

Ecoleite: manejo agroecológico e o protagonismo feminino na pesquisa e na produção de leite e derivados

Ecoleite: Agroecological Management and Women's Leadership in Research and Dairy Production

FLORIÃO, Mônica Mateus¹; NICOLSKY, Alana Florião²; ALMEIDA, Ângela Alves³,
GONÇALVES, Juliano Pereira.⁴

¹ Projeto Ecoleite, monicaflorio@hotmail.com; ² IFMG Campus Rio Pomba, alanaflorio@hotmail.com; ³ UFRRJ, aaamoth@gmail.com; ⁴ CEFET/RJ, jpg.sagres@gmail.com

RELATO DE EXPERIÊNCIA POPULAR

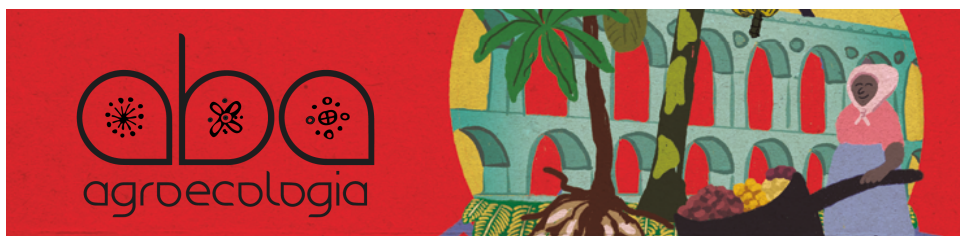
Eixo Temático: Gêneros, Feminismos e Diversidades na Construção Agroecológica

Apresentação e Contextualização da experiência

O projeto Ecoleite nasceu a partir do meu trabalho como médica veterinária, no ano de 2008, para organização do sistema de manejo e recuperação da saúde de bovinos leiteiros da fazenda experimental pertencente ao Sistema Integrado de Produção Agroecológica – SIPA (Fazendinha Agroecológica Km 47 - UFRRJ), e envolve um sistema de produção e manejo de bovinos leiteiros, criado a partir de metodologia própria, com base em práticas agroecológicas. Em 2013, através da pesquisa participativa em parceria com a EMATER-RIO, no município de Valença, importante bacia leiteira da região Sul Fluminense, ocorreu a transferência da tecnologia e capacitação das famílias de produtores rurais interessados no manejo. Com o bom resultado e entrosamento de um grupo de 12 famílias, fundou-se em 2018 a *Associação de Produtores de Leite com Base Agroecológica do Vale do Rio Preto* (nome fantasia *Ecoleite*). A sede da associação e unidade demonstrativa do projeto ficou situada no sítio *Vista Alegre*, que mantém o sistema de manejo modelo. Seguindo na valorização da produção agroecológica e artesanal, desenvolveu-se no CEFET/RJ campus Valença uma pesquisa sobre resíduos de antiparasitários veterinários em leites da região, onde o leite produzido através do projeto Ecoleite foi o único livre de resíduos dos referidos medicamentos.

Com a pandemia de Covid-19 e o isolamento obrigatório, as reuniões da associação foram suspensas, desta forma, o desenvolvimento particular da unidade demonstrativa (sítio Vista Alegre) ganhou prioridade. Depois de estruturado o sistema de manejo do rebanho e propriedade, seguiu-se para a produção e beneficiamento do leite, como pequena propriedade familiar produtora de leite agroecológico, através do empreendedorismo feminino de mãe e filha. Alana Florião Nicolsky, na época aluna do curso Médio-Técnico em Alimentos do CEFET/RJ campus Valença, construiu os fluxogramas de produção, e em 2020, foi iniciado o processo para obtenção do registro no Sistema de Inspeção Municipal (SIM) de Valença, para o laticínio familiar na unidade demonstrativa do projeto.

Em 2021 o sítio Vista Alegre obteve a declaração de sustentabilidade da EMATER-RIO/Escritório local de Valença. Nesse mesmo ano, os queijos artesanais



produzidos no sítio pela jovem rural Alana, foram enviados para a I Avaliação Nacional do Queijo, em São Paulo, conquistando altas pontuações, as quais atestam sua qualidade diferenciada. Por fim, o turismo rural e o turismo pedagógico trouxeram visibilidade e valorização.

A experiência da Ecoleite nasceu da minha iniciativa como médica veterinária, homeopata, mulher e mãe, em dar continuidade a um projeto iniciado para reestabelecimento e manutenção da saúde de bovinos leiteiros para a produção de leite orgânico em uma fazenda experimental, o qual evoluiu, e atualmente associa um sistema de produção de leite ambientalmente amigável, com o beneficiamento da matéria prima em processo artesanal e familiar desenvolvido por Alana Florião Nicolsky, minha filha, aluna de graduação em Ciência e Tecnologia de Laticínio no Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais (IFMG), e desta forma, agregando valor ao produto final e representando uma possibilidade de autonomia para pequenos produtores familiares, principalmente para mulheres e jovens rurais.

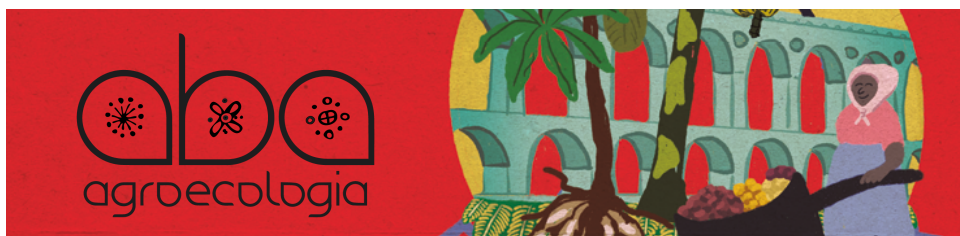
O município de Valença está dentro da região sul fluminense, que integra um território politicamente reconhecido pelo nome de Vale do Café, atribuição que se deve pela sua relevância política e histórica como importante polo de produção cafeeira ao longo de boa parte do século XIX. Em fase posterior, já no início do século XX, entretanto, a região experimentou uma transição de sua base econômica, deslocando-se de uma produção cafeeira, que usava intensivamente a mão de obra escrava, para uma produção de leite, realizada em caráter extensivo.

O emprego intensivo de mão de obra escrava na região trouxe uma diversidade de expressões culturais, que contava ainda com a presença da etnia *Puri*, com vestígios incidentes, principalmente, nos costumes e práticas sociais da região, o que acrescentou uma complexa e diversificada riqueza cultural, ofuscada, em grande medida, pela imposição de elementos associados às culturas étnicas brancas, ligadas ao cultivo de café.

Nesse sentido, essa complexidade cultural se expressa em manifestações e tradições como o calango, o jongo, a folia de reis, nos elementos do sincretismo religioso, que articulam as tradições religiosas de matriz africana com as liturgias e procedimentos ritualísticos do catolicismo. Como evidência da presença africana no município e nos ciclos econômicos que se sucederam na região, é importante registrar ainda a presença de uma comunidade de tradição quilombola, referência cultural em todo o estado do Rio de Janeiro e localizada no distrito de São José da Serra, guardiã de valioso patrimônio de sementes crioulas de milho e feijão.

Em registros históricos, é possível constatar ainda a presença da colonização europeia. Neste aspecto, é curioso notar algumas indicações e referências históricas que sustentam a defesa da criação do queijo prato na região, a partir da elaboração de queijos especiais de origem europeia por colonos de origem dinamarquesa, tradição que se dirige e se instala na região sul de Minas Gerais, ao abrigo das cidades de Alagoa, Minduri, São Vicente de Minas, Andrelândia etc.

Auguste de Saint-Hilaire, integrante da expedição de Georg Heinrich von Langsdorff, ao percorrer o território entre Valença (RJ) e Rio Preto (MG), testemunhou a presença e destacou em seus registros a relevância dos queijos produzidos na região.



De tradição tropeira, Valença recebe a influência dos itinerários ligados ao Caminho Novo e ao Caminho do Comércio, sua história é entrecortada por genuína experiência de brasilidade, bases da construção de uma mestiçagem complexa e diversificada.

O município de Valença conta com uma população, segundo estimativa do IBGE, em 2021, de cerca de 77.202 habitantes e está localizada a 160 quilômetros da capital do estado do Rio e a 100 quilômetros de Juiz de Fora, em Minas Gerais.

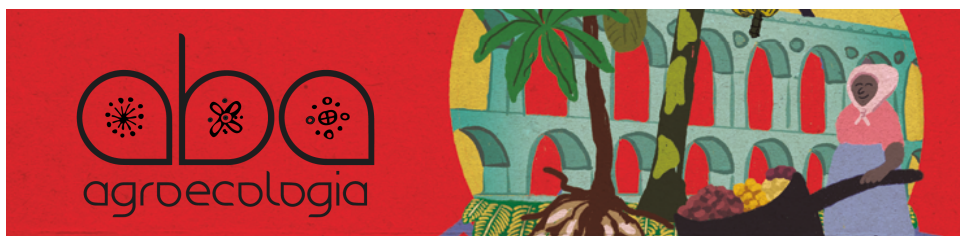
É um município que abriga uma das mais importantes bacias leiteiras do estado do Rio de Janeiro, apresentando uma produção anual, dados referentes a 2021, de mais de 28 milhões de litros de leite, segundo o IBGE, sendo o segundo maior produtor do estado.

É nesse contexto que está inserida a experiência da Ecoleite, instalada nesta região complexa em diversidade, tem por referência conceitual a construção agroecológica, apoiando-se nos princípios da agroecologia. As vacas são criadas livremente, o sistema não é intensivo, a alimentação é a pasto, com suplementação vegetal, que não contém resíduos de transgênicos. Alimentos transgênicos e suplementos sintéticos não são utilizados na composição da dieta, há o respeito aos rituais naturais das espécies e os bezerros são criados soltos. O compromisso da Ecoleite é, em síntese, o de promover a transição agroecológica, realizando a produção de leite e derivados, atuando também no compartilhamento de tecnologias orientadas para a produção de alimentos saudáveis, sem o emprego de agroquímicos, antibióticos, e minimizando a utilização de insumos externos.

Desenvolvimento da experiência

No ano de 2008, através de um convite do professor Raul de Lucena, um dos fundadores do projeto SIPA, eu, Mônica Mateus Florião, médica veterinária, iniciei a elaboração e posterior aplicação de um sistema de manejo agroecológico inovador para a produção de leite orgânico na referida instituição.

De 2008 a 2013, os detalhes deste manejo foram executados criteriosamente, e os dados do monitoramento com desempenho do rebanho bovino leiteiro e produção leiteira foram coletados e avaliados. A partir dos excelentes resultados na instituição de pesquisa, o desafio seguinte foi a repetibilidade a campo em propriedades particulares. A captação de produtores e técnicos sensíveis à tecnologia ocorreu através de palestras sobre manejo agroecológico na bovinocultura leiteira, proferidas durante o evento Rio Leite, em 2013, nas principais bacias leiteiras do estado do Rio de Janeiro. A Emater Rio, representada pelo técnico extencionista Luiz Tupinambá organizou uma excursão de produtores interessados, do município de Valença, à unidade de pesquisa em Seropédica para um dia de campo. Posteriormente iniciou-se o trabalho de construção do conhecimento em agroecologia, transferência da tecnologia desenvolvida para o manejo no projeto, e coleta de dados através da pesquisa participativa, com reuniões mensais teóricas do grupo, quando todos se encontravam para troca de experiências e percepções, enquanto nos encontros práticos semanais em cada propriedade a vivência envolvia a aplicação prática do manejo na realidade individual de cada propriedade. Com o decorrer das reuniões e o desenrolar da transição agroecológica, a ideia da criação da associação de produtores de leite ganhou força entre os envolvidos. Além disso,



desconfianças foram superadas com os resultados obtidos nas propriedades, além de melhoria no sabor do leite, percebido pelas famílias de produtores.

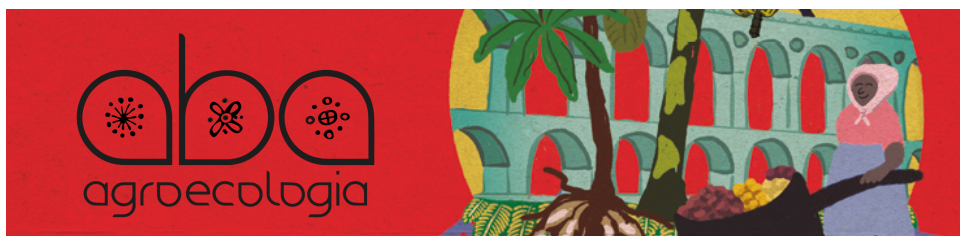
Em 2017, enfrentando dificuldades para continuidade do projeto na fazenda experimental em Seropédica, decidimos nos mudar para o sítio Vista Alegre, localizado no município de Valença, próximo aos produtores que desenvolviam o trabalho de transição agroecológica. E assim, ocorreu a transferência do projeto Ecoleite para uma propriedade particular, um desafio assumido com o objetivo de continuidade de um trabalho iniciado em 2008, mas que a partir daqui seguiria com a identidade e autonomia próprias da realidade de uma pequena propriedade rural familiar.

Nesse mesmo ano, minha filha, Alana, iniciou o curso Médio-Técnico em Alimentos, no CEFET/RJ *campus* Valença, e a partir daí começamos a empreender como produtoras rurais.

No ano de 2018, foi fundada a Associação de Produtores de Leite com Base Agroecológica do Vale do Rio Preto, composta por 12 famílias de produtores de leite da região, incluindo eu e minha filha, e o sítio Vista Alegre como sede da associação e unidade demonstrativa do projeto Ecoleite.

O objetivo comum dos membros da associação consistia na produção de um leite de melhor qualidade e certificação orgânica, consequentemente uma melhor remuneração pelo produto para investimentos na atividade. Desde o início do trabalho os dados de qualidade do leite e desempenho dos rebanhos foram coletados, bem como as percepções do grupo no decorrer do processo de construção do conhecimento agroecológico. A opção de certificação orgânica através do Sistema Participativo de Garantia (SPG), aparentemente uma opção viável com melhor custo, acabou sendo abandonada, pois nenhum dos membros concordava em sair do meio rural e participar de reuniões na sede da certificadora, no Rio de Janeiro, como era exigido. Enquanto os produtores da associação tinham sua produção captada pela cooperativa de Valença, nós não conseguíamos escoar nossa produção de leite. Quando conseguimos aumentar nossa produção leiteira, procuramos quem comprasse nosso leite e as respostas dos laticínios foram *“não temos rota para a sua propriedade”* e também *“agora estamos com excedente de leite, não estamos aceitando novos produtores”*. De início, veio o desespero, então decidimos aprender a produzir e maturar queijos artesanalmente, já pensando numa pequena queijaria familiar.

Em 2019, participamos do curso de Maturação de Queijos Artesanais do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR/MG) em Rio Preto, e a partir daí iniciamos na arte da maturação de queijos. Também pudemos contar com o apoio de alguns professores do CEFET/RJ, durante treinamentos no laboratório de queijos da instituição em Valença. A partir daí, Alana assumiu a produção de queijos e lácteos, e eu segui responsável pela produção de leite, manejo do sítio e do rebanho. Para dar continuidade a caracterização do diferencial de uma produção agroecológica, nesse mesmo ano, realizou-se, no CEFET/RJ a pesquisa *“Avaliação de resíduos de produtos veterinários no leite”*, onde o único resultado livre de resíduos, entre as diferentes amostras da região, foi no leite produzido por nós no Sítio Vista Alegre com o projeto Ecoleite. Buscando a legalização de um pequeno



laticínio familiar, em 2020 iniciamos o processo para o registro no Sistema de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).

Devido à pandemia de Covid-19 as reuniões e visitas da associação foram suspensas. Desta forma, demos continuidade com nossas atividades na unidade demonstrativa.

Em 2021, recebemos da EMATER-RIO a Declaração de sustentabilidade para o Projeto Ecoleite desenvolvido no sítio Vista Alegre, reconhecendo detalhes do nosso manejo. Ainda no mesmo ano, enviamos três queijos artesanais para a I Avaliação Nacional do Queijo em São Paulo, a qual atestou a qualidade dos queijos Ecoleite conferindo as maiores notas do estado do Rio de Janeiro: queijo Brado Artesanal nota EFO 82; queijo Nublina nota EFO 82; e queijo Nublina Azul nota EFO 83 – Publicação no Guia do Queijo 2021. Mais recentemente, em março de 2023, participamos do evento “Gourmet Show” do Serviço Social do Comércio/Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Sesc/Senac) com a Ecochef Teresa Corção, em comemoração ao mês internacional da mulher, no tema “As riquezas escondidas do Rio de Janeiro: Risoto de Arroz Anã com Cachaça de Paraty e Queijo (Ecoleite) de Valença”.

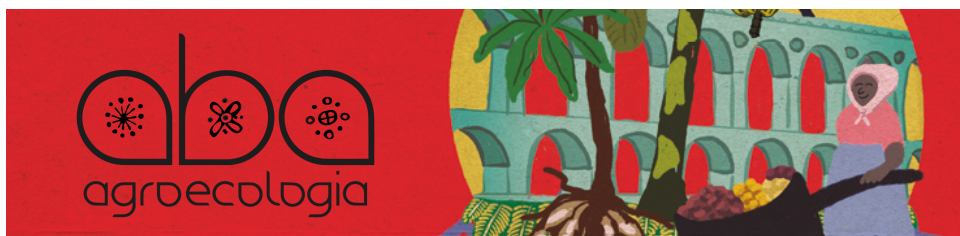
Em agosto do mesmo ano, o projeto Ecoleite foi apresentado no “II Seminário Paisagens Rurais do Rio de Janeiro” como destaque pelo diferencial da produção agroecológica de leite e derivados, na mesa: “O papel da gastronomia no desenvolvimento do turismo rural”, com a ecochef Teresa Corção.

Através do destaque com a produção de queijos, o turismo rural e o turismo pedagógico passaram a integrar a realidade do projeto através de visitas, dias de campo, e vivências realizadas no sítio.

O projeto Ecoleite associa teoria científica e realidade prática de campo, a troca de experiências entre as famílias rurais da associação de produtores, e a construção de saberes e percepções que nascem da aplicação prática da agroecologia. Neste sentido, o processo de transição agroecológica no Sítio Vista Alegre, unidade demonstrativa do Projeto, se encontra completo, representando um “laboratório vivo” para coleta de resultados provenientes de seis anos de manejo agroecológico (limpo). Por outro lado, a transição agroecológica externa ao sistema produtivo se encontra em plena construção, através da expansão da consciência pública; da influência nos mercados e infraestruturas; da provocação de mudanças institucionais (pesquisa, ensino e extensão); e do favorecimento na formulação de políticas públicas integradas e sistêmicas.

Para além da experiência e vivência no projeto, Alana, atualmente cursando a graduação em Ciência e Tecnologia de Laticínio no IFMG *campus* Rio Pomba, vem aprimorando seus conhecimentos técnicos sobre o beneficiamento do leite agroecológico e a produção de derivados lácteos, favorecendo o reconhecimento do diferencial do leite agroecológico e seus derivados. Uma vez que, já percebido na prática, um manejo livre de agroquímicos influencia positivamente na identidade e qualidade dos produtos.

Deste modo, o projeto vem oferecendo suporte científico e alicerce experimental no manejo da produção agroecológica de leite para famílias de produtores (referencial para jovens e mulheres rurais), com desdobramentos para além dos produtores que



integram a associação, com a incidência de algumas das práticas de manejo sobre outros municípios da região.

Desafios

As preocupações do projeto contemplam a sistematização de meios de produção destinados a apoiar a viabilização econômica da produção dentro de uma escala familiar e artesanal. Reduzir custos, oferecer uma opção de manejo viável, viabilizar o acesso a mercados institucionais e não institucionais. Questões de gênero enfrentadas constantemente em âmbito rural, social e político, que representam barreiras constantes em um contexto (produção animal) dominado tradicionalmente pela presença masculina. O desafio de valorização do trabalho da mulher e juventude rural, de geração de trabalho e de renda para essas categorias que são vítimas habituais de preconceito e exclusão.

Principais resultados alcançados

Os principais resultados obtidos desde 2013 com os produtores de Valença: benefícios do uso da homeopatia no manejo e tratamento dos animais; redução de 80% no uso de medicamentos convencionais (antibióticos e anti-inflamatórios); redução de custos com medicamentos; ausência de perdas de escore corporal (emagrecimento do animal); ganho de qualidade sensorial do leite; comportamento mais dócil do rebanho leiteiro; criação da Associação de Produtores (Ecoleite).

A partir da participação pioneira dos nossos queijos artesanais maturados em um concurso de âmbito nacional, influenciou-se positivamente o surgimento de outras queijarias na região, que por sua vez passaram a enviar seus queijos para outros concursos, trazendo destaque para a produção artesanal deste produto na região.

Com nosso início no processo de legalização do laticínio familiar artesanal, no SIMPOA de Valença, e reivindicação do reconhecimento do produto artesanal, a Secretaria de Agricultura do município passou a investir no desenvolvimento dos técnicos para reconhecimento da produção artesanal no município, favorecendo o surgimento de outros laticínios artesanais.

Pioneirismo no turismo rural de experiência na região.

Com relação aos aspectos sociais, a Ecoleite vem se esforçando em abrir oportunidades de acesso a mercados, para a ampliação da visibilidade, reconhecimento e valorização da produção familiar artesanal de leite agroecológico e seus derivados, bem como do papel do trabalho feminino e de jovens rurais.

Disseminação da experiência

O início da disseminação foi através do manual técnico *“Boas práticas em bovinocultura leiteira com ênfase em sanidade preventiva”* publicado em 2013. Posteriormente, ocorreu no âmbito da associação, sendo partilhado entre os membros, mas não se limitando apenas aos associados. A divulgação também ocorre através das visitas realizadas no sítio Vista Alegre (unidade demonstrativa), com o turismo pedagógico, nas recepções educativas, nas vivências de campo, nas participações em seminários e palestras, e na participação em feiras de produtores. A divulgação ocorre, ainda que em caráter eventual, pela



proximidade com parceiros da área da extensão rural e universitária, com atores do segmento de gastronomia e do turismo.

Enfim, a atividade de divulgação é também um desafio no contexto do envolvimento e do protagonismo de mulheres no projeto e na associação, desconfiança, preconceito e oportunismo são ainda limites impostos por uma sociedade que guarda resquícios culturais patriarcais, onde a presença e a importância da mulher, como mãe, esposa ou trabalhadora nas atividades rurais são fatores que impedem o pleno florescimento e o livre exercício das vocações rurais por mulheres que realizam com paixão, amor e dedicação a produção rural por este país afora, onde colorem com alegria e vida as regiões rurais do Brasil.