

AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE A QUALIDADE DO PRODUTO AGROINDUSTRIAL ELABORADAS PELOS PRODUTORES DA ZONA DA MATA MINEIRA

<http://dx.doi.org/10.21527/2237-6453.2022.58.11616>

Recebido em: 17/10/2020

Aceito em: 17/11/2021

Micheli Fontes Fialho,¹ José Ambrósio Ferreira Neto,² Sheila Maria Doula³

RESUMO

Este artigo objetiva analisar as representações sociais que os produtores familiares de leite, organizados em dois tanques comunitários de resfriamento no município de São Miguel do Anta, na Zona da Mata Mineira, elaboram sobre a qualidade do doce de leite resultante do processo agroindustrial na condição de fornecedores nessa cadeia produtiva. Nessa perspectiva, como produto de origem animal, o doce de leite precisa atender a parâmetros legais que assegurem a qualidade, e uma percepção clara dos produtores familiares fornecedores da matéria-prima a respeito desses atributos, que envolvem essa noção de qualidade padronizada, é essencial. O estudo teve natureza qualitativa baseado em observações *in loco* e entrevistas semiestruturadas realizadas com dez produtores, alicerçado nas abordagens da Teoria das Representações Sociais e da Teoria das Convenções. Os resultados apontam que os produtores de leite constroem socialmente um conjunto de significações que permeiam o conceito de qualidade do doce de leite, a partir das práticas higiênicas estabelecidas ainda na manipulação do leite cru. Atendem, todavia, de maneira parcial a estes parâmetros, em parte por não os entenderem, mas também por se aterem a formas de produzir que não necessariamente levam em consideração tais normas. Nesse sentido, os aspectos normativos influenciam nas percepções sobre a qualidade do doce de leite, bem como alteram as relações sociais, as práticas produtivas e as noções de qualidade tradicionalmente elaboradas pelos produtores sobre os seus próprios produtos, mas não se sobrepõem totalmente às experiências de cada produtor na atividade.

Palavras-chave: Qualidade; produtores de leite; teoria das representações sociais; teoria das convenções.

THE SOCIAL REPRESENTATIONS ABOUT THE QUALITY OF AGROINDUSTRIAL PRODUCT BY DAIRY FARMERS FROM ZONA DA MATA MINEIRA

ABSTRACT

This paper is to analyze the social representations of the dairy farmers that are organized in two community dairy tanks in the municipality of São Miguel do Anta, located in Zona da Mata mineira, about the quality of doce de leite that results from the agroindustrial process for whose production chain are suppliers. In this perspective, as a product of animal origin, the doce de leite needs to follow legal parameters that assure the quality and a clear perception of the producers who supply the raw material about these attributes that involve this notion of standardized quality is essential. It is a study of a qualitative approach, based in *in loco* observations and semi - structured interviews conducted with 10 dairy farmers based on the approaches of Social Representations Theory and the Theory of Conventions. The results show that the dairy farmers socially construct a set of meanings that permeate the concept of the doce de leite, based on the hygienic practices established in the handling of raw milk. However, they partially follow these parameters, partly because they do not understand, but also because they stick to ways of producing that do not necessarily take into account such norms. In this sense, the normative aspects influence perceptions about the quality of doce de leite, as well as change social relations, production practices and notions of quality traditionally developed by producers about their own products, but do not totally overlap the experiences of each producer in the activity.

Keywords: Quality; dairy farmers; social representations theory; theory of conventions.

¹ Autora correspondente: Doutoranda em Extensão Rural - Universidade Federal de Viçosa (UFV). Av. Peter Henry Rolfs, s/n – Campus Universitário, Viçosa/MG, Brasil. CEP 36570-900. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) Brasil. <http://lattes.cnpq.br/1406536557510688>. <https://orcid.org/0000-0002-8677-6736>. michelifontesfialho@yahoo.com.br

² Universidade Federal de Viçosa (UFV). Viçosa/MG, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/5433041966553949>. <https://orcid.org/0000-0002-1173-4582>

³ Universidade Federal de Viçosa (UFV). Viçosa/MG, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/7494420896589436>. <https://orcid.org/0000-0003-0310-9055>

INTRODUÇÃO

A agricultura familiar foi reconhecida no contexto das políticas públicas brasileiras por meio do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Até então, a política agrícola no país, especialmente no que se referia ao acesso ao crédito rural, às políticas de sustentação de preços e ao seguro da produção, contemplavam apenas os produtores mais capitalizados e integrados às cadeias produtivas (MATTEI, 2014).

Desse modo, com a instituição do Pronaf, em 1996, os produtores que eram apenas designados como aqueles de menor renda e reduzida capacidade produtiva foram institucionalmente inseridos na conjuntura estatal e passaram a ser reconhecidos como agricultores familiares, tendo acesso sobretudo ao crédito rural subsidiado disponibilizado com condições mais adequadas ao perfil do segmento. É apenas em 2006, contudo, por meio da Lei nº 11.326, que são estabelecidas diretrizes para a formulação de uma Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, e aspectos de identificação e qualificação dos agricultores familiares, bem como de suas formas organizativas, tornam-se mais bem delineados.

Desde então, o conceito de agricultura familiar tem sido ainda mais debatido, na busca de contemplar de forma efetiva a diversidade dos grupos familiares e seus distintos contextos produtivos, econômicos e sociais. Nesse sentido, apesar da existência de diferentes abordagens conceituais, neste estudo agricultor familiar será compreendido, segundo as especificações da Lei nº 11.326/2006, como aquele que desenvolve atividades utilizando predominantemente a mão de obra do grupo familiar, que tenha renda mínima oriunda dessas atividades econômicas, dirija seu estabelecimento ou empreendimento com ajuda da família e detenha propriedade com área de até quatro módulos fiscais (BRASIL, 2006).

Reconhece-se, no entanto, que essas especificações que buscam identificar e padronizar os agricultores familiares, as propriedades rurais e suas relações familiares no âmbito da política pública, não são suficientes para compreender a complexidade que envolve suas organizações sociais. Como também são insuficientes as considerações reducionistas que definem a agricultura familiar apenas pela escala produtiva, por suas limitações de acesso a ativos produtivos e por seus gargalos na comercialização. Nessa conjuntura, estudos sobre representações sociais destacam-se como instrumentos importantes para a elucidação das diferentes interações sociais, econômicas, políticas e ambientais que perpassam os distintos processos de reprodução social dos grupos rurais familiares.

Em Minas Gerais, a pecuária leiteira, foco deste artigo, é uma atividade estratégica e com bastante destaque. Segundo o Censo Agropecuário (IBGE, 2017), o Estado é o maior produtor de leite do país e possui o maior número de estabelecimentos que se dedica à atividade, tanto no que se refere à agricultura não familiar como familiar. Diante disso, dos 607.557 estabelecimentos agropecuários existentes, 216.460 produzem leite, o que representa cerca de 35,6% do total. Deste total que se dedica à pecuária leiteira, 166.234 (77%) são classificados como de agricultura familiar e 50.226 (23%) como não familiar.

O quantitativo de estabelecimentos rurais familiares é expressivo, mas no que se refere à produtividade ainda se apresenta com restrições. Por conseguinte, enquanto os estabelecimentos familiares produzem cerca de 26 litros/vaca/dia, as unidades não familiares têm a produção

em torno de 87 litros/vaca/dia. Deste modo, apesar de quase 80% dos estabelecimentos rurais serem da agricultura familiar, contribuem com apenas cerca de 50% do total de leite produzido.

Logo, ficam evidentes as dificuldades enfrentadas pelos produtores familiares de leite mineiros em relação à produtividade e, conseqüentemente, ao aumento de sua rentabilidade na atividade leiteira e na agropecuária de forma geral. Limitações de acesso a financiamentos, falta de assistência técnica e de capacitação diminuem as possibilidades de inclusão de novas tecnologias na atividade, e os métodos tradicionais muitas vezes tornam-se gargalos de inserção ao mercado convencional e institucional. Essa restrição na adoção de novas tecnologias pelos pequenos produtores, de acordo com Alves, Souza e Santana (2016) impossibilita que a terra e o trabalhador produzam mais, o que dificulta o processo de combate à pobreza rural por meio da agricultura, tendo em vista ainda um cenário composto por políticas públicas que deveriam criar, mas não criam, condições para sua adoção.

Nesse sentido, além dos fatores intrínsecos à produção, fatores externos como exigências legais podem afetar diretamente no desenvolvimento da atividade leiteira pelos produtores familiares, como foi o caso do estabelecimento da Instrução Normativa nº 51, em 2002, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa (atualmente revogada e substituída pelas Instruções Normativas nº 76 e 77, de 2018) que introduziu regulamentos técnicos de requisitos necessários na produção, identidade e qualidade do leite cru, constituindo-se umas das exigências o armazenamento do leite após a ordenha em tanques de resfriamento.

Como os pequenos produtores, na maioria das vezes, não possuem recursos para adquirir um tanque de resfriamento individualmente e nem escala de produção que viabilize essa aquisição, a solução encontrada é recorrer a tanques comunitários. No caso dos dois tanques comunitários analisados neste estudo, um foi adquirido de forma coletiva pelos produtores, com recursos próprios, e o outro foi fornecido pelo laticínio que adquire o leite cru. Desse modo, a agroindústria em questão surge como uma opção tanto do ponto de vista logístico, visto que a sua localização em um município próximo ao dos produtores viabiliza a disponibilização de caminhões de coleta do leite cru diretamente nos tanques, bem como de comercialização do produto familiar dentro das normas legais.

Os produtos fabricados pelo laticínio são premiados e reconhecidos pela sua qualidade. Entre eles há o doce de leite (tradicional, com coco, com chocolate e com café), leite pasteurizado (integral e desnatado), iogurte (sabores variados), manteiga, muçarela e requeijão. Especificamente o doce de leite foi premiado mais de dez vezes no Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL), um dos mais tradicionais entre as indústrias do setor, como o melhor doce de leite do Brasil.

Vale ressaltar que o consumo do leite nas suas diferentes formas, em Minas Gerais, ampliou-se inicialmente como forma de aproveitamento do excesso da produção ocasionada com a expansão da atividade pecuária no Estado após o período de decadência da exploração do ouro no fim do século 18. Com o tempo, os produtos derivados do leite, entre eles o doce de leite, que eram normalmente associados à necessidade de utilização do excedente ou como símbolo de fartura, se institucionalizam no cardápio mineiro, passando a contribuir com a construção de uma identidade regional (ABDALA, 2007).

O doce de leite como produto de origem animal, todavia, voltado à alimentação do consumidor final, precisa atender no decorrer da cadeia produtiva parâmetros legais estabe-

lecidos que visem a assegurar a qualidade do produto comercializado, e neste processo, o controle da qualidade da matéria-prima é fundamental para garantir a excelência dos produtos derivados (ALMEIDA *et al.*, 2016). Pode, contudo, não haver necessariamente uma percepção clara dos produtores familiares fornecedores sobre os atributos e especificidades que envolvem essa noção de qualidade normatizada, dificultando o atendimento desses critérios estipulados, o que justifica estudos que se dediquem a analisar suas percepções a respeito.

A Teoria das Representações Sociais emerge assim como um instrumento importante que contribui para a compreensão dessas complexidades que aparecem no processo de reflexão sobre o fenômeno social, tendo como base o efeito do cotidiano na sua construção (TRINDADE, 1996). Assim sendo, esta abordagem que tem características de análise subjetiva permite conceber que grupos diferentes podem ter visões também diversas de um mesmo objeto ou acontecimento, o que possibilita captar particularidades que integram esses fenômenos sociais como as experiências, de modo a compreender como os indivíduos absorvem esses valores simbólicos e os compartilham na coletividade construindo uma visão consensual sobre a realidade.

Neste ponto, as representações sociais alicerçam as análises sobre as diferentes percepções dos produtores familiares de leite analisados diante de normas que introduzem elementos não necessariamente observados pelos produtores na execução tradicional da atividade leiteira. À vista disso, na busca pela melhoria da qualidade dos produtos, inclusive como estratégia de inserção desses produtores na cadeia produtiva agroindustrial, torna-se relevante compreender como esse processo de construção das noções de qualidade são percebidas e construídas.

Diante disso, verifica-se que a finalidade das representações sociais é exatamente a de tornar familiar algo que não o é (MOSCOVICI, 2003) por meio de um processo em que os objetos podem ser entendidos baseados em informações e conhecimentos acumulados anteriormente, constituindo uma soberania do que já se conhece em relação ao novo e influenciando diretamente nas interpretações feitas da realidade. Essa familiaridade compõe, então, tanto um estado das relações de grupo quanto uma norma que será utilizada para ajuizar e balizar as situações (MOSCOVICI, 1961).

Esse processo de dar sentido a um fato ou objeto desconhecido para que se possa compreendê-lo e explicá-lo no contexto social, modifica tanto condutas quanto práticas. Tal situação ocorre, por exemplo, quando os produtores rurais, diante das regras estabelecidas pela legislação sanitária e dos acordos coletivos firmados na organização de um tanque de resfriamento comunitário, apropriam-se de novas informações e tentam introduzi-las na sua prática individual e social de operacionalização da atividade, mas trazem consigo toda uma experiência tradicional no seu exercício.

Sendo assim, a forma como as regras instituídas são percebidas pelos produtores familiares dependerá das informações e dessas experiências já acumuladas por eles até então. A representação social constitui-se, neste tocante, em modalidades de conhecimento prático orientadas para o entendimento do contexto social e para a comunicação, propiciando que o indivíduo interprete o mundo alicerçado em seu cotidiano e compartilhe esse conhecimento na prática social, construindo um senso comum que orienta os comportamentos da coletividade, mas também norteia a construção das identidades individuais (JODELET, 2001).

No que se refere especificamente ao meio rural é importante perceber que este é um espaço repleto de singularidades e que pode ser entendido tanto como uma construção social que remete ao espaço físico em si, resultante de diferentes processos históricos e sociais, como também um lugar de vida, em que se vive grande diversidade de grupos (WANDERLEY, 2001). Isso posto, pela perspectiva da Teoria das Representações Sociais, apreende-se que a construção dessa realidade comum aos grupos rurais deve ser baseada na compreensão de suas particularidades que influenciam diretamente na forma como veem e interpretam o mundo que os rodeia.

De modo a complementar as reflexões sobre as representações sociais elaboradas pelos produtores rurais de leite, especificamente no que respeita à qualidade do produto agroindustrial, incluiu-se neste estudo premissas oriundas da Teoria das Convenções. Essa abordagem promove ponderações relevantes sobre a construção social do conceito de qualidade que têm sido utilizadas com coerência em diversos estudos sobre sistemas agroalimentares (NICHELE; WAQUIL, 2011; MOLINARI, 2011; PEREIRA, 2017).

A contribuição da Teoria das Convenções remete à elaboração inédita sobre a noção de regras e dos suportes de coordenação dos atores, de acordo com os pontos que têm em comum. Essas regras surgem intrinsecamente ao processo de coordenação de todos os atores envolvidos na elaboração do produto, de fornecedores a clientes, e representam uma resposta para as situações e problemas que vão surgindo desse arranjo. Desse modo, essa organização social depende da existência de aspectos compartilhados, por se tratar de representações dinâmicas de negociação (WILKINSON, 1999).

Consequentemente, a construção da noção de qualidade do produto lácteo ocorre com a colaboração de todos os atores envolvidos na cadeia produtiva, da agroindústria aos consumidores por meio da incorporação de condutas e de significados e da coordenação entre as diferentes experiências, situações e formas de produção, convergindo para um ponto comum, que no caso é estabelecer e atender um padrão de qualidade. Logo, as normas e regras devem ser negociadas e aceitas, estabelecendo-se acordos de confiança que propiciem a colaboração e operacionalização dos acordos na prática social.

À vista disso, essas convenções estabelecidas que permeiam as noções de qualidade e orientam os processos de produção e armazenamento do leite na cadeia produtiva agroindustrial vão de encontro a inúmeras restrições às boas práticas de manejo e higiene no exercício da atividade pelos produtores familiares, como instalações precárias, manejo inadequado na ordenha, bem como alimentação imprópria do rebanho (ALMEIDA *et al.*, 2016). Ademais, implicam a reorganização das relações sociais entre outros produtores que passam a ter a necessidade de estabelecer laços de cooperação e interdependência entre eles, e deles com o laticínio, no armazenamento e comercialização do leite cru, ao mesmo tempo que provoca a alteração da própria relação do produtor com a atividade, por demandar diretamente modificações no processo produtivo.

Obviamente que o próprio mercado exige uma definição de qualidade para os produtos que serão negociados e para isso é preciso identificar, por meio de normas e métodos que se estendem pela cadeia produtiva, quais valores serão considerados, possibilitando assim que os consumidores entendam o que caracteriza essa qualidade (MOLINARI, 2011). O desafio é exatamente estabelecer um padrão de qualidade que os produtores familiares reconheçam e tenham condições de se adequar.

Tendo em vista então essas considerações e a proposição de que a qualidade é uma construção social assentada em uma rede de laços de confiança estabelecida entre os atores envolvidos no processo de elaboração do produto, com normas, regras e convenções negociadas que gerenciam a ação coletiva, este estudo tem o objetivo de analisar as representações sociais que os produtores familiares de leite, organizados em dois tanques comunitários de resfriamento no município de São Miguel do Anta, na Zona da Mata mineira, elaboram sobre a qualidade do doce de leite resultante do processo agroindustrial na condição de fornecedores nessa cadeia produtiva.

MÉTODOS

A pesquisa teve natureza qualitativa baseada na análise de conteúdo de entrevistas realizadas com os produtores familiares de leite, a partir da abordagem da Teoria das Representações Sociais e da Teoria das Convenções. Destarte, a análise do conteúdo foi realizada tendo em vista a apreciação crítica do discurso proposta por Bardin (2004) em três etapas: pré-análise das entrevistas, exploração do material com a codificação e classificação das informações obtidas e, por fim, o tratamento dos resultados, alicerçado no referencial teórico que remete às duas abordagens descritas.

Desta forma, para a coleta de dados foram realizadas observações *in loco* e entrevistas semiestruturadas com dez produtores rurais, de dois tanques de resfriamento de uso comunitário: um cedido pelo laticínio (composto por sete produtores fornecedores) e outro adquirido pelos próprios produtores rurais (composto por três produtores). O número de produtores entrevistados abrangeu todos que forneciam o leite cru de forma periódica aos respectivos tanques.

Ambos os tanques estavam localizados no mesmo município da Zona da Mata mineira, São Miguel do Anta, mas em comunidades diferentes. Outros municípios da região possuem tanques comunitários que fornecem leite ao laticínio em questão, mas neste município somente os dois analisados. Isso posto, vale ponderar que a amostra foi não probabilística por conveniência, em que se escolheu os indivíduos mais acessíveis de serem entrevistados e avaliados (ALENCAR, 2000).

Optou-se pela utilização das entrevistas semiestruturadas para valorizar o processo de interação com os entrevistados e a captação de aspectos verbais e não verbais na coleta das informações. Para tanto, recorreu-se a um roteiro com as perguntas a serem feitas aos produtores rurais, mas sem restringir suas respostas, que posteriormente foram transcritas e analisadas. O roteiro das entrevistas foi composto por perguntas divididas em quatro blocos que visaram à identificação dos produtores, à caracterização da propriedade e da atividade leiteira, à descrição da relação entre os produtores com o laticínio e um último bloco, mais denso de questionamentos, que remeteu a opiniões, pensamentos e sentimentos dos produtores em relação à qualidade do doce de leite produzido pelo laticínio.

ANÁLISE DOS DADOS

Para compreender as interações e analisar as representações sociais elaboradas pelos produtores sobre a qualidade do doce de leite é relevante identificar esses indivíduos e caracte-

rizar a atividade produtiva que desenvolvem. Como já referido, foram realizadas entrevistas com dez produtores rurais familiares, com idades entre 45 e 65 anos que fornecem leite a dois tanques de resfriamento, em duas diferentes comunidades do município mineiro. Com exceção de um produtor, os demais residem nas propriedades rurais e têm a maior parte da renda familiar a ela associada.

Por esse ponto de vista, notou-se que há em todas as unidades familiares rurais analisadas uma diversificação das atividades que geram renda. Em alguns casos as mulheres, principalmente, exercem atividades não agrícolas, no setor público municipal ou prestando serviços em estabelecimentos comerciais e residenciais urbanos, atuando na atividade agrícola de modo apenas esporádico. Em outros, toda a família dedica-se às atividades econômicas essencialmente agrícolas, na maioria das vezes diversificadas, associando a atividade pecuária a diferentes culturas agrícolas, predominantemente café, milho e feijão.

Dois dos produtores dedicam-se exclusivamente à pecuária leiteira, cultivando apenas insumos para a alimentação das vacas, como a cana e o capim. Os demais, que diversificam a produção, consideram como principais geradores de renda para a unidade familiar, além do leite, o café. Dos dez produtores entrevistados, quatro consideraram o café a atividade mais relevante, quatro reconheceram o leite e dois identificaram que as duas atividades são igualmente responsáveis pela geração da renda familiar.

Apesar dessa variação no grau de relevância econômica da pecuária leiteira nas propriedades, esta atividade foi considerada significativa por todos os produtores. Mesmo aqueles que não a definem como principal fonte de renda na propriedade, a percebem como financeiramente estratégica. Segundo os produtores, a comercialização do leite é uma possibilidade diária de renda “É pouco, mas pinga todo dia, né?” (PRODUTOR A), principalmente se levado em consideração que a outra atividade predominante é a cultura do café, em que a colheita e a renda são anuais.

Os produtores analisados são de pequena escala, mas apesar disso percebeu-se uma significativa diferença na produção de leite entre os dois tanques de resfriamento. Enquanto o tanque adquirido com os recursos dos próprios produtores recebe uma média de 117 litros/produtor/dia, o cedido pelo laticínio recebe uma média de 38 litros/produtor/dia. Dessa forma, como já anteriormente mencionado, notou-se que a baixa produtividade dos produtores afeta, entre outros aspectos, a viabilidade da aquisição de um tanque próprio e gera uma maior dependência em relação ao laticínio que viabiliza, não apenas o escoamento da produção, como também seu armazenamento adequado.

Outro ponto interessante a se destacar, no que se refere especificamente à utilização de tecnologias nas atividades agropecuárias, apontada como não disponível aos pequenos produtores segundo Alves, Souza e Santana (2016), é que as limitações de acesso a essas tecnologias são também percebidas pelos produtores e consideradas empecilho à produtividade. Dois produtores do tanque de resfriamento com menor produção explicitaram que não produzem leite durante o ano todo porque não conseguem gerenciar o ciclo reprodutivo das vacas. Um deles, inclusive, compara o seu modo de reprodução tradicional com a utilização de inseminação artificial:

(...) Assim... porque quando a gente faz inseminação, a gente tem como padronizar elas, tem como controlar. Mas a vaca fica pra lá com boi, como que diz? Às vezes tá aqui, tá dando leite. Aí tá lá, junta com o boi pra lá ... “aumenta” por lá. Então acaba chegando no final que quando produz, quando elas começam a parir, vai parir uma atrás da outra. Então quando começa a parar de produzir o leite, para de uma vez. Igual aconteceu esse ano comigo aí, mas agora eu tô tentando ver se eu faço um controle, pra assim... pra permanecer, pra virar o ano inteiro sem parar (PRODUTOR C).

No que diz respeito aos produtos agroindustriais produzidos pelo laticínio, constatou-se pelas entrevistas que os produtores não têm uma visão geral da cadeia produtiva e não sabem exatamente em quais produtos o leite cru que fornecem é transformado, apesar de saberem que obviamente são derivados do leite. As exceções são o doce de leite, que todos têm certeza que é produzido: “Doce, eles já mandaram pra nós, com certeza faz doce” (PRODUTOR H) e pontualmente o iogurte e requeijão.

De qualquer forma, observou-se que oito produtores não adquirem os produtos da marca com frequência, cinco por considerarem o preço elevado: “Uns produtos caros! A gente vende o leite barato e compra ele caro” (PRODUTOR B), dois por fazerem artesanalmente os produtos lácteos que consomem: “Se eu quero um doce, eu vou fazer. Se eu quero um iogurte, a gente acaba fazendo” (PRODUTOR D) e um por não encontrar os produtos nos locais em que costuma fazer as compras da casa. Dos dois que mencionaram comprar produtos da marca, um citou o iogurte e o doce de leite, e o outro requeijão.

Todos, no entanto, já experimentaram o doce de leite e avaliam o produto como destaque e exemplo de qualidade. Essa percepção por parte dos produtores, associada especificamente ao doce de leite, pode ter relação com o próprio reconhecimento social que o doce possui na região como produto de qualidade, várias vezes considerado o melhor doce de leite do Brasil. Afinal, como menciona Jodelet (2001), o indivíduo pode apropriar elementos da realidade exterior aos seus próprios valores e pensamentos por meio da comunicação. Um dos produtores, inclusive, explicitou que esse doce já é um símbolo do Estado “é como se fosse um cafezinho de Minas, né?” (PRODUTOR E).

Por outro lado, essa situação parece ter sido também reforçada pelo fato de o laticínio ter presenteado os produtores, nos últimos finais de ano, com um doce de leite. Por conseguinte, mesmo aqueles que nunca compraram, ou raramente o consumiam, pareceram fazer a ancoragem de que o produto é o mais relevante e o que tem melhor qualidade, visto que o recebiam de presente como reconhecimento pelo próprio fornecimento de leite, o que proporcionou a familiaridade. Por isso, ancoraram e inseriram esse produto e seus atributos na sua realidade social, como argumenta Moscovici (2003).

Quando indagados sobre o que definiria essa qualidade do doce de leite e se percebiam que a qualidade do produto agroindustrial seria extensiva também ao leite cru que entregam ao laticínio, nove responderam que sim, associando a qualidade especificamente às práticas higiênicas exigidas pelo laticínio. Dois apontaram a relação inversa do que ocorre na prática da relação laticínio-produtor, argumentando que a adoção de práticas higiênicas na propriedade serve de estímulo para a sua adoção também na agroindústria:

A gente procura ter assim, uma certa higiene pra poder dar uma...vamos dizer assim... uma contribuição pra eles e que seja também uma coisa boa lá. Pra eles mandar de lá pra cá pra gente. Porque como a gente (...) preocupa de mandar as coisas boas pra eles, eles com certeza vão ter a preocupação de mandar um produto bom pra gente aqui (PRODUTOR C).

Somente um produtor respondeu que não associa o reconhecimento da qualidade do produto agroindustrial à matéria-prima (leite cru) que ele fornece: “Só fala do produto (doce). Não fala do produto da gente (leite cru), não. Nunca ouvi falar. Do produto, não. O produtor não é valorizado nesta parte não” (PRODUTOR B).

Neste contexto de definição de parâmetros de qualidade, exigida pelo mercado (MOLINARI, 2011), e regulada por meio da legislação (instruções normativas), regras e normas de coordenação são estabelecidas e demandadas ao longo da cadeia produtiva, tendo de ser aceitas e seguidas inclusive pelos produtores de leite fornecedores, não só para que possam continuar a comercializar com o laticínio, mas para que se assegure o processo de qualidade do produto final. Assim, mesmo havendo uma predeterminação, a qualidade do produto será interpretada segundo uma avaliação tanto das empresas e órgãos envolvidos quanto dos próprios produtores rurais (WILKINSON, 1999).

Apesar, no entanto, de os produtores analisados associarem a qualidade do doce de leite às práticas higiênicas validadas pelos testes de qualidade e que precisariam ser adotadas por eles, não entendem de forma prática como atingi-las de forma satisfatória ou mesmo não desejam. Desta forma, as práticas recomendadas são adotadas segundo suas próprias possibilidades de adequação financeira em relação à estrutura, mas também levando em consideração aspectos socioculturais, visto que vários processos da atividade, como a ordenha, a higienização da estrutura e dos tetos dos animais são realizados com base na experiência prática de cada produtor, o que pode prejudicar não só a inserção do seu produto no mercado, cada vez mais competitivo, como comprometer a qualidade no decorrer da cadeia agroindustrial. Isso fica muito claro ao se constatar nos relatos das entrevistas que, em ambos os tanques, problemas com a qualidade do leite são frequentes.

Assim sendo, de modo a compreender melhor o processo de coordenação entre os produtores fornecedores no processo de percepção e construção do conceito de qualidade é importante contextualizar inicialmente a sua relação no compartilhamento do tanque comunitário. Em ambos os casos analisados as situações são semelhantes, e para a devida operacionalização do tanque foi necessário um processo de negociação para determinação de um local em alguma das propriedades para que a estrutura fosse montada, segundo especificações do laticínio. Essa escolha, que dependia da cessão de um produtor do espaço para instalação, levou em consideração também a localização da propriedade, que deveria ser de fácil acesso tanto para os produtores como para o caminhão do laticínio que recolheria o leite.

Com o tanque instalado, as regras sobre o funcionamento tiveram de ser estabelecidas, como o horário de recebimento do leite e a escolha de um dos produtores para permanecer no local nesse período. Ele seria também responsável por toda a gestão do tanque, o que implicava desde a limpeza até o registro das quantidades de leite cru entregues por cada produtor, o que posteriormente era repassado para o laticínio para que o pagamento individualizado fosse feito ao final do mês.

Assim sendo, o produtor ordenhava as vacas, acondicionava o leite cru em vasilhames próprios e se deslocava o mais rapidamente possível até o tanque, observando-se que o transporte ocorria de carro, moto, charrete e até bicicleta. O leite ao chegar no local era transferido para um balde medidor e posteriormente despejado no tanque compartilhado, sendo registrada e repassada ao produtor a quantidade de leite entregue. A medição nem

sempre era precisa, ocorrendo diferença entre a soma dos registros diários de entrega de todos os produtores e a quantidade total verificada pelo representante do laticínio no momento da coleta.

Tal descompasso era corrigido por meio da utilização de parte do valor que foi aprovado pelos grupos de ser retido a cada litro de leite entregue, no caso cerca de R\$ 0,05 (cinco centavos). Esse valor, contudo, era destinado principalmente para a manutenção das despesas de funcionamento, como energia elétrica e produtos de limpeza. A mão de obra não era incluída explicitamente neste cálculo, mas o que sobrava do valor direcionado às despesas era percebido como alguma remuneração.

O leite cru era recolhido pelo caminhão do laticínio de três em três em dias, e segundo as entrevistas, na ocasião fazia-se a análise físico-química com alizarol em uma amostra do leite do tanque já acondicionado. Caso o produto não atendesse ao padrão estabelecido, não era recolhido e todo o leite armazenado durante aqueles dias era devolvido aos produtores, sem que se pudesse saber de fato qual ou quais produtores tiveram problemas com o leite cru fornecido.

Além dos problemas no processo produtivo e até mesmo no deslocamento sem refrigeração até o tanque, outros motivos poderiam estar associados à falta de qualidade do leite acondicionado no tanque, como a desregulação do próprio equipamento comunitário, que por um certo tempo não refrigerava adequadamente. Como, todavia, não eram feitos testes diários em cada vasilhame do produtor logo no recebimento do tanque, como recomendado pelo laticínio e legislação, o que ocorria apenas uma vez por semana, sem uma justificativa clara, nem sempre era possível identificar a causa do problema. Além de comprometer todo o leite entregue pelos outros produtores, o que geraria prejuízo financeiro, o não atendimento dessa norma era fonte de atritos e estigmas, pois aquele produtor que tivesse o leite recusado poderia ser responsabilizado socialmente pelo dano coletivo, mesmo que não fosse de fato o responsável na ocasião, e ficava marcado como produtor que fornece leite sem qualidade.

Quanto aos testes, além desses rápidos, mensalmente eram recolhidas amostras de leite de cada produtor para análises mais detalhadas realizadas em laboratório. Nesse sentido, nas entrevistas os produtores foram questionados sobre essas diferentes análises físico-químicas realizadas no leite que fornecem (que remetem às exigências legais), ou seja, foram indagados se as normas e regras estabelecidas para o recebimento do leite pelo laticínio eram de fato importantes para garantir a qualidade do doce de leite. Apenas um entrevistado, o mesmo que não associa a qualidade do doce à sua matéria-prima (o leite cru), explicitou que as considerava excessivas e prejudiciais ao produtor, não vendo benefícios e garantia de qualidade.

Segundo ele, a atividade não tem um retorno financeiro que possibilite produzir o leite nas condições estabelecidas. Além disso, acredita que a falta de acesso a uma assistência técnica que esclareça os parâmetros utilizados nas análises de qualidade, em termos práticos, impossibilita o adequado entendimento dos problemas ou contaminações ocorridas na atividade e, principalmente, como saná-las. Desse modo, o produtor voltava com o leite para casa e depois recebia uma análise detalhada com algumas recomendações do laticínio, mas não sabia interpretar exatamente o que ocorreu com seu leite para que fosse recusado, uma vez que, em tese, fazia o mesmo procedimento de ordenha e transporte diariamente.

Esse quadro de dificuldades de adequação dos produtores às normas legais é percebido também quando se analisa as agroindústrias familiares. Pereira (2017) destacou as limitações para a certificação do queijo coalho artesanal no agreste pernambucano e Nichele e Waquil (2011) argumentaram sobre como as normas legais não atendem à demanda dos agricultores e consumidores exatamente por serem diferentes das convenções já determinadas por eles tradicionalmente.

Interessante notar que os demais produtores afirmaram que as análises e exigências sanitárias em geral são essenciais e que realmente garantem a qualidade do leite cru e também do doce de leite, bem como a saúde dos consumidores “(...) Matéria-prima tem que ser de primeira, né?” (PRODUTOR F). Afirmaram, porém, que o leite cru que fornecem é pouco valorizado; quando mais efetivamente questionados, disseram também não entender esses padrões estabelecidos de qualidade e muito menos as variações que aparecem nas análises e, por isso, normalmente não sabem como resolvê-las, o que revela que não seguem integralmente as normas.

Apesar dessa dissonância, foi detectada nas entrevistas uma representação positiva elaborada pelos produtores sobre as regras sanitárias, o que vai de encontro com as observações realizadas in loco. Esse descompasso ocorre tendo em vista que presencialmente, no acompanhamento das entregas do leite, foi nítido o descontentamento dos produtores em relação às exigências, principalmente porque algum problema detectado implicava na recusa do laticínio em receber o leite, o que significava prejuízo ao produtor. Dessa forma, apesar de reconhecerem as normas como legítimas, não as consideram totalmente adequadas e possíveis de serem integralmente cumpridas.

Percebe-se, neste ponto, um viés entre o discurso dos produtores e os aspectos que entremeiam de fato a sua prática, que precisaria ser mais bem averiguado, para se tentar entender os motivos dessa discrepância. De qualquer forma, em relação à superação desses problemas cotidianos com as análises de qualidade do leite cru, os produtores afirmaram recorrer aos conhecimentos práticos adquiridos com a experiência na atividade, o que corrobora a abordagem de Jodelet (2001) sobre a construção do saber de senso comum e a prevalência do conhecido sobre o novo:

(...) Mais ou menos a gente mexe, a gente sabe. Igual a cana, por exemplo, se você trata das vacas só com a cana, se você não coloca ureia, com certeza o leite vai dar ácido mesmo (PRODUTOR C).

É importante destacar que esses produtores utilizaram outros laticínios e outros tanques de resfriamento da região, que, segundo eles, não estabelecem exigências rígidas quanto à higiene na propriedade rural fornecedora, como exemplos de práticas ruins e prejudiciais por não garantirem a qualidade do produto final. Isto mostra que os produtores, apesar de criticarem as exigências sanitárias na prática cotidiana e muitas vezes também não as obedecerem integralmente, elaboram representações negativas sobre os estabelecimentos que não as exigem e adotam, o que ratifica o discurso explicitado por eles nas entrevistas sobre a importância destas normas e convenções em termos de qualidade. Provavelmente isso se remete a uma reprodução do que ocorre na própria dinâmica de funcionamento do tanque e da relação dos produtores com o laticínio, visto que aqueles que não se adéquam às normas são vistos pela mesma perspectiva.

O último bloco de perguntas das entrevistas, como já mencionado, versava sobre a qualidade em seus diferentes âmbitos. E de modo a entender como o grupo interpreta os atributos

da qualidade em si, foi-lhes perguntado diretamente o que levam em conta, então, para afirmar que o produto agroindustrial, no caso o doce de leite, tem ou deveria ter para ser considerado de qualidade. Todos os produtores associaram a qualidade do doce às práticas higiênicas adotadas por eles mesmos na propriedade: “É feito com... como se fala? Com as higiênes, com tudo, né?” (PRODUTOR G). Dois, no entanto, também mencionaram as medidas sanitárias adotadas no laticínio, as matérias-primas utilizadas e o modo de se produzir o doce como o “capricho na hora de fazer” (PRODUTOR H) e a “quantidade certa dos ingredientes” (PRODUTOR D).

Esse contexto reafirma a concepção de Moscovici (2003) de que as representações sociais têm a finalidade de tornar algo que causa estranheza em algo familiar. De tal modo, como as noções de qualidade são institucionalizadas na relação com o laticínio e remetem repetidamente à higiene na operacionalização da atividade na propriedade, o que é verificado por meio de análises físico-químicas, esses atributos foram igualmente ancorados pelos produtores.

Fatores sociais, produtivos e culturais, no entanto, que sempre permearam suas percepções sobre a qualidade do leite, como a observação do sabor, aroma e não necessariamente de todos os padrões de higiene estabelecidos, não deixaram de existir. Pelo contrário, sempre que os produtores não entendem exatamente os problemas de qualidade apontados nas análises ou sabem, mas não têm recursos financeiros suficientes para fazer de outra forma, recorrem simplesmente à experiência e a sua prática cotidiana no exercício da atividade, que se sobrepõem neste momento às práticas consideradas adequadas no processo de coordenação da cadeia produtiva.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar das várias limitações em relação à produtividade, ao acesso a tecnologias e à valorização do produto, a atividade da pecuária leiteira é percebida pelos produtores como economicamente estratégica, constituindo uma parte importante na composição da renda e consequentemente na reprodução social do grupo estudado que se considera produtor de leite.

Neste cenário percebe-se primeiramente que os produtores compartilham das representações sociais de que o doce de leite do laticínio é de fato de qualidade, de acordo com um *status* que ele já possui na sociedade em geral como um produto premiado e várias vezes considerado o melhor do Brasil. Como fornecedores da matéria-prima, associaram diretamente a qualidade do produto agroindustrial aos aspectos relacionados à qualidade atribuídos ao leite cru pelas normas legais vigentes, que são institucionalizadas por meio do laticínio pelas análises físico-químicas, desdobradas nas práticas higiênicas exigidas e adotadas pelo produtor no cotidiano da atividade leiteira na sua propriedade. Ainda recorrem, todavia, em vários momentos, à experiência no exercício da atividade e não necessariamente aos padrões legais.

Assim, os produtores de leite passam a construir seu conceito de qualidade do doce de leite com base em uma alteração da percepção do significado de qualidade atribuída ao próprio produto que fabricam e fornecem. Essa relação dos produtores com o laticínio, envolvendo a própria dinâmica de interação social no tanque de resfriamento comunitário, exige uma construção de acordos sociais que permitam o desenvolvimento do processo de ação coletiva, que se baseia em princípios de lealdade e de confiança. Mesmo que dispositivos legais determinem as regras e normas adotadas, estas só são asseguradas mediante a coordenação de

todos os setores e atores envolvidos (do laticínio ao produtor rural). Os produtores reconhecem as normas, regras e convenções estabelecidas para a produção leiteira como autênticas, mesmo que reclamem delas e, muitas vezes, as cumpram apenas parcialmente, dentro do que analisam como possível.

Vale destacar que organizar um tanque comunitário e fornecer leite de forma regular, obedecendo às exigências do mercado, implica não só que várias normas, convenções e regras sejam estabelecidas, mas principalmente que sejam aceitas pelos indivíduos. Até porque, um problema detectado no leite entregue por um dos produtores pode significar um prejuízo a todos do grupo, haja vista que todos compartilham o mesmo tanque de resfriamento.

Por fim, é importante destacar que apesar das adequações que os produtores tiveram de realizar no exercício da atividade e no armazenamento do leite cru para que sua produção atendesse minimamente às exigências de qualidade institucionais, muitas são as limitações para seu total cumprimento. Por isso, apesar de uma alteração no conjunto de representações sociais elaboradas sobre a qualidade dos produtos (agroindustriais e in natura), ainda não há uma reorganização nos processos das propriedades rurais analisadas que propicie a adoção integral de boas práticas agropecuárias. Tal situação, envolveria inúmeros fatores, desde aspectos culturais do modo de fazer tradicional, que não necessariamente atendem a essas convenções, a um suporte técnico adequado, mudanças de infraestrutura ou mesmo a valorização do leite que estimule de alguma forma a adoção efetiva dessas práticas.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007. 182 p.
- ALMEIDA, A. C. *et al.* Perfil sanitário de unidades agrícolas familiares produtores de leite cru e adequação à legislação vigente. *Ciênc. Anim. Bras. Goiânia*, v. 17, n. 3, p. 303-315, 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1809-68912016000300303&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 14 out. 2020.
- ALENCAR, E. *Introdução à metodologia de pesquisa social*. Lavras: Ufla; Faepe, 2000. 105 p.
- ALVES, E.; SOUZA, G.; SANTANA, C. Pobreza e sustentabilidade. *Revista de Política Agrícola*, Brasília, a. xxv, n. 4, p. 63-81. 2016.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Trad. Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. 3. ed. Lisboa: Edições 70, 2004.
- BRASIL. *Lei 11.326, de 24 de julho de 2006*. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm. Acesso em: 1º out. 2020.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-Mapa. Instrução Normativa nº 51 de 18 de setembro de 2002. Aprova os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade, Qualidade, Coleta e Transporte de Leite. *Diário Oficial da União*, Brasília, seção 1, p. 13-22, 20 set. 2002.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-Mapa. *Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018*. Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. *Diário Oficial da União*, Brasília, seção 1, p. 9, 30 nov. 2018a.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-Mapa. *Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018*. Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. *Diário Oficial da União*, Brasília, seção 1, p. 10, 30 nov. 2018b.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Agropecuário 2017*. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso em: 1º out. 2020.
- JODELET, D. (org.). *As representações sociais*. Rio de Janeiro: Ed. Uerj, 2001.

- MATTEI, L. O papel e a importância da agricultura familiar no desenvolvimento rural brasileiro contemporâneo. *Rev. Econ. NE*, Fortaleza, v. 45, p. 71-79, 2014 (suplemento especial).
- MOLINARI, G. T. *A construção social da qualidade e o desenvolvimento: um estudo na microrregião produtora de vinhos finos no Vale dos Vinhedos*. 2011. 198 f. Dissertação (Mestrado) – UFRGS, Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Porto Alegre, 2011.
- MOSCOVICI, S. *La Psychanalyse, son image et son public*. Paris: Press Universitary de France, 1961.
- MOSCOVICI, S. *Representações sociais: investigação em psicologia social*. Petrópolis: Vozes, 2003.
- NICHELE, F. S.; WAQUIL, P. D. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 41, n. 12, p. 2.230-2.235, 2011.
- PEREIRA, G. C. *A construção social da qualidade na agroindústria familiar: o caso da indicação geográfica “agreste de Pernambuco”*. 2017. 113 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Administração e Desenvolvimento Rural, Recife, 2017.
- TRINDADE, Z. A. Representação social: Modo de conhecer no cenário da saúde. In: TRINDADE, Z. A.; CAMINO, C. (Orgs.). *Coletâneas da ANPEPP: Cognição e juízo moral*. Rio de Janeiro: Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Psicologia, Vol. 1, 6, p. 45-59, 1996.
- WANDERELEY, M. de N. B. A ruralidade no Brasil moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural. *Una nueva ruralidad en América Latina?* Buenos Aires: Clacso, 2001. p. 31-43. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20100929011629/3wanderley.pdf>. Acesso em: 1º out. 2020.
- WILKINSON, J. Contribuição da teoria francesa das convenções para os estudos agroalimentares – algumas considerações iniciais. *Ensaio FEE*, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p. 64-80, 1999.