer a máxima de que cada vez mais é preciso produzir mais leite com menos animais.

Hoje em dia, as vacas são inseminadas artificialmente com sêmen de touros de elite na produção leiteira. Outra ferramenta tecnológica é a sexagem que é utilizada para produzir apenas bezerras, diminuindo consideravelmente o nascimento de bezerros machos.

Essa evolução genética está presente em vários assentamentos de agricultores familiares, com as novidades técnico-científicas disponibilizadas pelo governo federal e também estadual.

Na região de Juína, segundo o médico veterinário João Chormiak, o banco de sêmen público tem melhorado consideravelmente os rebanhos, a ponto de se encontrar nos assentamentos novilhas de primeira cria produzindo de 18 a 20 litros por dia.

A mudança na qualidade genética dos animais foi responsável pela evolução da nutrição dos animais, já que essas vacas mais produtivas dependem de uma alimentação balanceada para garantir a maior produção e qualidade de leite diário.

Segundo o Sr. Sebasião, não se pode alimentar uma vaca produtora apenas com pasto, conforme era usual nas propriedades anteriormente. Foi necessário mudar a espécie de capim, investir em treinamentos para ensinar os produtores sobre silagem, sobre alimentos volumosos, proteicos, entre outros.

Quando vê essa mudança toda, o pecuarista Casimiro de Souza Freitas, conhecido como Miro, se sente um visionário: ele conta que nos anos 1990 construiu a primeira fábrica de ração animal voltada para a nutrição de gado leiteiro em Mato Grosso. Sustenta que, na época, muitos produtores riram dele e até vinham com uma pergunta jocosa: “Quem é que vai comprar ração para alimentar vacas?!”. Pouco tempo depois, contudo, eram esses mesmos que estavam comprando ração dele.

E também foi o Sr. Miro, proprietário do Laticínio Lacmil instalado na cidade de Rondonópolis, que começou a envasar o leite em caixinhas (embalagem Tetra Pak).

Ele conta que foi preciso todo um trabalho de marketing junto aos supermercados para apresentar a novidade ao consumidor. Foi preciso oferecer degustação para provarem a qualidade e o sabor do produto na caixinha, e com isso conquistar esses consumidores.

Os laticínios e as cooperativas do estado hoje são empresas modernas, que utilizam tecnologia de ponta, fazendo com que o leite e os produtos lácteos produzidos em Mato Grosso ostentem uma qualidade que os colocam entre os melhores do Brasil.



João Chormiak - médico veterinário

Além disso, tais novas tecnologias geraram novas profissões e também oportunidades de emprego em todos os municípios do estado.

Em uma leitura rápida, pode parecer que toda essa evolução excluiu a participação dos micro e pequenos produtores na cadeia do leite, mas isso não é verdade: existem ações por parte das entidades como a Associação dos Produtores de Leite de Mato Grosso (Aproleite), Federação da Agricultura e Pecuária (FAMATO), do governo e das cooperativas que buscam auxiliar esses produtores a tornar sua produção eficiente tendo em vista a lucratividade, afinal, a maior parcela do produto do estado é oriunda de micro e pequenos produtores.

Entidades, a exemplo da Embrapa, têm disponibilizado pesquisas na área de pecuária de leite, oferecendo treinamentos gratuitos para capacitar os produtores e seus familiares, esses treinamentos em plataformas online, facilitando o acesso a todos.



Um trabalho semelhante é realizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), que também oferece assistência técnica e treinamentos presenciais em todo o estado, além de disponibilizar treinamentos online.

O Sebrae tem um programa de cursos para pequenos e micro produtores pelo qual é difundida a visão da pecuária leiteira como um negócio lucrativo desde que administrado como uma empresa, e oferecendo ferramentas de gestão gratuitamente a esses produtores.

O governo do Estado, por intermédio da Empaer, oferece treinamentos e assistência técnica nas propriedades melhorando com isso a qualidade do rebanho e aumentando a produção.

As cooperativas têm buscado a capacitação de seus associados, em especial dos que se enquadram como pequenos produtores, incentivando-os a tornar sua produção mais sustentável, e gerando lucro na sua propriedade, para que esse produtor permaneça no campo.

Essas ações, visando tornar a produção de leite sustentável, vêm gerando uma sensível melhora na renda do produtor, e isso se reflete diretamente na economia dos municípios onde tais propriedades estão localizadas.

Isso ocorre pois é nesses municípios que o produtor efetiva seus negócios, suas compras tanto de artigos para a família quanto dos insumos necessários para a produção.

Apenas para relembrar observação baseada em dados de pesquisa do IBGE (2018): a agricultura familiar é a base da economia de 90% da maior parte dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes.

Além disso, muitas propriedades têm pelo menos um trabalhador contratado, e os laticínios e cooperativas são grandes geradores de emprego e renda.

Outro aspecto importante na questão das cooperativas é que tudo que é produzido na região normalmente é vendido para outros municípios e até estados, e todo o recurso arrecadado com essa operação volta a ser investido nos produtores e seus associados.



GASTRONOMIA E ASPECTOS NUTRICIONAIS

A gastronomia tanto do Brasil quanto do mundo é repleta de variedades e sabores. Em cada canto do nosso país, encontramos preciosidades culinárias e formas diferentes de elaborar saborosos pratos.

No estado de Mato Grosso, essa riqueza é observada em todo canto, nossa culinária é rica em sabores e aromas, reconhecida por todos aqueles que nos visitam.

O leite sempre teve um lugar de destaque. É um alimento completo, e pode ser apresentado em diversas formas, pois, ao mesmo tempo em que é uma bebida pronta para ser consumida, também é utilizado para produzir uma ampla variedade de pratos tanto doces como salgados.

Como matéria-prima, está presente em inúmeros produtos da indústria de alimentos – manteiga, iogurtes, queijos, sorvetes, bebidas lácteas, mingaus prontos e muitos outros.

Dentre os seus principais derivados com industrialização em Mato Grosso, merecem destaque:



Leite Integral, semidesnatado e desnatado

O leite é considerado um dos alimentos mais completos existentes na natureza. Por isso, é também um dos principais produtos utilizados na alimentação humana. É composto de proteína, gordura, açúcar, sais minerais e vitaminas, entre elas cálcio, fosforo, potássio. Todos esses nutrientes são essenciais para a saúde do ser humano.

O nível de qualidade nutricional do produto em Mato Grosso é considerado dos melhores do país. Os laticínios de nosso estado são responsáveis pela produção e envasamento do produto em diferentes embalagens: no conhecido saquinho plástico (barriga mole), na caixinha (Tetra Pak) e mesmo em garrafas plásticas.

Além disso, é possível encontrar em muitos laticínios do estado os três tipos de leite para consumo humano: integral, semidesnatado e desnatado.

O leite integral contém todos os nutrientes e o percentual de gordura mais elevado, apresentando no mínimo 3%, por isso se constitui uma ótima fonte de energia. Essa classificação é dada antes que esse produto seja processado dando origem aos outros tipos de leite.

Esse alimento é o mais indicado para crianças acima de 2 anos de idade, já que nessa fase da vida o consumo de energia é mais alto.

O leite desnatado é obtido com o processo de industrialização, pelo qual se reduz o seu índice de gordura para o máximo de 0,5%.

Mesmo com a transformação, esse produto continua tendo as mesmas quantidades de proteínas, cálcio, fosforo, potássio e demais nutrientes, podendo ser utilizado em substituição ao leite integral sem que a saúde do consumidor seja prejudicada.

Esse tipo de leite se torna menos energético por causa da redução de gordura, mas pode ser utilizado em preparos culinários os quais aumentem seu valor energético. Dessa maneira, deve ser utilizado por aqueles que necessitam fazer tal substituição, como no caso de dietas de emagrecimento; do contrário, deve-se continuar a consumir o leite integral.

Já o semidesnatado, no seu processamento tira-se uma parte da gordura contida no leite integral. Esse é um intermediário dos outros dois tipos: os níveis de gordura ficam entre 2,9% e 0,6%. E, assim como os outros dois, este mantém os mesmos minerais.



Manteiga

Com presença garantida na mesa dos mato-grossenses, assim como na de toda família brasileira, de um modo geral, não há quem resista a um pão fresquinho com uma deliciosa manteiga. A sua origem é muito antiga: começou a ser produzida a partir do momento que o homem passou a utilizar o leite bovino como alimento.

A manteiga é composta por cerca de 83% de gordura, sendo o restante água e resíduos de lactose (o açúcar do leite), além de butirina, um tipo de gordura.

Quando utilizada na culinária, a manteiga dá resultados surpreendentes acrescentando requinte e sabor aos pratos que a utilizam como ingrediente.



Queijo:

Conta a história que o queijo foi descoberto por acaso. Deixando-se o leite em um recipiente, observou-se que ele se dividia em duas partes, uma sólida (chamada coalhada) e uma líquida (soro). Escorrendo o soro, obtinha-se a matéria-prima que é usada até hoje na fabricação de qualquer tipo de queijo.

Em seguida, vieram diversas técnicas de fabricação desse alimento. Algumas delas muito sofisticadas, que resultaram na variedade de queijos existentes hoje no mundo. Só na França existem pelo menos 400 tipos diferentes de queijo e lá se encontra também o maior consumo per capita dessa preciosidade. Para se ter uma ideia, dados

recentes sustentam que cada francês consome anualmente em torno de 26 quilos de queijo. No Brasil, segundo essa mesma pesquisa, o consumo anual alcança uma média de apenas 5,3 quilos por pessoa em um ano.

Na culinária, o queijo dá resultados maravilhosos, além de muito saudáveis, pois é rico em cálcio e proteínas de alta qualidade. Os queijos mais curados, de cores mais amareladas, contêm maior proporção de gordura.

Para quem precisa controlar o consumo de gordura, a melhor opção é escolher os queijos com menos gordura, normalmente os de cor mais clara, entre eles a ricota, o queijo tipo minas e o frescal.

O queijo mais produzido em Mato Grosso é a muçarela: sua produção é responsável por cerca de 50% de todo o volume de leite do estado. O produto é vendido no mercado interno, sendo enviado para vários estados do Brasil e uma parte é exportada para outros países.

A muçarela é um grande curinga na culinária, está presente em vários pratos, seja em um sanduíche, receita na qual pode ser consumida frio, ou mesmo na elaboração de pizzas, massas e uma infinidade de outros pratos.

Um biscoito muito presente na culinária mato-grossense é o pão de queijo ou bolo de queijo, produto obtido a partir da variedade de queijo meia-cura ou curado, acrescentando a este o polvilho e outros ingredientes.



logurte e bebidas lácteas

Os precursores do iogurte estão entre os mais antigos subprodutos do leite. Um deles, aliás, está presente numa lenda protagonizada por um dos grandes vultos das Escrituras Sagradas: conta-se que o patriarca Abraão convidou os três anjos que lhe apareceram em Hebrón para tomar leite azedo, pois, segundo ele, tal processo [*de fermentação*] atribuía longevidade e vigor aos consumidores desse alimento.

Outras lendas espalham a crença de que sua receita foi trazida aos homens por anjos. O iogurte, como é conhecido hoje, apareceu na Europa nos meados do século 16, proveniente do Império Otomano. Nessa época, acreditava-se que a força e a coragem de Gengis Khan vinham de sua alimentação à base de carne crua e iogurte.

O iogurte é o leite acidificado pela presença de bactérias ácidas, como, por exemplo, o *Lactobacillus bulgaricus*, responsável pelo seu sabor e pela sua consistência. O valor nutricional do iogurte se assemelha muito ao do leite, sendo, portanto, uma excelente fonte de cálcio, proteínas, fósforo e vitaminas do complexo B.

Além do consumo do iogurte puro, esse produto é introduzido em variadas receitas e preparações do dia a dia, como molho para saladas ou batido com sucos de frutas e sorvetes.



Requeijão

O requeijão brasileiro apresenta-se basicamente em duas variedades, a saber: de corte e cremoso. Cada qual tem um processo distinto de fabricação.

Nos laticínios de Mato Grosso, a principal variedade produzida é o requeijão cremoso, distribuído amplamente em todo o território nacional. Ele é um laticínio pastoso, de cor branca, feito de leite desnatado e creme de leite fresco.

O requeijão de corte é uma iguaria bastante apreciada e está presente na mesa de muitos mato-grossenses. Quase sempre é fabricado de forma artesanal, sendo comercializado na cidade pelos produtores rurais como uma forma de agregar um valor mais alto ao leite produzido em suas propriedades.



Creme de leite

A nata (ou creme de leite) é um produto muito utilizado na culinária e confeitaria e também como principal ingrediente da manteiga. Como se sabe, esse produto pode ser observado a olho nu em uma vasilha com leite fresco em repouso: a porção gorda, por ser menos densa que a água, “boia” na superfície; é a camada de nata, que pode ser removida para uso posterior. Mas nela não se concentra toda a gordura do leite: seu percentual fica em torno de 30% apenas.

Um processo muito utilizado para o desnate é o da centrifugação. Neste, coloca-se o leite em uma desnatadeira, que vai separá-lo em creme/nata e leite desnatado, levando-se em conta a sua percentagem de gordura. Uma vez feita essa divisão, o creme/nata recebe tratamento térmico que pode ser de pasteurização, ultrapasteurização ou esterilização.



Doce de leite

O doce de leite é um produto lácteo muito apreciado tanto no Brasil, em todas as suas regiões, quanto em outros países sul-americanos. Pode-se afirmar que teve suas origens por meio de fabricações caseiras, desenvolvendo-se, muitas vezes, ligado às pequenas indústrias de sacarose a partir da cana-de-açúcar (caso das que produzem, prioritariamente, produtos como o melado e a rapadura).

É bastante fabricado em nosso estado tanto por laticínios quanto pelos produtores familiares, para consumo próprio e para vender a terceiros, buscando melhor rentabilidade.

Leite condensado

Fabricado por alguns laticínios de nosso estado, o leite condensado é um produto industrializado utilizado em diversas receitas de sobremesas (pudim, mousse, brigadeiro, tortas, pavê, bolos, doces, roscas etc.).

Leite como ingrediente

Além dos pratos lácteos em si, muitas vezes, na culinária, o leite é utilizado como coadjuvante no preparo de inúmeras receitas: de sobremesas a bolos e cremes. Desse modo, na condição de ingrediente em muitos outros produtos, pode-se dizer que ele faz parte de uma infinidade de alimentos na mesa das famílias brasileiras.

A seguir (no quadro), destacamos alguns dos produtos que utilizam leite no seu preparo.

Exemplo de produtos processados com laticínios, derivados e ingredientes substitutos

Categorias	Tipos de alimentos processados
Carnes, pescados e derivados	Carnes diversas prontas recheadas com queijo inuggets, corden bleu, etc, preparações culinárias com queijo/requeijão/cream-cheese/catupiry (empada de carne, coxinha de frango, torta de frango etc)
Laticínios	Leite condensado, Doce de leite, logurte. Bebidas lácteas, leites fermentados. Fórmulas infantis, Sorvetes, Frozen logurt, Chantilly. Manteiga Requeijão Cream Cheese Creme de leite
Óleos e gorduras	Preparado de manteiga com margarina
Cereais, leguminosas e derivados	Salgadinhos de milho/ trigo com queijo cextrosados fritos ou assados
Pães, bolos e biscoitos	Biscoitps salgados Pão de queijo
Massas alimentícias	Massa fresca e massa pronta recheada/coberta com queijo: folheada ravioli panquecas nhoque pizza, etc.
Frutas vegetais e derivados	Smothies
Chocolate balas e confeitos	Produtos confeccionados e/ ou recheados co leite e derivados: chocolate ao leite, bala de leite etc.
Bebidas não alcólicas	Mistura pronta para bebidas em pó, cápsula etc, bebidas prontas para beber,cálcio no mchocolatado.
Diversos	Outros alimentos processados que utilizam produtos lácteos e seus derivados e seus derivados com aditivos naturais com funções diversas proteicas e vários produtos com adição de soja de leite para elevar o teor de proteína, produtos com pepídios bioativos etc

A SUCESSÃO NA PROPRIEDADE LEITEIRA

O produtor Alex Pereira Borges, do município de Campo Verde (região Sudeste do estado), nos conta que é da terceira geração da família na leiteação; segundo ele, tudo que sabe do leite aprendeu com seu pai. “Desde menino que eu aprendi com meu pai a lidar com o leite, tocando o gado, ordenhar, lidar com as vacas”, conta ele.

Além de Alex, seu irmão, primos e tios são produtores de leite na região. As propriedades de seus familiares são vizinhas à dele. Isso porque uma de suas avós adquiriu uma grande área na região e, por herança, dividiu a propriedade com os filhos, e, estes, com seus netos. Logo, trata-se de uma tradição que vem sendo ensinada de pai para filho.

“Eu tenho duas filhas, e a mais nova (de 12 anos) já está aprendendo a profissão; ela é apaixonada pelo gado e eu fico muito feliz de ver que ela vai continuar lidando com isso”, diz Alex, emocionado.

O produtor afirma que tudo que eles possuem vem do leite, a renda da família vem toda do leite. E isso ele deve em parte a seus pais que lhe ensinaram o ofício, bem como ao seu irmão e a outros que com eles conviveram.

Essa é apenas uma das muitas histórias narradas ao longo da produção deste livro. Foi esta tradição de criar gado leiteiro, passada de pai para filho, que tem perpetuado a atividade ao longo da história.



Alex Pereira Borges

Como a população do estado de Mato Grosso nos dias de hoje é bastante miscigenada, no processo de colonização do Centro-Oeste, vieram migrantes de diversas partes do país, sendo a maior parte deles das regiões Sudeste e Sul.

Esses migrantes trouxeram consigo a tradição de produzir leite em suas propriedades, principalmente os oriundos de Minas Gerais, Paraná e São Paulo, estados que sempre figuraram entre os maiores produtores do Brasil. Aprenderam com seus pais e hoje ensinam a seus filhos e netos.

Oriundo do estado do Paraná, o produtor Ederson Rodrigues dos Santos, associado da Comajul, pertence à segunda geração de sua família que lida com o leite. Ele coman-

da a produção ao lado de sua esposa e filho; seus pais também moram na propriedade. Ele aprendeu o ofício com seu pai, e desde 2005 está em Mato Grosso.

A pequena propriedade familiar inicialmente produzia leite e frango de corte de corte na região de Campo Verde, mas em 2017 os abatedouros de frango paralisaram as ações na região, e hoje eles se dedicam exclusivamente ao leite. Atualmente, ele vem buscando transferir seu conhecimento para o filho, para que ele possa continuar trabalhando na área.

O sistema de produção de Ederson já é mais moderno: ele produz cerca de 500 litros por dia, em duas ordenhas; seu gado é alimentado com silagem de milho que eles plantam na propriedade.

Muitas dos produtores entrevistados para a produção deste livro já conseguiram fazer a sucessão de suas propriedades, o caso, por exemplo, do, Casimiro de Souza Freitas, o Miro, de Rondonópolis. Ele afirma que hoje são os seus filhos que tocam a propriedade que ele herdou do pai, ele que, por sua vez, recebera-a de herança de um de seus avós.

Miro conta que viu sua avó levar gado aqui de Mato Grosso para ser abatido em Barretos - SP, num tempo em que não existiam frigoríficos no estado. Os animais eram tocados por peões.

Quando assumiu a gestão da propriedade, ele decidiu começar a produzir leite em maior escala, e em pouco tempo se reuniu com outros produtores e montou um laticínio para beneficiar a sua produção e a dos vizinhos.

Já no município de Castanheira, região Noroeste do estado, o produtor Carlos Antônio Procópio também nos conta que começou com o leite devido à tradição de sua família, que tinha vindo de Minas Gerais. Ele começou com seu pai e depois comprou outra propriedade distante cerca de 20 quilômetros da dos seus genitores.



Ivani Pedro de Oliveira

Carlos Antônio confirma que o leite, para ele, veio de berço: aprendeu com seu pai, trabalhou duro e comprou sua propriedade juntamente com sua irmã. A produção começou com 70 litros/dia e atualmente entrega 800 litros/dia ao laticínio.

O jovem produtor diz, animado, que o leite tem dado a ele tudo que tem. Primeiro, deu aos seus pais, e desde 2007 vem lhe proporcionando belas conquistas.

Com sua propriedade no município de Alta Floresta, a produtora Ivani Pedro de Oliveira é da segunda geração de produtores de leite, e já fez o sucessor: seu filho já possui uma propriedade leiteira nas proximidades da sua.

“Apesar de a atividade leiteira ser muito trabalhosa, foi o leite que me deu tudo que eu tenho”, afirma ela. “Meu pai me ensinou a produzir leite, e eu ensinei ao meu filho, que hoje vive disso. O pequeno produtor encontra no leite o sustento da família”.

Ainda no município de Castanheira, o jovem produtor Rodolfo está extremamente animado com o trabalho. Ele assumiu a propriedade herdada de seu pai, que considera seu exemplo de vida e de honestidade. A propriedade, que inicialmente produzia gado de corte, depois da sucessão, passou a se dedicar ao gado leiteiro. Começou com produção de 70 litros por dia e hoje entrega 5 mil litros/dia ao laticínio. Rodolfo emprega moderna tecnologia na produção, que inclui um sistema de ordenha automatizado. No estado, apenas sua propriedade e uma no município de Tangará da Serra dispõem desse sistema.

Tal modelo de tecnologia empregado na produção dessa propriedade faz parte da agropecuária 4.0, que está utilizando a tecnologia e a automação para realizar muitas das tarefas em seu cotidiano. Sua utilização pode trazer muitos filhos de produtores que se sentiam desestimulados com a produção de volta à vida no campo, já que nem todas as histórias de sucessão familiar são bem-sucedidas.

De fato, seguir a tradição da família e permanecer lidando com o leite nas propriedades é um desafio para muitos jovens atualmente. Muitos dos que vão para a cidade estudar, por exemplo, não querem mais voltar para a vida no campo. Na cidade, afinal, o jovem costuma encontrar um emprego que é bem remunerado, e na agricultura familiar nem sempre o pai e a mãe conseguem remunerar o trabalho dos filhos. E esse é um dos motivos do desânimo com os trabalhos na área. Além disso, para muitos a vida na cidade é melhor, mais fácil; menos pesada que a vida campesina.

Para superar esse desafio, pais e filhos precisam equilibrar suas vontades. Em termos de sucessão familiar, é preciso que haja consonância entre as gerações, interesses comuns entre a família e, principalmente, uma boa relação emocional e afetiva entre os envolvidos, de forma que todos os membros da família se sintam satisfeitos.

PARTE II

PRODUTORES E COOPERADOS

CONTAM SUAS HISTÓRIAS

DR. AFRÂNIO SANTANA DE OLIVEIRA



*“Pecuarista
leiteiro precisa
sentir prazer de
estar com os
bichos”*

Doutor Afrânio começa se definindo, e o faz com categoria: “Sou pecuarista leiteiro, produtor de leite, com muito orgulho. Na atividade propriamente dita, tô desde 71, que eu mudei para cá; meu avô e meu pai já mexeram com leite a vida toda, e hoje são os meus filhos que estão mexendo com leite”.

Afirma que, para ser pecuarista de leite, acima de tudo, a pessoa tem de gostar: se ele (ou ela) não gostar de mexer com animal, não vira nada, pois a labuta é muito cansativa, diária, não tem feriado nem dia santo nem nada. Todo santo dia você tem de estar em ação, então, é uma rotina grande. Tem que gostar ou, então, nem adianta mexer.

E também, naturalmente, é necessário sentir prazer de estar com os bichos, de cuidar bem deles, porque o único ramo da pecuária que tem nome é a pecuária leiteira. “As vacas todas são chamadas pelo nome: ‘este é filho da fulana!’; então, todas têm nome”, observa.

As perguntas e respostas que se seguem partem dessa perspectiva da identificação profunda entre o homem e os animais; neste caso particular, do pecuarista com as vacas leiteiras e as suas crias.

Então, no entender do senhor, o pecuarista precisa criar um vínculo forte com o animal, é isto?

Sim, sem dúvida. E, além disso, o pecuarista que quer ser leiteiro tem que estar presente. Não existe leiteiro a distância, tem de estar no dia a dia em ação, no manejo, na rotina, no percalço; quando falta funcionário, tem que estar disposto a fazer a função dele. E é uma luta pesada até porque hoje é viável só quando você faz duas ordenhas, e tem até muita gente que hoje já faz três ordenhas (o que não é o nosso caso). Mas duas ordenhas eu já faço há muito tempo, há quase 40 anos nós fazemos duas ordenhas aqui. Meu pai era tradicionalista, daqueles que tiravam uma vez só ao dia e deixava o leite para o bezerro; hoje, bezerro só vê a mãe na hora da ordenha. E, ainda assim, somente até completar a idade de três meses é dada uma mamadeira a ele. Ele não fica com a vaca: é feita a ordenha e ele já é tirado da vaca; depois se faz o racionamento da ração própria para o bezerro, a partir do momento em que você percebe que ele tem o rúmen desenvolvido para poder se alimentar adequadamente. Se você tiver a oportunidade [de ver], vai ver que a bezerrada está em bom estado de saúde e desenvolvimento; e bem-cuidada, porque tem uma alimentação no balde. E olha: as vacas também têm que receber um cuidado muito especial, quanto a mastite, tuberculose, em brucelose, em casco (o gado de leite tem muito problema com casco), então, tem que estar sempre atento a essas coisas.

Pelo que se pode observar, a evolução da genética do gado de leite foi muito grande, não é mesmo?

Foi sim. Eu costumo dizer que o Girolando foi criado para o nosso clima, é um gado rústico que aguenta as temperaturas tropicais aqui da nossa região. Por outro lado, eu digo que a braquiária foi outro advento grande para pastagem porque muita gente fala que braquiária é pobre. Não é nada; ela tem uma boa quantidade de proteínas, fibras, e hoje se faz muito, inclusive eu mesmo que, na época da seca, uso o chamado “feno em pé”: eu deixo ela [braquiária] crescer alto para o gado leiteiro [lá] com ureia e produto que vai transformar isso em proteína.

A atividade aqui sempre contou com o suporte de laticínios? Como é que é a história dos laticínios aqui na região?

Sim, quando eu vim para cá tinha um laticínio só. Era do Seu João do Cachimbo, era lá perto da Beira-Rio. Tinha no máximo uns 40, 50 produtores na época de 1978. E de lá para cá vem evoluindo, vem crescendo, vem empresa de fora, veio um grupo grande, comprou do Seu João a Beira-Rio, lá (gente do Grupo Monte Castelo, uma empresa com mais de 40 usinas). Fornecia muçarela para as pizzarias de São Paulo, tinha um mercado grande com um poderio grande, lá, na área de leite. Depois vieram outros laticínios tipo caseiros. Veio o Nilmo, que pasteurizava o leite e vendia no comércio e fazia iogurte. O Nathan também fazia isso, fazia muçarela. Vieram os laticínios: o Bezerra tinha um laticínio em Dom Aquino; a Comajul, aqui próxima, já existia, então. Em Juscimeira, Padre João, que foi uma liderança forte do leite [que eu tenho falado], Pedro Neves, que também foi uma liderança muito grande.

Isso inclusive contribuiu para a realização dos torneios leiteiros?

Ele (Pedro Neves) participou de todos os torneios, organizou e era um batalhador, ele pousava (dormia) lá no recinto de leite para ninguém atrapalhar com as vacas lá no manejo. Então, era uma pessoa que vivia, muito, em função do leite.

Como era a atividade quando o senhor começou e em relação a hoje?

– Melhorou muito a parte de genética, melhorou a parte de alimentação, melhorou a parte de qualidade, melhorou; hoje, nosso leite tem uma qualidade muito boa, pois é resfriado nas propriedades, no máximo dois dias, com a temperatura abaixo de três graus, tem uma qualidade muito boa. E nós, falando em qualidade, já produzimos leite tipo B aqui em Mato Grosso. Então, nós somos o quarto estado a produzir leite tipo B. Espera aí: eu, Pedro Neves, Eurico Luiz Martinez, o Bezerra, o Gilberto Dias, nós produzimos aqui por uns três, quatro anos o leite tipo B que tem uma qualidade bem diferenciada.

O senhor contou de um torneio que uma vez vocês realizaram aqui.

Nós tivemos, sim, aqui, um torneio aqui em nível de fazenda.

Qual que é a diferença no “nível de fazenda”?

Exposição. As vacas vão lá para a exposição e são feitas duas ordenhas e é pesado o leite duas vezes; depois, são realizadas uma confraternização e uma premiação no final do torneio. Esse “a nível de fazenda”, eu digo assim porque o pessoal levava para sua fazenda e selecionava cinco vacas, escolhia as três melhores, fazia pesagem e classificação. Nesse torneio, o grande diferencial é que um produtor tinha alguma coisa para mostrar na propriedade dele na qual ele estava mais evoluído, mais preparado; então, ele falava sobre aquilo para todos os outros produtores. Esse tipo de experiência bem-sucedida passada aos demais nos ajudou a desenvolver, muito, em nível de instalação, em termos de manejo e sanidade; quanto ao rebanho, em termos de controle de leite, de qualidade de leite, melhorou muita coisa. O que ele [produtor] tinha de bom passava para os outros. Além disso, esse tipo de torneio tinha um atrativo muito grande: era servido um café da manhã e, depois, não era disputado quem tirava melhor vaca e sim quem também tinha o melhor café da manhã, lá. Tinha até um prêmio para o melhor café da manhã, era muito concorrido, tinha muita gente. A final desse torneio foi feita com a participação do sindicato da Famato, da Embrapa local, aqui, da Empaer. Eliseu ajudou muito a gente nisso, aí o Benjamim ajudou também, muito. Nessa mesma época, nós fizemos uma palestra

sobre o leite, e esse mesmo pessoal foi agraciado com uma viagem às instalações da na Embrapa - Gado de Leite da cidade de Coronel Pacheco e foram a Viçosa visitar lá também a Universidade de lá, que é especialista em leite. Lá, tem Doutor Sebastião Teixeira, que é a maior sumidade no assunto leite no Brasil. Eles trouxeram o Sebastião para vir aqui no Simpósio de Leite, que teve aqui com mais de 500 produtores. Então, esse é um fato bem relevante. Quanto à nossa participação no tema do leite, também nós fizemos um trabalho junto com a Famato, a Embrapa, o IFMT: uma planilha de custo de leite, porque, se não tiver um planejamento para você ver o custo da sua produção, você corre o risco de ser penalizado e tomar prejuízo. Então, a gente fazia todas as contas daquilo que cada um gastava: de energia, instalação, depreciação de instalação, depreciação do capital do gado; fazia muito rigorosamente essa planilha para saber quanto custava para produzir um litro de leite. Quase sempre, só dava para empatar.

E a importância do leite na gastronomia?

– O leite é muito utilizado, e tem até uma coisa que eu não sei se eu já mencionei: o leite tem muito a ver com migração que nós tivemos: de paulistas, goianos, mineiros. Então, por exemplo, na cozinha mineira existe o pão de queijo, assim como a broa, o biscoito, tudo feito de leite; na gastronomia árabe, existe a coalhada seca e outras várias aplicações do leite, receitas. E veja você: na gastronomia, o leite é muito importante em tudo isso, assim, eu sempre digo que é o segundo melhor alimento do mundo; já o primeiro, eu falo que é o ovo, que tem a capacidade de gerar um ser dentro da casca, lá, faz desenvolver todo um ser vivo e qualquer coisa que tiver uma trinca não pode utilizar aquele ovo por risco da salmoneloses (é mortal a salmonela, pode até matar). O leite, não, quando muito ele, acelera [o processo], perde a qualidade e fica azedo, não tem risco de pôr a saúde em risco.

Olhando para trás, agora: nesses vários anos, praticamente 40 anos aí na atividade, valeu a pena?

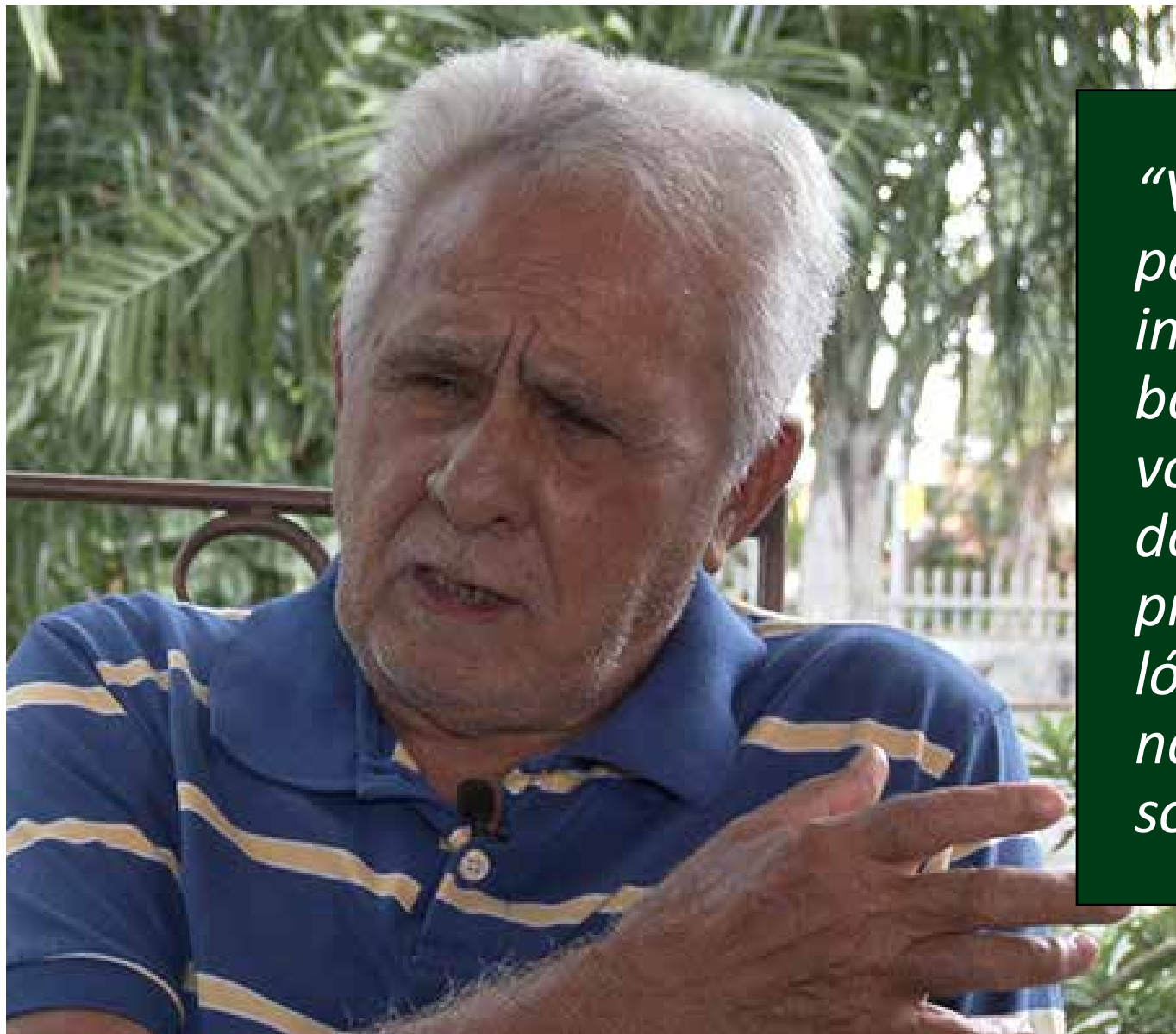
– Vale tanto que eu mantenho esse trabalho até hoje. Na verdade, hoje, os meus filhos que tocam, eu mantenho porque gosto. Então, é muito bom eu chegar aqui e poder

dizer: pariu tal vaca e aquela que inseminou, lá, pegou. Hoje, nós estamos mais adiantados nisso, na melhoria genética. E isso é muito importante, até na qualidade; veja, por exemplo, a caseína hoje você consegue com touros que têm a genética A²A², que é um gene que produz um baixo teor de caseína, que não dá aquela flatulência quando toma leite, não dá diarreia. Tem muita gente que fala que tem intolerância à lactose. Muitas vezes, não é nem intolerância à lactose e sim outro problema: a caseína, que é uma proteína. Se há um baixo teor dessa proteína, é esse gado que você vai comprar; você vê se ele é um A²A², para comprar uma genética que tem um leite com a qualidade e não vai te dar estufamento, não vai te dar empanturramento, não vai ficar empachado, como diz o caipira.

Então valeu mesmo a pena?

– Valeu, a atividade é prazerosa. E nós somos todos (ou quase todos) de origem rural, a maioria dos urbanos vem do campo. Isso é inegável: há 40, 50 anos, a população rural era uma, hoje é bem menos, então todo mundo tem um pé lá na zona rural, e tudo é na zona rural. E, no campo, a coisa que mais chama atenção é a pecuária leiteira, então, você vê o quanto é frequente um amigo vir (ou sou eu que vou) lá fazenda tomar um leite com conhaque; posso ir lá tomar um leite, posso levar um leite para fazer um doce. Então, é uma modalidade de produção rural que, mesmo não remunerando bem, a gente sabe o quanto ela é faturenta. Hoje quem mexe com leite, além de ter aquele pingadinho [de dinheiro] todo mês, tem muitas outras vantagens. Eu tinha um amigo que falava e eu endosso embaixo: “Mas se isso [atividade leiteira] der dinheiro, é bom demais! Porque, sem dar dinheiro, eu já faço, imagine então se desse dinheiro...”

DR. WALDEBRAN COELHO



“Você me pergunta: para implantar uma bacia leiteira, você precisa do pequeno produtor? É lógico: o grande não produz leite; só o pequeno”

Dr. Waldebran da Silva Coelho assim define a sua situação profissional, do ponto de vista da formação acadêmica e do registro perante os órgãos reguladores: “médico veterinário carteira nº 1”.

Provocado para falar sobre a história do leite em Mato Grosso, ele não mede palavras em seu entusiasmo fazendo ecoar a saudade dos bons tempos: “A história do leite é uma história interessante e bonita”. Conta que ela começou dos anos 60 para 70, com o Dr. Aníbal Molina, que era o delegado do Ministério da Agricultura em Mato Grosso e trabalhou na inspeção federal numa área de Cáceres onde exportava carne-seca para a guerra. Dele, diz que era um veterinário pioneiro e homem de muita visão, e, acima de tudo, preocupado com Mato Grosso.

Mas arremata sua autoapresentação lembrando que essa bacia leiteira não era, então, lá essas coisas: “Nossas vacas antigamente só davam um litro, um litro e meio de leite (por dia)”.

Secretário de Agricultura do governo Pedro Pedrossian, no início dos anos 70, Dr. Waldebran foi nomeado diretor do Departamento de Produção Animal. Nessas funções (conforme já relatado na Parte 1 deste livro), ele contribuiu, em muito, para o avanço e a solidificação da pecuária leiteira em Mato Grosso. Junto com seu grupo, deu impulso à organização e execução das primeiras exposições no estado. Primeiramente em Várzea Grande (onde fizeram até a 21ª Exposição). Viajou a outros estados (a exemplo de Goiás) em busca de melhorias para o setor. Ajudou a organizar, na capital, a 1ª Expoagro. Já a partir da 10ª edição, fizeram a 1ª Expoleite (na região da Varginha), ocasião em que foi organizada a 1ª Exposição de Gado de Leite com Curso Leiteiro.

Considerando que muitas informações históricas obtidas na entrevista com Dr. Waldebran já foram aproveitadas na 1ª Parte do livro, vamos focar aqui no desenvolvimento da cadeia leiteira no estado a partir de Cuiabá.

Como evoluiu a questão do leite aqui na Baixada Cuiabana?

– *Era muito pequeno, era incipiente.*

E a partir de quando, então, o leite decola por aqui?

– *Aí é o seguinte, a primeira leiteação de Cuiabá foi a de Licínio Monteiro. Ele tinha uma granja ali na beira do pé da Ponte Velha, ali tinha um estábulo. Então, era uma granja muito incipiente, era vaca que dava um litro, um litro e meio. Quando eu assumi a diretoria, começamos a estimular, a fazer algumas visitas a esses pequenos criadores, estimulando-os a produzir leite. Então, esse trabalho começou assim. Aí surgiu uma cooperativa, o governo construiu uma área, cooperativa, assim, sem muita finalidade, então, eu e o João Bosco de Almeida fomos lá para orientar, e João Bosco foi nomeado o primeiro presidente dessa cooperativa. Nós começamos a estimular o leite. Mas o abastecimento de Cuiabá ainda dependia muito, nesse período, do produto vindo de*

Dom Aquino e Juscimeira. Dom Aquino tinha um bairro que tinha um grande fazendeiro. Meu irmão Walderson comprou uma caminhonete Toyota, então, a gente buscava leite todo dia em Dom Aquino e Juscimeira e trazia e vendia aqui. Aliás, a gente já tinha um laticínio, que ficava em Várzea Grande, da cooperativa.

No caso da Comajul, o senhor ajudou a fomentá-la?

Exato, nós ajudamos Padre João, e, depois, passamos a ele o comando dessa cooperativa.

E esse negócio, como foi? A cooperativa foi comprada?

– Não. Nós cedemos o prédio e ele começou com os equipamentos, depois, montou lá e a daqui abandonaram porque ficou pequena; material ultrapassado. Foi uma permuta, assim, de conversa: não houve nem convênio; esse, talvez, só foi assinado para o padre assumir a cooperativa.

Bom, o senhor falou das dificuldades, mas o leite é uma atividade boa para o pecuarista?

– É. Eu, por exemplo, tenho uma fazenda em Rosário Oeste que eu mexia com leite, eu tinha a parte de pecuária de corte, mas mexia com leite e vendia leite em Rosário Oeste para o pessoal do Banco do Brasil. Como Mato Grosso é grande, falava-se em coisas grandes e era difícil chegar ao fazendeiro e falar: “Vai produzir leite!”, então o leite era um subproduto. Não tinha, assim, a pessoa que só produzia leite. Não existia região de Cáceres, eram só grandes fazendeiros que vinham de Minas, de São Paulo. Vinham com objetivo de pecuária de corte, então era difícil convencer o cara a produzir leite. Não era uma ação prioritária. E ela começou depois que surgiu a cooperativa em Araputanga. Então, pequenos produtores começaram a ver que o leite era uma boa atividade, uma coisa lucrativa, dava para o pequeno produtor viver.

Cobria os custos?

– *Cobria os custos. Eu mexi com leite durante 20 anos e não era eu, era meu irmão que mexia com a leiteação. Mas não era algo assim igual a soja e milho, de rentabilidade alta. Então era para manter aquela pessoa na propriedade, aí depois surgiram essas cooperativas e o leite começou a ser uma linha de ação lucrativa.*

Tempos do leite antes do início das cooperativas, do envasamento...

– *Eles vendiam em garrafa de leite, naqueles botijões, meu irmão trazia em botijão, aí vendia. Antigamente, em Cuiabá havia aqueles carrinhos com os quais o cara vendia verduras na porta das casas: tinha couve, alface e... leite!. Vendia o leite, aí passou a vir plastificado em saquinho da Copleiba. Mas isso bem depois; antes, era vendido a granel: “Olha o leite, olha o pão!...”. E aí vendia nas ruas, na porta das casas.*

E quais foram, a seu ver, as maiores dificuldades da implantação da pecuária da atividade leiteira?

– *A maior dificuldade da pecuária de leite é alimentação, não adianta você ter uma vaca Girolanda ou mestiça se você não tem boia. Então a nossa dificuldade, mesmo depois que nós entramos na Empaer e começamos o trabalho, a gente ia nas propriedades orientar as pessoas a ter uma alimentação verde através de capineiras, porque naquele tempo não tinha soja, a produção de milho era muito pequena; então, não havia os grãos que tem hoje, a dificuldade era alimentar o gado.*

Ainda não tinha a braquiária?

– *Não, não existia braquiária, só tinha jaraguá, colonião e capim. Tem muita criação em São Vicente, então nosso trabalho era fazer alimentos. Porque naquela época não existia silagem, não havia trincheiras; então, era capineira. Nossa grande dificuldade era implantar uma bacia leiteira principalmente em Cuiabá porque as terras são fracas e não tinha crédito para o pequeno produtor fazer a capineira, desse modo, as dificuldades eram o crédito, a comida e o transporte porque não existiam boas estradas. Até me*

lembro do meu irmão que todo dia trazia, nessa estrada aqui de Dom Aquino para cá, todo dia então era uma dificuldade.

Trazia quantos litros?

– Até 1.200 litros, todo dia. Vinha em tambores; ainda não tínhamos um caminhão-tanque.

Para implantar uma bacia leiteira, você precisa do pequeno produtor?

– É lógico: o grande não produz leite; só o pequeno.

Só por conta disso é que foi para frente a produção leiteira do estado?

– É lógico, porque começou aquele programa de loteamento que criou várias áreas menores, quase todas são colônias que foram surgindo. Aqueles produtores, mineiros, foram introduzindo o gado de leite, aí começou a abrir Cáceres, Mirassol D'Oeste, Araputanga, aquela região toda ali, áreas menores.

Dom Aquino também?

– Dom Aquino era um assentamento grande, de pequenas áreas; e tem uma agricultura de uma terra muito boa para a produção de leite, tinha muito capim na beira do rio São Lourenço, o que facilitava os pequenos produtores a ter capim. Aí surgiu Rondonópolis e facilitou a vinda de mineiros.

Seu Waldebran, e os laticínios particulares? A indústria?

– Aí começaram a surgir umas indústrias muito grandes, em Arenápolis, que fazia os queijos e exportava. Em Cáceres, também começou a surgir umas usinas particulares, mas visando mais à produção de queijo. E foi isso que deu um salto grande: as cooperativas e as usinas particulares.

Arenápolis tem uma, então?

– Tem, tinha, não sei... Maravilhosos os queijos de Arenápolis!

Lá não é bacia leiteira?

– Não, não. Mas por ali são vários pequenos produtores, uma região boa. São pequenos fazendeiros e tem muita terra boa, muita pastagem. Nós entramos com um projeto lá que o pessoal começava a plantar capim e tal, e começou a produzir leite, porque tinha essa cooperativa que comprava todo leite lá em Arenópolis. Não sei se existe até hoje; muito grande esse laticínio. E veja: nem era cooperativa e sim um laticínio particular.

JOAQUIM JOSÉ DE ALMEIDA



“Tenho paixão, sim, mas o foco mesmo é a renda. É aquele dinheirinho certo todo fim de mês que atrai o produtor para o leite”

Joaquim José de Almeida, o Seu Joaquim, é pecuarista de corte e de leite; toca as duas atividades simultaneamente.

Conta que começou a mexer com leite em 1998, sendo que dois anos depois, na virada do século e do milênio, ele ajudou a fundar a Campileite.

Além da sede em Campinápolis, a cooperativa está presente nos municípios de Novo São Joaquim, Nova Xavantina e Água Boa. Ele estima que, hoje, na Campileite, há 1.350 produtores de leite, dos quais a maioria é composta por gente de assentamentos rurais, o míni e o pequeno produtor: “Eu falo que é 90% esse tipo de produtor; nós trabalhamos basicamente com a agricultura familiar”.

Ciente da trabalhadeira cotidiana para o pessoal envolvido com a cadeia leiteira, Seu Joaquim fala, a seguir, sobre aspectos de relevo de seu trabalho, algo que é feito de paixão, mas, também, obviamente, do dinheiro que movimenta a roda dos negócios e da vida.

Seu Joaquim, e o leite? Ser pecuarista do leite é uma coisa de paixão?

– *Bom, eu tenho paixão, mas o foco mesmo é a renda. É aquele dinheirinho certo todo fim de mês; é isto que atrai o produtor de leite: esta certeza do seu sustento e o da sua família.*

E vocês produzem o quê?

– *Nós produzimos queijo muçarela, é o nosso carro-chefe, é a mercadoria melhor de ser vendida. Além dele, tem provolone, tem queijo prato, parmesão; agora, a gente vai entrar (na fabricação) do requeijão, só estou dependendo de instalar os maquinários. Está tudo aí: vamos entrar com requeijão, doce de leite, manteiga de leite, as máquinas estão todas aí, só tô dependendo de uma equipe técnica pra fazer as montagens.*

E o chamado “leite de saquinho”?

– *Este, o leite barriga-mole, nós temos a pretensão de trabalhar ele mais voltado pra merenda escolar, mesmo, para as crianças.*

Seu Joaquim, qual a importância da cooperativa para a cidade?

– *Eu acho que hoje aqui na cidade ela é tudo, não dá pra pensar Campinápolis sem essa cooperativa, porque essa é a voz do povo. Você pode se informar na cidade: a cooperativa, ela presta um bom serviço para o associado, tem preços bons, assim, tem preços melhorados pra pagar leite; e mesmo nos outros segmentos como a fábrica de ração (vocês precisam conhecer também a fábrica de ração da Campileite porque é um sucesso a nossa fábrica de ração, na entrada aquela indústria grande, nós esmagamos soja aqui). Então, não dá pra pensar no produtor sem a cooperativa, é a entidade que mais emprega, mais paga imposto, sempre em primeiro lugar, a que mais paga imposto no município.*

E para o produtor, qual a importância dela?

– A importância para o produtor é a segurança de que no fim do mês aquele dinheirinho do leite ele recebe e, assim, mantém suas atividades em dia. Aqui (na cooperativa) ele compra tudo: desde ração, sal mineral, proteinado, posto de gasolina a preço bom pra atender o produtor. Então a gente tem trabalhado e focado o bom atendimento ao produtor do município e o associado.

A história da cooperativa se mistura com a história da cidade?

– É sempre bom falar disso. Eu, quando fundei a cooperativa, até escolhi o presidente, que foi o Jeovan. Então, com toda a certeza, eu posso dizer que sim: a história da cooperativa é uma história de crescimento, de bons resultados. É uma empresa que nasceu, assim, do nada e eu a considero uma das maiores empresas do Vale do Araguaia.

Então é um orgulho pro senhor...

– Claro que sim, porque foi um trabalho que a gente começou e todo mundo desacreditava, dizia que não ia dar certo. E deu! Tanto que aí está o resultado, não é mesmo?

É a que mais emprega no município?

– Veja: não somos uma cooperativa só de laticínios, só de produtos lácteos: tem fábrica de ração, supermercado, loja veterinária, posto de gasolina, fazenda modelo de tirar leite, é uma fazendinha pra mostrar pro produtor como se produz leite.

Ou seja, capacita também o produtor?

– Claro, os cursos do Senar aqui da região tudo é feito nessa fazendinha modelo, porque tem estrutura para isso.

JEOVAN FARIA



“Nosso papel é juntar médios e pequenos produtores, para termos respaldo nas políticas e tomadas de decisões do setor”

Jeovan Faria, pecuarista leiteiro, também foi presidente da Cooperativa dos Produtores de Leite de Campinápolis (Campileite).

Ao recordar os tempos da fundação, ele conta que, junto com um grupo de amigos produtores e empresários, ajudou a dar início às atividades da cooperativa e, por sinal, de cara, assumiu a presidência da entidade, no ano 2000. Aí, fizeram toda a composição do grupo, criou-se a ideia. Os produtores, acossados pelas dificuldades continuamente enfrentadas com diversas empresas que em geral pagavam um preço irrisório pelo leite (às vezes, nem pagavam e saíam devendo), resolveram que era chegada a hora de agir. Então, devido a todo esse contexto e muitas outras coisas, juntou-se um grupo que decidiu pela criação da cooperativa.

Desse assunto que tanto o entusiasmo, e de outros igualmente relevantes, ele fala na entrevista, nas páginas que seguem.

Por falar na cooperativa, o senhor também é pecuarista de leite?

– É, a gente é produtor. Nós fizemos essa reunião com os produtores de leite e ela deu início ao trabalho.

Ela se ampliou também?

– Aí veio ampliando de lá pra cá os outros segmentos; são vários. Então, eu fiquei como presidente por 12 anos; depois, me afastei no começo de 2012 para seguir com outro projeto pessoal.

Qual a importância da cooperativa para o município?

– Na condição de produtor rural e cidadão, acho que a cooperativa contribuiu e vem contribuindo muito com Campinápolis em relação a imposto; melhorou muito, uma empresa no município só, a população só tem a ganhar. Além de contribuir na economia, também gera emprego direto: hoje, a cooperativa conta com mais de 100 empregos diretos e indiretos, e incentiva a produção de leite. Hoje, só a Campileite, acredito que deve passar dos 70 mil litros/dia, ela é a segunda maior pagadora de impostos do município, certamente contribui de uma forma geral com todo mundo daqui.

O dinheiro dela gira aqui mesmo?

– Sem falar nisso... Porque hoje a cooperativa: produz, pega o produto, a matéria-prima e a processa, e manda pra São Paulo. Então, o que que está acontecendo? Ela está pegando o recurso, o dinheiro de São Paulo, lá do Rio de Janeiro (onde ela vende) e traz para dentro do município, então ela movimenta o recurso aqui, ela produz, vende e injeta o dinheiro aqui, e isso movimenta muito a economia de Campinápolis.

O senhor também viu melhora na condição do pequeno produtor?

– Com certeza! E muita melhora, porque nosso papel é juntar todo mundo, médios e pequenos produtores, para realmente termos respaldo nas políticas e tomadas de decisões do setor. Assim, a cooperativa foi criada com esse objetivo, o valor do litro do pequeno que produz 10 litros e o daquele que produz mil litros é o mesmo. Porque nós fizemos uma união com os produtores, para valorizar principalmente o pequeno. E estamos conseguindo, o pequeno produtor vende melhor com a segurança e a garantia de receber, porque, antes, não estava acontecendo: além de vender barato, a empresa pagava o dia que queria, quando podia (e olha lá, pois muitas vezes nem pagava!...).

Do ponto de vista da capacitação, da qualificação desse produtor, a cooperativa tem participação?

– Sim, com certeza, tem investido muito nesses programas, há uma equipe técnica que orienta tanto na produção de leite quanto para você fazer o alimento do gado. Eu tenho de ter um gado, inclusive, com boa genética, melhoramento de genética. Temos de conciliar genética e alimento, as duas coisas têm que andar juntas. E manejo também: não adianta você ter um produto bom, uma vaca boa com a genética boa, se não tiver alimento, ela não vai produzir o que deveria produzir. Como também não adianta você ter alimento e colocar numa vaca que não tem genética: ela não vai corresponder.

Como o senhor vê o futuro de Campinápolis e da cooperativa?

– Vejo que hoje a cooperativa está estruturada, tem condições de melhorar cada dia mais, de evoluir porque hoje é uma empresa sólida e nós precisamos ter isso, o produtor tem que ser essa garantia. Hoje, a Campileite tem um nome consolidado na praça, aqui e em qualquer lugar, porque ela fez por merecer. Nós temos um nome, e o principal é isto: você tem uma empresa, você tem que ter uma empresa estruturada e com nome para comprar. Ela tem mais de 1 mil sócios, é organizada e tem estabilidade.

JOSÉ PEREIRA SOBRINHO



“É da educação que a gente ama a Comajul, porque foi uma coisa que foi fundada por nós e ela é dedicada a Juscimeira”

José Pereira Sobrinho, o Seu Dezinho, conta que já trabalhou muito com leite. Hoje, não mais. Em sua propriedade, atualmente, mexe com uma parte da terra arrendada para soja e milho e a outra para cria e engorda de gado. Sua explicação para a mudança: “Eu larguei de mexer com leite, pois é muito trabalhoso e o problema de mão de obra era muito sério. Eu tinha que ampliar a minha leiteria e não estava querendo mexer com isso, vivia na meia-idade já, então, ultimamente não tô mexendo com leite”.

Ele afirma que, em uma única ordenha, chegou a tirar 300 litros/dia. E olha que era ainda na ordenha manual. “Mas me esquentou a cabeça porque eu perdi o vaqueiro e dava trabalho arrumar outro, e eu sofria muito com a leiteria. Então aconteceu o seguinte: na hora de aperfeiçoar, que veio a ordenha mecânica, eu já tinha parado; já tinha parado com a manual, aí, não quis mais”.

Na condição de sócio fundador da Comajul, Seu Dezinho fala de muitos assuntos, mas o principal ainda é a pecuária leiteira.

Não obstante ter deixado de lidar com leite, ele é uma atividade boa?

– Ultimamente o leite está sendo uma fonte de renda maravilhosa. Hoje quem tem o leite tem uma renda. Quem tem uma leiteria hoje em dia está bem, especialmente com a Comajul, porque ela paga certinho. Aliás, desde o seu início. Eu fundei a Comajul, e tinha o Padre João (que chegou depois de mim), um homem muito trabalhador e que fazia tudo por Juscimeira.

Se não fosse a Comajul, como o senhor acha que estaria Juscimeira?

– Se não fosse a Comajul, devia estar muito difícil a vida em Juscimeira. Na verdade, desde que ela começou, foi muito importante na economia de Juscimeira. Porque até no mercado, o preço sempre está especial, quase todos os associados compram lá. E, também, outras pessoas, não sócias, compram no mercado da Comajul, por isso ela é tão importante.

Há 40 anos, quando o senhor estava na atividade, também tinha muita gente que tirava leite?

– Tinha bastante gente que tirava leite e levava para fora. Ultimamente, o povo tem trocado de comprador de leite e aí não sai bem, outros largaram, a lavoura de soja tomou muito lugar. Inclusive, no lugar em que eu mexia com leite, hoje mexo com soja, e é uma renda que vem de ano e ano, mas ela vem certinha, só render por dez anos; faltam dois anos para vencer o prazo do arrendamento, mas está ótimo, nunca me deu prejuízo nenhum. A lavoura de soja foi tomando conta da bacia leiteira, comeu mais ou menos uns 60% da bacia leiteira, especialmente, do município de Juscimeira. E não só de Juscimeira, mas de municípios vizinhos do Vale do São Lourenço como Dom Aquino, Jaciara, Campo Verde. Campo Verde virou praticamente só lavoura, tem muito pouco leite.

Quando o senhor começou na atividade aqui, além de ter muita gente, o preço compensava?

– O preço do leite era meio pouco.

Mesmo entregando pra Comajul?

– Mesmo entregando pra Comajul, o preço era meio barato. O povo reclamava um pouco do preço, mas era barato em todos os lugares, logo, não tinha para onde correr. Havia vários laticínios, igual no Vale do São Lourenço, em Rondonópolis, aqui havia muitos que compravam para Cuiabá. Teve um laticínio em Jaciara também que a Comajul comprou tudo, onde hoje é a sede. Era de outra firma; inclusive foi feita a doação. Eu e o Padre João, que fundamos a Comajul juntos, chegamos até a nos desentender, em parte, porque eu tinha sido a favor da doação do terreno para o laticínio de Jaciara, e não queria que tivesse concorrente aqui; queria que ficasse só eu. Depois, nós voltamos às boas e fizemos o trato de nunca mais brigar na vida, porque tudo que saiu em Juscimeira nós fizemos juntos, inclusive o Sicredi foi também fundado por nós.

O senhor falou que havia muitos laticínios. Rondonópolis também tinha?

– Tinha o Laticínio Beira Rio. Todo mundo saiu do mapa, quebraram... Muitos venderam para a Comajul. Hoje há uns laticínios aqui na região nossa, mas em geral é laticínio pequeno: pega o leite e vende, não é indústria como a Comajul que fabrica muitos produtos ali dentro e, hoje, tem uma fábrica de laticínios que produz vários produtos derivados do leite.

E o leite na gastronomia? Vocês usam muito leite para fazer receita?

– O leite é importantíssimo, é a mola mestra da pessoa e da humanidade. Sem leite, eu acho que ninguém vive.

Para fabricação de doces?

– Tudo tem a participação dele; muitas coisas derivadas do leite: o doce, a manteiga, tudo fabricado na Comajul, iogurte e vários derivados.

O senhor, antes de vir para cá, já era ligado à produção leiteira?

– Não, não era. Só quando aqui cheguei, comprei uma propriedade e aí comecei a mexer com leite. Aliás, para te falar a verdade, praticamente tudo que eu tenho foi ganho em Juscimeira. Uma parte foi com leite; outra, mexendo com compra de cereais. Primeiramente era compra de cereais, o leite era praticamente um bico. Mas eu tinha compra de gado, venda de gado, comprava garrote e bezerro, vendia garrote, recriava... Agora, é uma coisa que eu gosto; sempre fiz por prazer. Eu tenho esses tempos todos na Comajul e praticamente nem tenho salário. É da educação que a gente ama a Comajul, porque foi uma coisa que foi fundada por nós e ela é dedicada a Juscimeira. Apesar de o presidente ser de Jaciara, mas não tem problema: está dentro do Vale (do São Lourenço). Mas a sede dela é em Juscimeira, a sede da Comajul.

CASIMIRO DE SOUZA FREITAS (MIRO)



“Fui obrigado a montar um laticínio para nos ajudar (o grupo de produtores) e depois tinha que ajudar todo mundo”

Desenvolto e bem-humorado o tempo inteiro, **Casimiro de Souza Freitas**, o Miro, como é mais conhecido, logo depois da apresentação, já conta uma façanha: “Olha é incrível, mas o primeiro leite de caixinha no Mato Grosso nós usamos aqui, eu que trouxe para Mato Grosso”. Sim, pois, antes disso, só havia por aqui leite em saquinho. Ele completa: “Era só saquinho, ninguém conhecia a caixinha, nós somos o terceiro estado do Brasil a usar, a implantar a caixinha”.

No início de seu trabalho na área, além de produtor rural, era laticinista. E foi evoluindo junto com o estado, com o país, confiando sempre na força das conquistas científico-tecnológicas como propulsoras no desenvolvimento de toda a cadeia produtiva do campo, em particular, da pecuária leiteira.

O senhor tinha laticínio aqui?

– *Isso. Mas, de início, ainda não no saquinho e sim no sistema tradicional, na indústria de muçarela, essas coisas. Quando saiu a caixinha, nós planejamos usá-la, aí que saímos para Mato Grosso e tive todo o trabalho. Veja: fazer um trabalho a nível de supermercado. Então, a gente preparou uma equipe de meninas, de moças para atender aos clientes lá, abrir a caixinha, mostrar, ensinar a abrir, degustar, porque não conhecia, não sabia o sabor daquele leite, se era diferente ou não. Tinha uma equipe aqui em Cuiabá; a caixinha entrou no Mato Grosso através desse laticínio Copasul.*

E na época o senhor pegava leite de quantos pecuaristas? Em quantos municípios?

– *Olha, em vários municípios. Em torno de 500 a 1 mil produtores. Começou com meia dúzia de produtores colocando em cima de caminhão. Daí a coisa começou a crescer, veio o primeiro laticínio natural, depois veio a primeira caixinha, então, veio todo esse trabalho a nível de estado; é interessante.*

O senhor era pecuarista?

– *É sim; eu era pecuarista. Isso tudo surgiu porque não tínhamos para quem vender, está entendendo? A gente produzia lá no campo, mas não tinha; existia um laticínio muito grande aqui, mas faliu, ficamos com tudo parado e, numa reunião, decidimos: vamos começar a produzir muçarela e essas coisinhas. Ao invés de ser meia dúzia de produtores, em um ou dois meses, a gente planejando para meia dúzia, de repente eram 50, 100, 200. Pipocou de gente, e nem tinha equipamento para aquilo tudo; tivemos de desenvolver e buscar a montagem desses laticínios tradicionais e depois o laticínio de caixinha, o primeiro do estado.*

O senhor também trabalhou para nutrição?

– *Ah sim, isso é interessante, porque não tinha nenhuma fábrica de ração em Mato Grosso. No mínimo, há 40 anos que começou isso, está entendendo? Não tinha uma fábrica de ração. Montei a primeira fábrica, por incrível que pareça, eu fui numa reunião*

com a Comajul, nós sentados, Padre João falou assim, rindo: “Miro, estou criticando essa fábrica de ração; isso não existe; isso não vai funcionar”. Eu falei: “Padre, espere só para ver!”. Resultado: dois anos depois, ele estava comprando caminhões de ração para inaugurar aquela festa de Dom Aquino, porque ia fazer a primeira [festa] e não tinha produtor, aí ele me ligou dizendo: “Olha, quero te pedir desculpas, eu preciso da ração...” – está entendendo?”. A coisa foi crescendo: foi ele, foram outros buscando, e tal, e aí foi expandindo no estado. Mas foi o pontapé inicial da coisa.

Hoje o senhor ainda mexe com nutrição?

– Com o tempo, eu passei para os filhos, porque chega uma hora em que os filhos se formam [na faculdade], né? Mas não é para vender. Já faz tempo (quase uns 20 anos) que a gente produz a ração bem ali, mas não para vender e sim para consumo; a gente criou um grupo de produtores e aplica no confinamento.

E a sua ligação com a pecuária de leite? O que o levou para ela?

– Eu acho que a base de tudo é a pecuária de leite. Começa ali, esses produtores tudo que você vê começaram na pecuária de leite, há 40 anos, vamos dizer assim, não tinha frigorífico. Quase 50 anos e daqui ia bater em Barretos. Meu avô levava do Pantanal para Barretos, não existia caminhão também. O produtor não tinha para quem entregar os animais, eu mesmo cheguei a ter um lote de animais pronto para o abate, mas não tinha um frigorífico para comprar. Naquela época não existia aquilo ali; hoje nós estamos no Brasil inteiro, uma cobertura fantástica.

Laticínios também?

– Os laticínios também. Em todas as áreas de laticínio, Mato Grosso trabalha na ponta, então, desde a caixinha, que não existia, eu que trouxe para cá. E hoje é só caixinha praticamente, 90% é caixinha e a fabricação de ração. Você deve perguntar: “Mas foi o primeiro?”. Sim, eu tive que trazer para Mato Grosso a tecnologia da ração, por assim dizer, o conhecimento dessa área. E implantar. Eu fui produtor de leite, fui obrigado a montar um laticínio para nos ajudar (o grupo de produtores) e depois tinha que ajudar todo mundo.

Quando o senhor começou, a vaca produzia quantos litros por dia?

– Olha: produzia dois, três litros por dia; já nos últimos anos de produção, eram 20 litros.

O senhor já chegou a entregar quantos litros de leite por dia?

– Naquela época quem entregava “o top” era 500 litros e nós entregávamos 500 ou 550 litros, então. Hoje não; hoje é tudo mecanizado, tem toda uma estrutura diferente para produzir. Naquela época não tinha não, era tudo transportado. Eu produzia 500 litros e outro cara que morreu fazia 500, era “o top” da coisa. Agora tudo mudou: como veio o leite de caixinha, vieram todos esses refrigeradores. Eu também implantei esses resfriadores, só que, grosso modo, naquele sistema antigo onde colocava os latões, não era assim moderno, mas era o começo. Tinha que dar um pontapé inicial, tem que ter o primeiro passo.

Seu Miro, passados esses anos todos, a atividade pecuária de leite é uma coisa que vale a pena?

– Vale prestar atenção num detalhe: o mundo começou há não sei quantos mil anos, certo? Já existia o leite como alimento e ele nunca acabou e nunca vai acabar porque o nosso organismo necessita desse produto, toda criança precisa. O começo, a base da coisa é o leite. Você vai chegar a um ponto e falar: “minha filha não vai tomar esse leite, vai tomar outro e tal”; hoje, você tem essa opção. Mas a vida toda, desde o começo do mundo, o leite é fundamental para a vida humana.

Então valeu a pena, Seu Miro?

– Valeu e vai valer! Nós não podemos depreciar a coisa, porque não vai acabar. Como se vive sem leite? Eu faço essa pergunta.

Mas a atividade de pecuária leiteira é uma coisa de altos e baixos.

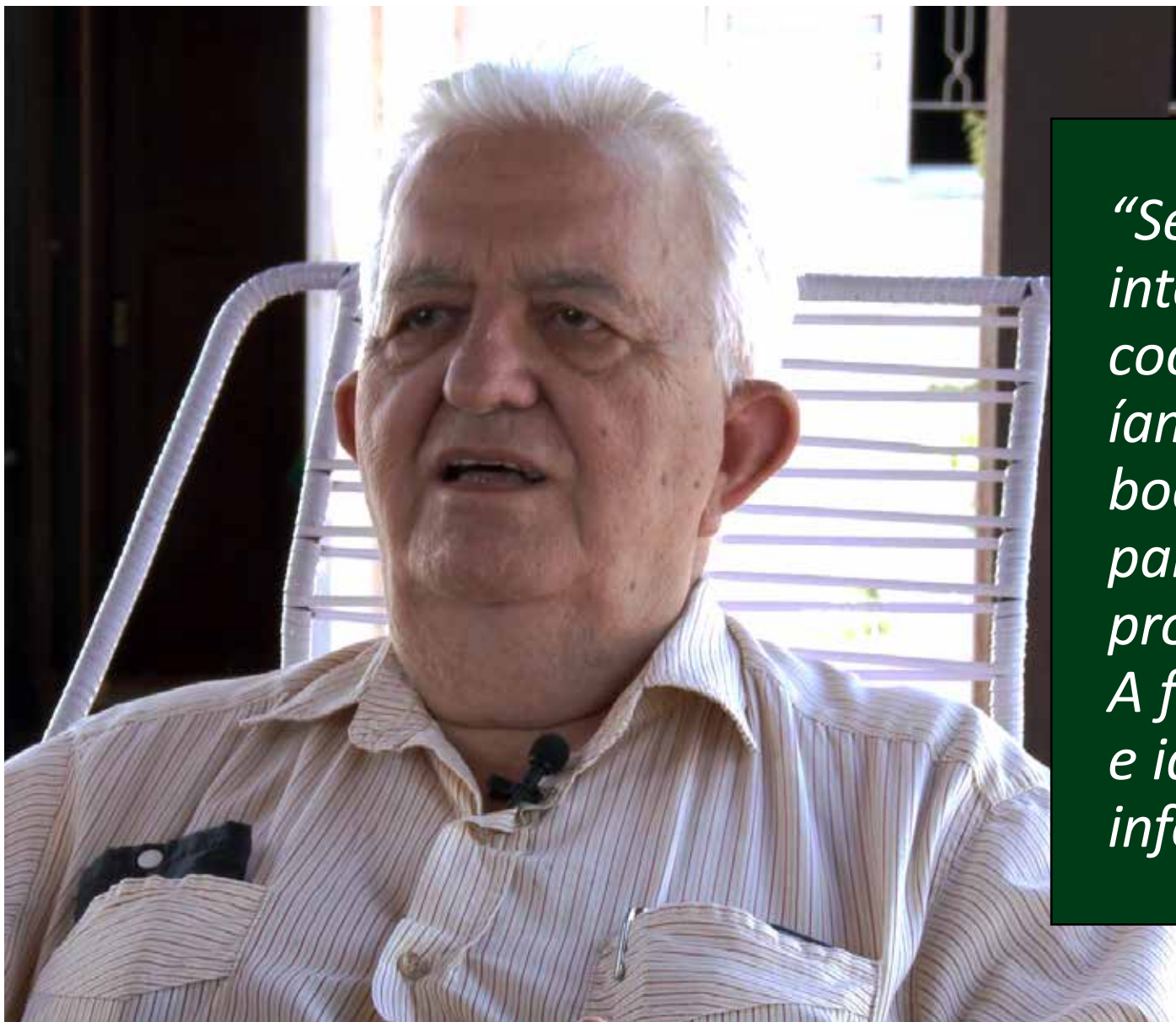
– Exatamente, mas eu vou dizer uma coisa para você: a gente não pode condenar porque até a soja tem seus altos e baixos; o arroz e o feijão têm altos e baixos. Você sabe

disso, não sabe? Porque tem hora que a soja fez assim por causa da China, mas quebraram; hoje, ela volta para 50 reais o saco.

Com o leite é a mesma coisa?

– A mesma coisa. Como eu já disse: o leite está na história da humanidade, e pensa um pouquinho: por que que o leite nunca acabou nesses milhões de anos? Porque está na base de todos os seres humanos, não tem como! Então, você vai encontrar pessoas metendo o pau no leite porque está dando prejuízo? Está nada! Na verdade, funciona como o arroz e feijão para a humanidade: um alimento básico rico, e essencial. Então não pode explodir o preço. Mas não vai acabar; como não acabou o arroz ou o feijão.

DR. JOÃO BOSCO DE ALMEIDA



“Sem a intervenção na cooperativa, nós íamos levar um bocado de tempo para resolver o problema do leite. A fila ia continuar e ia virar um inferno”

Formado em Veterinária em 1962, **João Bosco de Almeida** ajudou a formar o conselho da categoria no estado, em 1976. Ele relembra: “Do conselho, eu participava junto com o Waldebran; somos os veterinários mais velhos do estado, e eu sou o nº 4”.

Ele conta que foi também o primeiro extensionista rural de Mato Grosso (ele, Waldebran, Juarez Molina e Costinha Castro que, aliás, era agrônomo). Foi, ainda, um dos fundadores e presidente da Acarmat; depois, foi interventor para liquidar essa entidade e passar para a Empaer. Na verdade, ele é o fundador da Empaer.

Tal como na entrevista com outro veterinário, Dr. Waldebran, em que já muitos dos seus relatos já foram aproveitados na 1ª Parte deste livro, destaca-se aqui a atuação do

Dr. João Bosco em questões como o melhoramento genético do rebanho, a situação do leite na Baixada Cuiabana e o alcance das cooperativas em todas as partes do território mato-grossense.

Quando, a seu ver, começa uma efetiva preocupação com o trabalho de melhoramento genético do rebanho, em Mato Grosso?

– No governo Frederico Campos, começamos com a inseminação artificial, pegava sêmen de grandes produtores de leite da Nestlé e começamos a inseminar as vacas na região de Cuiabá. No início tem uma história muito interessante, quando o governador chegou e falou: “O que o senhor acha disso tudo?”. E eu: “Olha, governador, essa noite eu nem dormi...”. Eu tenho para mim que houve um grande apoio da Empaer, naquele tempo o governo do Estado injetou dinheiro na cooperativa. E, depois, “inventamos” o Padre João, que tinha poder de fogo na Alemanha, ele ia lá buscar dinheiro para nós, e com isso conseguimos, a meu ver, resolver o problema de leite em Cuiabá. Hoje ninguém mais se preocupa com leite porque o leite está aí na prateleira, tem leite do jeito que você entender e mais alguma coisa... Também veio leite de fora, o que para o mercado passou a ser bom. Tivemos uma forte concorrência de Nestlé e Itambé. Uma série de indústrias que se interessou pelo nosso mercado. Acredito que, nisso, eu tenho uma pequena dose de acerto e a cooperativa termina me devendo alguma coisa; eu não recebia salário da Empaer, não recebia nem um tostão da cooperativa; tirei a água do leite e fiz chegar às prateleiras. E, além disso, os 4 mil litros de leite, eu concluí que era de água naquele tempo. O cara colocava água no leite, vendia como leite e ficava com o dinheiro. Mas não prendi ninguém. Compramos vários carros para a cooperativa a fim de dar assistência técnica.

Mas a Baixada [Cuiabana] sempre foi ruim de leite, de produção?

– A Baixada Cuiabana é ruim para produzir leite. Tem que vir de Juscimeira, Rondonópolis, Dom Aquino. Principalmente, de grandes produtores. Foi aí que descobrimos esse mundo de coisas por aí, reunimos e trouxemos para Cuiabá.

A primeira bacia leiteira do estado é a de Dom Aquino?

– *Dom Aquino.*

O senhor se lembra de quando ela foi formada? Já era veterinário?

– *É, mas não era cooperativa, lá havia três grandes produtores de leite: Zé Baio e mais outros dois (que não lembro o nome) que produziam leite suficiente, mais do que os 4 mil litros que vinham para cá. O Zé Baio também punha água no leite, aí eu tirei a água do leite do Zé Baio e ele não tinha para onde correr, teve que se submeter a nós aqui na cooperativa. E acabei me tornando um grande amigo dele porque, antes da cooperativa, ele recebia atrasado, até com três meses de atraso. Botei tudo em dia, tudo certo e acredito que dei a minha parcela de contribuição para o leite.*

O senhor se lembra do início da instalação dos grandes laticínios em Mato Grosso?

– *O grande laticínio começou com a Comajul.*

Ela foi “a grande”?

– *Ela foi a grande incentivadora, a grande coletora de leite que coletava um grande número. E o Padre João tinha muito recurso da Alemanha, começou a colocar resfriadores em várias comunidades pequenas, lá, de pequenos produtores. Aumentou (barbaridade!) o leite e a produção de leite e também nós fundamos Araputanga [o laticínio de Araputanga], fundamos um laticínio em Alta Floresta e por aí foi crescendo tudo. Hoje eu já não sei como é que está.*

Antes o leite era, mesmo, de porta em porta?

– *Era uma carrocinha com tambor de 150 litros e na traseira do tambor tinha um medidor de litro de leite, então saía como quem vendia picolé, buzinando, a turma chegava lá para comprar. Vendia-se leite em charrete, aqui. Aí eu liquidei com a charrete (nós tínhamos seis charretes, chegamos a ter 12) e botei caminhão resfriador para levar leite para o comércio.*

Já envasado?

– *Já envasado, sim. Vendia muito para o pessoal do Exército, todos compravam de lá, eu mandava levar o leite.*

Mas esse leite era só para Cuiabá e Várzea Grande?

– *E Nossa Senhora do Livramento: de vez em quando, mandava levar um caminhão para lá. Vendia 5 mil, 6 mil litros; era uma vez por semana.*

E nas outras cidades, como é que se fazia? Era na carroça também?

– *Em Livramento, Acorizal, era cheio de chacrinha ao redor da cidade. Então o povo ia lá e comprava o leite. Tirava lá, na hora, e vendia pros caras.*

Mas, então, e no resto do estado: Barra do Garças, Cáceres, nessas cidades também era tudo desse jeito?

– *Tudo problemático, problema sério. E lá na região de Cáceres eu resolvi o problema com [o laticínio de] Araputanga. Fundamos a cooperativa em Araputanga e fizemos o mesmo trabalho que fizemos em Cuiabá. Então cresceu enormemente Araputanga, com uma grande quantidade de leite, aí resolveu também o problema de Cáceres, pois tinha caminhão para levar leite para lá. Isso não invalidou as chacrinhas que existiam em toda parte, de gente que vendia leite nas charretes. E também a cavalo, com várias garrafas de leite. E aí deixava na janela o leite naquela época. Não tinha ladrão. Se deixasse hoje, não ficava ali nem 10 minutos, logo um larápio levava, eu acho...*

Era um trabalho danado, então?

– *Era uma coisa incrível, absurda, não tinha nada.*

Se não fossem as cooperativas, o senhor acha que teria levado muito tempo para mudar essa situação?

– *Eu acredito que sim. Na minha visão, se não tivesse decretado a intervenção na cooperativa, nós íamos levar um bocado de tempo para resolver o problema do leite. A*

fila ia continuar e ia virar um inferno. Então, a cooperativa ajudou demais, Jonas (Pinheiro) também me ajudava demais. Ele que me indicou para ser interventor, isso aí botou o peso em cima da Empaer. Naquela época era Acarmat, hoje Empaer vale de nada. Naquela época, sim, a Empaer era a única que tinha rádio por todo o estado, polícia. Todos os governos passavam lá para passar mensagem para prefeito, e o Jonas pôs o peso da Empaer em cima da cooperativa. Ele me deu um carro para andar. Inicialmente, um carrinho velho, mas dava para andar, depois eu o entreguei lá e comprei um carro pela cooperativa. Eu tenho, para mim, que o princípio da solução do leite foi a cooperativa.

A cooperativa de Juscimeira é que deu o grande impulso no estado?

– Araputanga não tinha leite e, com isso, foi resolvendo principalmente contando com a contribuição decisiva do Padre Celso. E também, no país, foram sendo inventadas máquinas que colocavam leite como é hoje (nos invólucros), que dura até seis meses, um ano, sem zelo, sem nada. E aí foi uma luta... É a roda do tempo girando, tocando o mundo.

SEBASTIÃO REIS BORGES



“A gente costuma falar que o produtor gosta mesmo é de trabalhar”

Sebastião Reis Borges assim se define: pecuarista de corte, mas, também, de leite. E é presidente da Comajul desde o ano de 2010. Ele encabeça um time de gestão constituído por um conselho que inclui nove associados (presidente, vice-presidente, secretário-membro e mais seis conselheiros). Fundada em 6 de junho de 1978, é a segunda mais antiga cooperativa de Mato Grosso.

Devido ao fato de muitos dados históricos da conversa com o Sr. Sebastião terem sido aproveitados na Parte 1 deste livro, e para não sermos repetitivos, optamos por reproduzir aqui a visão dele sobre aspectos mais atuais, como a modernização tecnológica do campo, a sucessão familiar nas propriedades e a lucratividade possível da atividade leiteira nos dias de hoje.

Com a modernização dos processos produtivos no campo, o leite sofreu muito revés?

– Com o agravamento da questão fundiária, do êxodo rural especialmente dos jovens, as pessoas ficaram com dificuldade porque a mão de obra é difícil. Houve crescimento da mecanização, produzindo em mais escala. E, então, muito pequeno produtor deixou o leite, porque é difícil tocar o trabalho só a nível de braço. Do ano 2000 para cá, houve uma mudança significativa nos processos de produção. Antigamente, o leite era produzido por pequenos produtores, todo mundo produzia 20 litros, 10 litros, 30 litros e colocava no galão de ferro ou de plástico. Depois passavam os caminhões de carroceria recolhendo esse leite nas propriedades. De um tempo pra cá, ele deve ser resfriado na propriedade porque é uma exigência do Ministério da Agricultura que esse leite seja resfriado em no máximo até duas horas e que tenha uma temperatura próxima aí entre 3 e 4 graus. Com isso, surge a necessidade de ter nas unidades produtoras os chamados resfriadores.

São viáveis os resfriadores de leite?

– A princípio, pensou-se na modalidade do resfriamento coletivo, mas houve complicações, por causa de desavenças entre produtores, sobretudo, devido a ter de se cumprir o prazo de duas horas depois da ordenha para levar o leite ao resfriador, sob o risco de comprometer a qualidade do produto de todos os demais, os parceiros no empreendimento. E a solução individual também não é viável, é impossível alguém fazer o investimento num tanque que custa mais ou menos 10 mil reais pra um volume muito pequeno de leite. Então, os produtores que tinham, aí, 10, 20, 40 litros de leite, passaram a ter muita dificuldade com relação a isso, e começaram a sair fora. Nós tivemos aqui mais de mil produtores de leite, só aqui na microrregião contando Juscimeira, São Pedro da Cipa, Jaciara e Dom Aquino. No Vale do São Lourenço tinha muito produtor de leite. Com o tempo, isso foi diminuindo, e diminuindo.

Atualmente, qual é o número aproximado?

– Hoje nós temos mais ou menos entre 650 e 700 produtores de leite.

Os custos passaram a ser altos demais para muitos produtores?

Sim, sem dúvida, com o passar do tempo os custos também vão aumentando, houve a necessidade do produtor ter um volume de leite maior de forma a garantir uma produtividade efetiva em seu trabalho. Produzir de forma eficiente, com animais melhores. O produtor passou a precisar de mão de obra mais produtiva, então, começou o processo de melhoramento genético na busca de animais mais produtivos porque houve a necessidade de se adaptar ao novo tempo; é preciso o produtor produzir mais leite com menos animais, além de também aumentar a escala de produção. O produtor colocou o tanque de resfriamento na sua propriedade, em que cabem, aí, mil litros de leite. O leite é captado, recolhido de dois em dois dias, então ele precisa produzir próximo a 500 litros/dia para viabilizar a sua atividade.

E como o senhor vê a linha de sucessão nas propriedades leiteiras?

– Você está falando hoje com relação ao leite, mas se você for olhar em todas as áreas da produção rural, a questão sucessória, sucessão familiar dentro das propriedades, tem sido um problema. A grande maioria dos nossos produtores, principalmente do leite, vai ficando idosa. Os jovens têm se afastado muito da atividade rural, além disso, os custos da mão de obra vão dificultando, a pessoa não tem mais a mão de obra familiar, aí precisa contratar e, com isso, passou-se a ter necessidade também de implantar um processo de produção mais mecanizado que começou a implantar o sistema de ordenhas mecânicas.

Falando do cooperativismo: quais são as principais dificuldades de trazer essas pessoas com baixa instrução e fazê-las acreditar nesse modelo?

– Não vejo dificuldade.

Mas falando simbolicamente?

– Sim, mas eu não vejo, hoje, eu não vejo dificuldade em fazer com que o produtor entenda que o sistema cooperativo é um modelo melhor que os outros modelos. Até acho que o produtor entende isso, até porque o modelo cooperativo tem demonstrado ao longo dos anos. E é claro que já passou por muitos percalços, mas o sistema cooperativo ao longo dos anos tem mostrado que é um modelo interessante porque ele é valorizador do processo. O preço, por exemplo: aqui na nossa cooperativa, podemos afirmar que o produtor tem o melhor preço pro seu produto. Se nós formos observar em locais em que não há o sistema cooperativo, os preços são outros. Então, isso demonstra que o sistema cooperativo força as instituições a ficarem mais próximas. É um balizador, e não tão é difícil fazer com que o produtor entenda.

O leite é uma atividade rentável?

– Conforme é demonstrado por todos os profissionais, pela Embrapa, por todas as instituições que trabalham com leite, ele é uma das iniciativas mais rentáveis da agropecuária. Se nós colocarmos em conta a rentabilidade (por exemplo, vou considerar o hectare), a produção por hectare para quem produz leite de forma profissionalizada é uma atividade muitíssimo rentável. É comum se ouvir falar que o leite tem uma remuneração baixa, porém ele é percentualmente rentável. Se nós olharmos hoje, o leite tem deixado em média 20% de lucro aos seus produtores. Quando ela é bem tocada, tocada de forma profissionalizada, com o pé no chão, sem fazer nenhum tipo de ação que a comprometa, é bem provável que ela mantenha em torno de uns 20% de rentabilidade, e não é todo trabalho no campo que produz isso. Só que pra isso precisa ter um valor significativo: 20% de pouco é pouco, já 20% de muito é muito. De todo modo, é demonstrado que é rentável, mas é difícil. É uma atividade difícil.

Por que é difícil?

– Porque é necessário que a pessoa esteja de fato engajada no processo de produção. Leite, eu costumo dizer que são 720 dias por ano, mais de 720 dias por ano.

Valeu a pena, pro senhor que já está há 20 tantos anos à frente da cooperativa?

– Cada empresa opta por um destino, que é a caminhada. E esta cooperativa optou por ir para a atividade leiteira, então eu acho que pelo tempo que a cooperativa está aí (há 42 anos), eu vejo que valeu a pena. Afinal, temos uma cooperativa forte e firme; por aí já se vê que valeu a pena.

E o papel do leite na gastronomia?

– Não dá pra pensar na gastronomia sem leite, porque muitas vezes, quando se fala em leite, as pessoas pensam no leite líquido. Mas veja: há os queijos, tantos produtos, em tudo que você consome hoje é difícil encontrar um produto que não tenha leite, assim, de uma forma ou de outra, ele compõe a nossa cadeia alimentar.

O leite é devidamente valorizado em Mato Grosso, no Brasil?

– Quando olhamos o leite em outros países, vemos que ele é remunerado pelo poder público, mas quem o revende é a sociedade. Os benefícios que existem em outros países são muito maiores do que temos no Brasil, porque eles entendem que o produtor precisa ficar no campo e produzir o alimento que vem pra cidade; por isso, normalmente, os valores, em razão desses benefícios, ficam a par dos nossos. Hoje os preços são equalizados no mundo inteiro, são iguais na Argentina, no Uruguai. Só que, lá, o produtor tem outra forma de remuneração, diferente da que praticamos aqui; lá ele é independente e sempre vai ter o valor que precisa pra se manter. Enfim, a gente costuma falar que o produtor gosta mesmo é de trabalhar.

ODOMENO PAIMEL FRANCO



“Vejo, hoje, jovens procurando a cooperativa pra se associar, e continuar no campo, porque percebem que lá fora o emprego está muito disputado”

Odomeno Paimel Franco é produtor rural e o atual diretor da Cooperativa Mista Agropecuária de Terra Nova do Norte (Coopernova), empresa com sede administrativa no município de Terra Nova do Norte Ltda., cuja fundação data de 1987, fruto do desmembramento de 201 associados da Agropecuária Mista Canarana Ltda. (Coopercana).

De início, a Coopernova só trabalhava com as produções de arroz, feijão, milho e crotalária. Dessa forma, era de pouca expressão, tanto que o próprio Odomeno, já morador da localidade, não tinha intenção de ser um dos cooperados porque não via nela grande futuro. Na opinião dele, sua posição começa a mudar em 1991, quando Daniel Robson Silva, o atual presidente, conseguiu se eleger pela primeira vez para o cargo. Então, em 1993, finalmente, Odomeno se tornou um dos cooperados.

Da passagem do trabalho com produtos agrícolas para o leite, em 1993-1994, e de todo o caminho percorrido até hoje, permeado por informações e curiosidades saborosas, é que se faz o relato de nosso entrevistado, como se segue.

Como a Coopernova fez essa passagem dos produtos agrícolas para o leite?

– Logo que assumiu a presidência, o Daniel e sua equipe já vieram com essa intenção. Porém eles logo perceberam que aqueles sítiantes cooperados, com suas roças de toco, não tinham nenhuma condição de fazer plantel de gado, já que não estavam conseguindo sequer cumprir seus compromissos com o banco [leia-se: Banco do Brasil]. Então, o Daniel saiu pelo interior de Terra Nova do Norte e dos municípios vizinhos fazendo reuniões e falando que nós teríamos de migrar para o leite.

E o pessoal topou logo de cara?

– Acho que a maioria, sim, topou; difícil foi tornar viável aquela transição. Além do mais, por aquelas redondezas ninguém tinha vaca de leite. Foi decidido, então, de comum acordo, ir buscar em Goiás, Minas Gerais.

E com quais recursos? Quem comprou as reses?

– Formaram-se grupos de produtores que foram a Minas e Goiás comprar: cada sócio podia adquirir de 1 a 5 matrizes, com financiamento pelo Banco do Brasil. Conseguiram totalizar, na oportunidade, 350 matrizes.

E isso já pertencia à cooperativa?

– Ainda não. Quando se foi tentar fazer isso, inclusive buscando adquirir rebanhos maiores e mais qualificados, o banco negou alegando que a cooperativa não tinha patrimônio suficiente, logo, não havia garantias para bancar o negócio. A solução, então, foi propor uma tomada de cota-capital, pela qual cada associado foi ao banco, financiou em seu nome e entregou pra cooperativa. Na época (em 1994), éramos 126 sócios que já tinham escritura, título de terra; fomos ao banco e cada um pôde financiar a quantia de 3.114 reais. Hoje parece insignificante, mas, então, era um dinheiro razoável, já que

o salário mínimo era de 70 reais. Se aquele negócio tivesse dado errado, a maioria ia ter de vender o sítio, pois não tinha recursos para pagar a dívida contraída.

Aí é que começa a história do laticínio?

– Sim, começou com 180 litros/dia, com os quais foram feitos os primeiros queijos. Acontece, porém, que a cooperativa não tinha viatura para buscar o leite nos sítios. O jeito foi apelar para uns jeriquinhos que a gente tinha aqui e um caminhão pequeno e velho, para trazer o leite das localidades mais próximas. Já das mais distantes, tivemos de fazer uma parceria com as linhas de ônibus, que traziam no bagageiro. Também, era só da Guarita, que à época ainda era distrito de Terra Nova do Norte; a Coopernova ainda não era conhecida nem em Peixoto de Azevedo nem em Colíder. Aos poucos, porém, ela foi se estruturando e criou condições de contratar um freteiro com um caminhão, mais novo e maior, para fazer toda a linha. Esse primeiro laticínio começou com capacidade para 5 mil litros/dia.

E hoje, em quanto está?

– Esta semana agora, janeiro-fevereiro (de 2019), já chegou a 280 mil litros/dia.

São cerca de 2.500 sócios produzindo em oito municípios: Terra Nova do Norte, Peixoto de Azevedo, Colíder, Guarantã do Norte, Matupá, Novo Mundo, Nova Canaã do Norte e Santa Helena.

A cooperativa tem conseguido oferecer vantagens, incentivos para seus associados investirem em melhorias tecnológicas?

– Até que tentamos diretamente com eles, com a oferta de banco de sêmen, mas não pegou, até porque a maioria não tem muita instrução e assim não se entusiasma muito. Mas fomos comprando gado de fora e, de quatro anos pra cá, resolvemos fazer um programa de comprar tourinhos de boa linhagem leiteira e repassar para o produtor, e ele pode pagar em 20 vezes, descontado no leite. Fora isso, temos os programas: Leite a Pasto, pelo qual nossos técnicos atuam diretamente junto aos produtores; Programa

de Silagem fornecendo insumos (adubo, sementes, calcário) que ele pode pagar em 12 vezes; Silagem para Todos, pelo qual a cooperativa compra a lavoura do produtor e repassa para o associado, e ele tem os mesmos 12 meses para pagar. E há também os resfriadores de leite: muitos associados já conseguiram comprar o seu, mas boa parte deles ainda é de propriedade da Coopernova (todo o leite, hoje em dia, é resfriado; não entra mais aqui o leite in natura).

Por falar em inovações, como está o balanço entre ordenha manual e mecânica?

– A maior parte de nossos associados hoje usa a ordenha mecânica; cerca de 70%, pelo menos, já a utilizam.

E em relação a novas atividades, investimentos da própria cooperativa?

– De principal, temos a nova fábrica de soro em pó, leite em pó, leite condensado, que brevemente deve começar as suas operações.

Como o senhor vê a importância do leite para a sustentação da economia do município?

– Eu vejo que Terra Nova do Norte, hoje, se não fosse o leite, estava feio. O município chegou a ter 22 mil habitantes; hoje tem 10 mil, resultado, em parte, da divisão do território para a criação do município de Nova Guarita. Mas não só: perdeu habitantes devido à falta de emprego por aqui, ao desestímulo econômico. Com a estruturação da cadeia leiteira, esta situação está sendo revertida, inclusive vejo, hoje, muitos jovens procurando a cooperativa pra se associar, e continuar no campo, porque percebem que lá fora o emprego está muito disputado. Enfim, em minha opinião, o leite é o todo; é o tudo. É a sobrevivência e a fixação do produtor no campo, principalmente para o míni, o pequeno, o médio produtor.

Onde se localizam os maiores mercados da Coopernova?

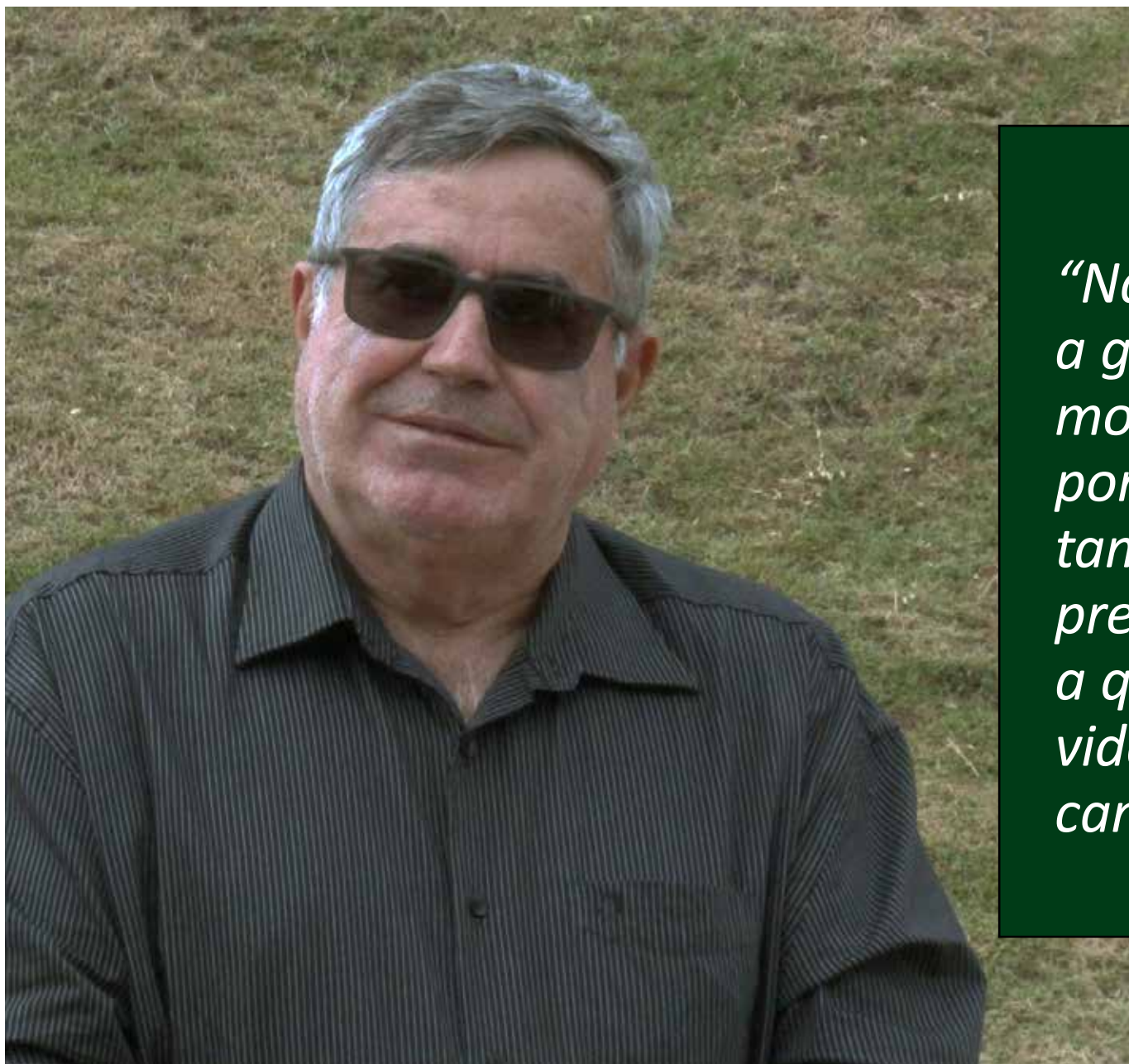
– São Paulo, Rio de Janeiro e Vitória, além de chegarmos também com força no sul da Bahia. E estamos chegando ao Pará. Em Mato Grosso, até três anos atrás, não tinha-

mos muito mercado não, mas hoje, nesta linha de Terra Nova a Cuiabá, nossos produtos já estão presentes nos supermercados, panificadoras e mercearias.

Todo esse movimento de mercado gera muito lucro?

– Veja: o faturamento da cooperativa, que começou em 700 mil reais/ano, hoje chega à casa de 140 milhões de reais/ano. Temos 11 cooperativas associadas à Coopernova. Mas, de outro lado, procuramos, sempre, repassar benefícios aos nossos associados: temos uma política de preço que se mantém ao longo do ano, resistente às baixas no mercado; distribuimos vales-incentivo para a melhora no preço do litro do produto; bonificações por produtividade; convênios médicos e odontológicos para os nossos associados. Por tudo isso, vale a pena, sim, ser associado. Porque, a rigor, a cooperativa não visa lucro pra ela e sim pro seu produtor.

ANTÔNIO BORNELLI FILHO



“Na área rural, a gente vive de modo mais simples, porém vive mais também. E eu prezo muito isto: a qualidade de vida da gente do campo”.

Antonio Bornelli Filho, 66 anos, mineiro de nascimento, paulista de criação, estabeleceu-se no município de Curvelândia, região Oeste de Mato Grosso, onde mantém uma empresa do ramo de laticínios há 20 anos. Trata-se da Indústria e Comércio de Laticínios Rovigo Ltda., que fabrica uma variedade de queijos: muçarela, prato, provolone, além do Queijo Maturado de Média Umidade Bornelli, uma singela maneira que ele encontrou de homenagear o seu pai.

Filho de queijeiro, e queijeiro até a atualidade, ele diz que entrou nessa lida na condição de empregado, como, aliás, empregado fora seu pai a vida inteira. E entrou pelas mãos de um tio, dono do laticínio do qual, hoje, tem participação societária.

Sobre a história do leite por essas terras, baseado em seus registros e lembranças, Bornelli afirma que ela começa com um laticínio no município de Dom Aquino (Sudeste mato-grossense) e com a Coopnoroeste, em Araputanga, na mesma região em que ele vive e trabalha. E salienta: “a história do leite em Mato Grosso começa e se consolida pelas mãos de dois padres: Padre João, em Juscimeira, e Padre Celso, em Araputanga”.

De maneira bem sincera, reconhece que, a rigor, não viveu os primórdios da saga do leite por essas bandas. Ele não estava, pessoalmente, lá, junto. Nem por isso, entretanto, deixa de mostrar uma voz poderosa de testemunho da vida de todos que cotidianamente, sem domingo nem dia santo, dedicam-se a tal labuta nesta Terra de Rondon.

Na entrevista a seguir, nosso personagem fala de problemas e possíveis soluções para o setor, a exemplo de energia, estradas, sucessão rural. E, na conclusão, arrisca até uma antevisão – naturalmente incerta – sobre o que está por vir, num provável pós-pandemia de coronavírus.

Como foi a relação do senhor com o início desta história?

– De fato, eu não vivi esta saga desde o começo. Vim para o Oeste de Mato Grosso quando “acabou o algodão” (isto é, as pequenas plantações de algodão em outros estados do país). Aí, houve um pool do aumento da produção de leite.

A seu ver, o que levou o pequeno produtor a migrar do algodão para o leite?

– Ora, os pequenos produtores começaram a investir na lida leiteira, primeiramente, devido à praga do bicudo (bicudo-do-algodoeiro) que inviabilizou a produção deles, quer dizer, nossa. Nesse aumento da produção de leite na região Oeste, é que eu vim para Mato Grosso.

Como o senhor vê a importância da produção leiteira para a vida dos municípios, das comunidades?

– A pecuária leiteira, no Brasil (e em Mato Grosso, obviamente, não é diferente) é a segunda cadeia produtiva que mais gera empregos; perde só para a construção civil. Em

nosso estado, por exemplo, são nada menos que 34 mil, 35 mil produtores dedicados a isso. E essas pessoas todas são, sim, sem dúvida, legítimas representantes da economia familiar, é aquele dinheirinho sagrado ao fim de cada mês que ajuda a sustentar e manter esses milhares de famílias.

Qual o papel da agroindústria nessa cadeia de produção?

– Bem, primeiro, é necessário destacar o tipo, singular, desse ramo produtivo. Na verdade, a agroindústria de laticínios é a única do país que vai de encontro à produção. Veja bem: nós temos fábricas de laticínios há mil quilômetros de Cuiabá. Juntam-se produtores que formam um volume de 5 mil, 6 mil litros de leite e assim se faz uma agroindústria lá. Formam uma indústria praticamente na porta da casa. Trata-se de um caso realmente único em todo o setor agropecuário do Brasil.

Pensando um pouco mais além: como o senhor vê a contribuição do leite para a economia de subsistência do Estado brasileiro?

– O Brasil é um país de dimensões continentais. E o que está faltando pra nós? O pequeno produtor nós temos; logo, o que falta, a meu ver, é o incremento, por parte do Estado, dos grandes produtores de leite, de indústrias grandes produzindo para exportação. Porque, com o pequeno nós não vamos acabar da noite para o dia; ele tem que sobreviver. O Brasil abriga em si muitos ‘brasis’, é preciso que o Estado dê a devida atenção a todos eles.

Trata-se, então, de uma questão de logística?

– No Brasil, nós temos comida farta, a proteína: a soja, o milho, o DGE do milho. Então, está faltando o quê? Está faltando produção. Aí, sim, muita gente pensa no problema da logística, mas a logística não pesa tanto se a produção for alta. Então, vejo que falta um incremento maior ao setor leiteiro: incrementar primeiramente o pequeno, sim, mas também o grande produtor de leite.

– Quais os principais problemas que o senhor identifica aqui no estado para o produtor leiteiro?

Problemas? Bem, vejamos: energia elétrica, estradas. E, além desses, tem outro que, aliás, considero um dos mais graves em toda a área rural, e não só de Mato Grosso como de todo o Brasil.

Qual?

– O problema da sucessão rural. A média de idade do produtor, hoje, é de 55 anos. Desse modo, é urgente se pensar em ter um planejamento da cadeia produtiva para que a atividade possa gerar lucro e, assim, manter o filho, a filha na propriedade dando sequência ao trabalho com o leite.

E o que há de melhor na pecuária leiteira?

– A qualidade de vida, sem dúvida nenhuma. Na área rural, a gente vive de modo mais simples, porém vive mais também. Por exemplo: você, que vive o dia a dia corrido da cidade, vai visitar um amigo num sítio; passa um tempo, você não consegue se lembrar do dia, do mês nem do ano em que esteve lá. Já ele, lembra perfeitamente de tudo: ele sabe até o que vocês conversaram. A mente dele está tranquila, lá. E eu prezo muito isto: a qualidade de vida da gente do campo.

Dizem que água é vida. Para o senhor, o que é leite?

– Leite é vida pra mim! Nasci no leite, sou filho de queijeiro (meu pai é queijeiro desde 1950 e eu nasci em 1954), e vivo nesta atividade até hoje, aos 66 anos. Casei com uma mulher chamada Natália Ferreira Leite. Se ela não tivesse ‘Leite’ no nome, não casaria!

Quais as perspectivas que o senhor vê em relação ao futuro da atividade leiteira?

– Eu vejo assim: o leite é tirado, e daí ele vai pra muita coisa: pra queijo, iogurte, Longa Vida, leite em pó. Quando um segmento está bom, no Brasil, esse que está bem atropela os demais; não há uma união entre as indústrias. Então, com a disputa, a indústria que não pode pagar mais no leite, porque o produto dela não está bem remunerado no

mercado, dá uma desavença. E nós, inclusive, estamos enfrentando uma dessas no Oeste mato-grossense, com uma greve de produtores baseados em preços a nível de Brasil. E nem sempre nós, dos pequenos laticínios, temos condições de disputar essa concorrência de igual para igual com os grandes.

E, na sua região, como está hoje a vida do produtor leiteiro?

– Está difícil pra ele. Não está sendo bem remunerado. Agora, por exemplo, na safra, com o coronavírus, parou o mercado (porque, se parou São Paulo, nós sabemos que vai parar, inevitavelmente, uma boa parte do Brasil). Veja, então: o queijo, no atacado, saiu de 16 reais e veio até o preço de 13 reais. Depois reagiu, devido a uma seca no Sudeste do país, em Santa Catarina e no Paraná, e assim vai dar pra remunerar melhor o produtor. Mas não sabemos como será esse pós-covid. Tudo é muito imprevisível, na verdade. Não sabemos se o consumidor vai ter dinheiro para comprar os produtos lácteos. Desse modo, lá vamos nós, aí, pelejando com o mercado, na eterna lei da oferta e da procura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De tudo que foi relatado, vimos o quanto a matéria-prima leite é valorizada pelo povo mato-grossense, sendo um alimento de destaque em sua culinária, ainda, considerado um alimento fundamental e vital para a saúde humana e sendo sua atividade valorada como um fator de desenvolvimento pessoal e social.

De acordo com a série de narrativas de personagens históricos, que relataram fielmente as dificuldades inerentes a atividade, tais como a baixa produtividade (alimentação deficiente, animais sem aptidão leiteira etc.); infraestrutura precária (energia, estrada, logística etc.); crédito (dificuldade de acesso, regularização fundiária etc.); ausência de organização do setor (cooperativismo, associativismo etc.) e a ausência de políticas públicas direcionadas ao setor.

Apesar das adversidades existentes, houve avanço, com a criação de cooperativas de produtores, entidades classistas, desenvolvimento tecnológico (pesquisas), política pública para o setor, sucessão familiar, impacto do desenvolvimento da agricultura, assistência técnica, instruções normativas (sanidade animal e higiene), consolidando o setor, sem esquecer em momento algum o amor e a dedicação do produtor à atividade.

Diante do histórico do leite em Mato Grosso, suas dificuldades, avanços e com a profissionalização da atividade, temos a perspectiva da melhoria da produção e renda do produtor, entendendo que o leite continuará sendo uma atividade apaixonante e de grande relevância para a economia do estado.



APROLEITE
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES
DE LEITE DE MATO GROSSO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Carlos Drummond de. **Boitempo - I (in) Memória**. Rio de Janeiro: Sabiá, 1968.

ASBIA, Associação Brasileira de Inseminação Artificial. **Index Asbia – 2º Semestre de 2016**. Uberaba - MG, 2016. Acesso em: 12/02/2018.

DIAS, João Castanho. **As raízes leiteiras do Brasil**. São Paulo: Editora Barleus; Juiz de Fora - MG: Embrapa Gado de Leite, 2012. 167p.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2006 - Agricultura Familiar - Primeiros Resultados. 2006**. Acesso em: 14/02/2018.

_____. **Produção da Pecuária Municipal – PPM. 2016**. Acesso em: 14/02/2018.

_____. **Produção Agrícola Municipal 2012**.

IMEA – Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária. **Diagnóstico da cadeia produtiva do leite no Estado de Mato Grosso: relatório de pesquisa**. Cuiabá, 2012. Acesso em: 14/02/2018.

_____. **Diagnóstico das Ações Relacionadas à Cadeia da Pecuária Leiteira de Mato Grosso**. Publicado em março de 2018.

JOSAHKIAN, Luiz. **“Uma breve história da produção leiteira no Brasil”**. Artigo publicado originalmente revista Globo Rural em outubro de 2018, edição n. 396.

OCEPAR COMUNICAÇÃO. Informe Paraná Cooperativo. **“Dia Mundial do Leite II: Brasil está entre os cinco maiores produtores do mundo”**. Publicado em: 02/06/2020. Acesso em: 10/10/2020.

UNEMAT, Universidade Estadual de Mato Grosso. **Mulheres na agricultura familiar: município Vale de São Domingos - MT**. RODRIGUES, Dieferson¹; SILVA, Samuel²; GOMES, Eduardo³; MEDEIROS, Leandro⁴; VIANA, Kássia⁵, 2015.

Leite.

*Sabor, Tradição
e Desenvolvimento*

