

VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo
Comida e alimentação na sociedade contemporânea
9,10 e 11 de novembro de 2016
Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ

Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais

Clovis Dorigon¹

Arlene Renk²

Resumo

Esse trabalho tem por objetivo analisar as diferenças da ação dos órgãos de fiscalização em Minas Gerais e de Santa Catarina e da regulação desses mercados de queijos artesanais de leite cru – Queijo Minas e Colonial, a partir das noções de *campo* e de *habitus* de Bourdieu; da Teoria das Convenções e da Teoria Ator-Rede. Busca-se assim comparar o potencial analítico desses três enfoques teóricos para a compreensão de duas realidades concretas. Conclui-se que as diferenças na aplicação da legislação higiênico sanitária resultam dos diferentes valores predominantes nas duas regiões analisadas. Enquanto que no caso de Santa Catarina os valores do mundo industrial se impõe sobre os do mundo doméstico, resultante da importância socioeconômica das grandes empresas agroalimentares, no caso de Minas Gerais o que predomina é um modelo de queijarias artesanais. A noção de *habitus* permite captar as ações dos consumidores e produtores nos dois distintos casos analisados.

Palavras-chave: Queijo Colonial; Queijos Minas; Produção Artesanal de Alimentos.

¹ Doutor, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). E-mail: cdorigon@epagri.sc.gov.br.

² Doutora, professora da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). E-mail: arlene@unochapeco.edu.br.

1. Introdução

O Brasil presencia a valorização da gastronomia, associada ao reconhecimento dos produtos alimentares como patrimônio cultural, à crítica ambiental e aos riscos à saúde causados pela industrialização do sistema agroalimentar (WILKINSON, 2006; 2007; DORIGON, 2008). Movimentos sociais de consumidores indicam importantes transformações nos padrões de consumo e as questões ambientais e sociais passam a fazer parte de suas decisões de compra. Movimentos como o ambientalista, o consumo verde e a etnicização trabalham no sentido da valorização positiva das raízes e valores culturais a serem ressignificados.

Há também um conjunto de políticas que visam valorizar a diversidade cultural brasileira, tendo como uma de suas principais expressões os estudos do Departamento do Patrimônio Imaterial do Iphan com registro do patrimônio imaterial da cultura brasileira, ao modo tradicional de se produzir alimentos. Dentre esses produtos, os queijos de leite cru estão entre os mais expressivos.

O primeiro registro realizado pelo Iphan foi o do “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas”. Em Santa Catarina o Iphan conduz o inventário com vistas ao registro do modo tradicional de fazer o queijo serrano (planalto catarinense e Campos de Cima da Serra – RS) e o Kochkäse, produzido no Vale do Itajaí. Outro caminho de valorização ocorre via a obtenção de Indicações Geográficas, já obtida pelos queijos da Canastra e do Salitre, processo de obtenção também em curso para os queijos serrano e o Kochkäse.

Entretanto, a legislação higiênico-sanitária brasileira, apesar dos avanços ocorridos nos últimos anos, especialmente com a aprovação da IN 30, continua a ser restritiva à produção artesanal, praticamente obrigando-os a se manter na informalidade. Mas a aplicação dessas legislações não ocorre da mesma forma em todo o território nacional. Quando se compara o caso de Minas Gerais com o de Santa Catarina, por exemplo, observa-se diferenças significativas na aceitação social e institucional desses mercados informais e diferentes interpretações e aplicação da lei pelos órgãos competentes. Em pesquisa de campo recente realizada nas serras da Canastra, do Salitre e do Alto Paranaíba, constatou-se o alto nível de informalidade na comercialização dos queijos artesanais de leite cru. Observa-se uma série de “artimanhas” adotadas por produtores rurais mineiros para comercializar seus queijos. Dentre elas, a figura do “queijeiro” ocupa papel central na comercialização do produto, pois este adquire o queijo dos produtores que não têm o serviço de inspeção e então o embalam com rótulo próprio. Muitas vezes nem sequer esse selo ou rótulo é exigido pelos fiscais - basta que o produto esteja adequadamente embalado e seja transportado em caminhão baú refrigerado. E que tenha nota fiscal.

Já em Santa Catarina, observa-se o rigor dos serviços de fiscalização em ações midiáticas de apreensões de produtos em feiras livres municipais, em casas coloniais e até mesmo de produtos preparados sob encomenda

para festas gastronômicas e comunitárias típicas que envolve centenas de participantes, como jantares “italianos”, *kerbfest*, dentre outras.

Neste texto parte-se da hipótese de que, no caso de Minas, a pressão social resultante da importância cultural do queijo para os mineiros obriga os órgãos de fiscalização a um certo “afrouxamento” da aplicação da legislação. Já no caso de Santa Catarina argumenta-se que as normas e valores oriundos do mundo industrial, segundo os termos da Teoria das Convenções, se impõem sobre a cultura e a tradição resultado, sobretudo, da importância socioeconômica e do poder do grande complexo agroalimentar de carnes. Assim, esse trabalho tem por objetivo compreender as diferenças da ação dos órgãos de fiscalização em Minas Gerais e de Santa Catarina e da regulação desses mercados a partir dos enfoques teóricos da Teoria das Convenções, da Teoria Ator-Rede da Construção Social de Mercados, a partir das noções de *campo* e de *habitus* de Bourdieu. Busca-se assim comparar o potencial analítico desses três enfoques teóricos para a compreensão de duas realidades concretas.

2. Breve apresentação das noções teóricas de campo, Teoria Ator-Rede e Teoria das Convenções

Antes de passar à descrição e análise em torno da produção de queijos de leite cru em Santa Catarina e Minas Gerais apresentamos brevemente as principais noções teóricas adotadas: a noção de campo, a Teoria Ator-Rede e a Teoria das Convenções.

2.1 O campo lácteo: o queijo colonial

Para abordar os queijos artesanais - colonial e os queijos Minas -, entendemos que os recursos da categoria *campo*, formulado por Bourdieu, são apropriados. Dentre os estudos sociológicos selecionados como relevantes ressaltamos os usos da categoria *campo*, abordando especificidades como os campos científico, político e econômico. Embora haja uma distância temporal de publicação desses textos, estes guardam elementos invariantes. O artigo Campo Científico foi publicado originalmente na revista *Actes de Recherche en Sciences Sociales*, em 1976, retomado em “Os usos sociais da ciência – por uma sociologia do campo científico” (inicialmente uma conferência proferida no INRA, em 1997. O artigo que apresenta o campo econômico foi publicado na mesma revista [Actes] em 1997. O campo político, resulta de conferência proferida em 1999, na Universidade Luniere-Lyon².

Independente da configuração específica de cada campo, há de se reter as invariâncias. Um campo apresenta-se como espaço estruturado, cujos agentes ocupam posições diferenciadas, de acordo com o capital distribuído desigualmente entre esses agentes. O espaço é um espaço de lutas entre os agentes, situados em pontos diferentes do campo, dotados desigualmente dos capitais em jogo. Esquemáticamente, o campo apresenta aqueles em posição dominada e aqueles em posição dominante. É essa distribuição desigual de capitais que configura a estrutura do campo, estabelecendo-se como relação de forças.

As estratégias dos agentes originam-se de suas posições no campo, o que faz com que aqueles em posição dominante se valham das estratégias de conservação, ao passo que aqueles em posição dominada recorram às estratégias de subversão. Ou seja, as posições no campo ditam as estratégias dos agentes.

Cada campo engendra um *habitus*, levando os agentes a jogar o jogo, atribuindo a importância do campo. Os agentes que compõem o campo portam uma trajetória e *habitus*. Este consiste:

Como sistema de disposições duráveis, estruturas estruturadas, predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípio gerador estruturador de práticas e das representações que podem ser objetivamente ‘reguladas’ sem ser o produto da obediência a regras, objetivamente adaptadas sem se supor a intenção consciente coletivamente orquestradas, sem ser o produto da ação organizadora da um regente. (BOURDIEU, 1972, p. 175).

2.2 Teoria Ator-Rede

A Teoria do Ator-Rede (TAR) é uma das correntes teóricas da sociologia da ciência e da inovação, desenvolvida por autores franceses em forte colaboração com a tradição anglo-saxônica, dos quais se destacam Latour (1991, 1994, 2000, 2001, 2006), Callon (1986a, 1986b, 1991, 1998), Law (1986, 1991, 1994), Callon, Law e Rip (1986), Law e Callon (1992), Murdoch (1994) dentre outros (Dorigon, 1997; 2008).

Uma das noções mais relevantes da TAR é a de redes sociotécnicas, as quais pretendem integrar o mundo das técnicas e o mundo dos agentes, constituindo uma ferramenta de pesquisa que permite incorporar estes elementos em sua análise. Uma rede é sempre um conjunto de relações entre pontos ou “*nós*” que mantêm a cada momento uma independência relativa, ainda que ressalte sempre, e ao mesmo tempo, uma força que resulta do seu conjunto. Segundo Murdoch (1994), existe uma longa tradição de análise de redes nas ciências sociais e usa-se o termo para designar relações entre atores em forma de redes sociais. Em outras ciências, as redes podem ser não sociais, como redes de telecomunicações, estradas e outras. Estas são as *redes técnicas*. Nessas redes técnicas a cadeia de componentes “não-humanos” está ligada a uns poucos humanos. Assim, as redes sociotécnicas são uma “hibridação” dessas duas formas de redes, compostas por materiais heterogêneos, formados por humanos e não humanos - discursos, objetos técnicos, textos e dinheiro. A palavra rede é usada para chamar a atenção aos recursos que são concentrados em alguns lugares, chamados, neste caso, de *nodos*, e que são ligados a outros - os *elos* (Dorigon, 1997, 2008). A noção de rede, portanto, incorpora a ideia de poder. Segundo Latour (2000, p. 294) “a palavra rede indica que os recursos estão concentrados em poucos locais – nas laçadas e nos nós – interligados – fios e malhas. Essas conexões transformam os recursos esparsos numa teia que parece se estender por toda a parte”.

A TAR constitui-se numa importante ferramenta para o entendimento das controvérsias que envolvem a produção de queijos – os de leite cru e os de leite pasteurizado, pois a construção de leis e normas para a regulação desses podem ser analisadas como o resultado da construção de redes, nas quais o papel da ciência

e os atributos aparentemente neutros e técnicos adquirem e assumem a função de atores, uma vez que influenciam o comportamento destes.

2.3 A Teoria das Convenções

As bases teóricas da teoria das convenções originam-se da obra de Luc Boltanski e Laurent Thévenot “*De la Justification: les économies de la grandeur*” publicada em 1991. Esta obra alinha-se a outras publicações francesas que nos anos oitenta questionaram as teorias que se assentavam sobre as relações de força e de interesse, ressaltando a existência de situações em que as pessoas convergem em direção de acordo justificável.

Boltanski e Thévenot (1991) desenvolvem então a “gramática³ da ação”, com a construção das “Cidades” (*Cités*) como modelos de grandezas dos indivíduos. Nesta obra, os autores buscam superar o dilema constante entre o holismo e o individualismo, mostrando que a realidade social não é uma, mas plural, sendo a partir Boltanski e Thévenot (1991) construíram um marco de análise das críticas e das justificações acionadas durante as disputas, implicando na identificação de uma grandeza relativa entre os seres – tamanho dos seres, quer sejam humanos ou não. Portanto, o problema consiste em se delimitar quais são estas grandezas - “*Cités*”. A filosofia política é introduzida, portanto, para definir as possibilidades de classificação e julgamento. Assim, Boltanski e Thévenot (1991, p. 107) elaboram um método de análise baseado em uma leitura do social mediante uma lista de seis sistemas de referências, as “Cidades”, mediante as quais os atores se orientam quando atuam: 1) a cidade da inspiração; 2) a cidade doméstica; 3) a cidade da opinião; 4) a cidade cívica; 5) a cidade industrial; 6) a cidade mercantil⁴. Para as análises deste texto nos ateremos à cidade doméstica e industrial.

A cidade doméstica foi inspirada no texto “*Politique tirée des propres paroles de l'Écriture*”, de Bossuet, dentre outros. A grandeza das pessoas aqui depende de uma ordem hierárquica que estas ocupam no interior de uma cadeia de relações pessoais dependentes. Baseia-se nas relações personalizadas de confiança. Os valores são os costumes, a autenticidade, a tradição e a proximidade.

A Cidade industrial fundamenta-se na obra de Saint-Simon e sua grandeza é reconhecida e acordada pelos industriais aos outros membros da sociedade. Os valores são os da eficácia, da produtividade, da competência das pessoas, a ciência e a tecnologia.

³ Boltanski (2004) define como gramática (*grammaire*) um corpo de regras que estão no princípio da experiência das pessoas e, sobretudo, do julgamento que elas fazem desta experiência.

⁴ Além destas seis *Cités*, Latour (1995) propõe uma outra, “*la septième cité*” – a *Cité* ecológica. Latour argumenta que Boltanski e Thévenot tomaram o humano separado de sua tradição humanista, o humano cujo risco seria o de ser confundido com a natureza humana.

A teoria das convenções, portanto, assenta-se nas práticas dos atores e tem por premissa a concepção de que o mundo não se organiza por um único princípio. Assim, a questão é de procurar entender como estes mundos se articulam, se misturam e como os diversos mundos são gerados.

Com base nos modelos das cidades, Boltanski e Thévenot (1991) propuseram os “mundos comuns” (mundo inspirado, mundo doméstico, mundo de opinião, mundo cívico, mundo comercial e mundo industrial), associados a um universo de objetos de natureza diversa.

O Mundo doméstico remete à tradição, à hierarquia e a sucessão de gerações. Sua grandeza, a superioridade hierárquica, se traduz pela benevolência, fidelidade e confiança. Os valores são a autoridade e a honra. É o mundo das relações familiares e de vizinhança. A coordenação das ações origina-se das tradições.

Mundo industrial tem como seu princípio superior a eficácia e nele predominam os objetos técnicos e os métodos científicos. Suas grandezas são a eficiência e a excelência técnica, que implica em organização e planejamento, orientando-se pela noção de progresso, que será obtido via investimentos. O trabalho, quando bem realizado, torna as pessoas dignas. É o mundo dos especialistas, dos profissionais capacitados, que avaliam e qualificam os meios mobilizados para a produção, os projetos de pesquisa. É o mundo que busca o controle e o planejamento e que, para isso, desenvolve testes e sistemas de avaliação. É também o mundo em que se sacrificam as oportunidades do presente em favor do que se projeta para o futuro. A seguir passamos à análise e descrição das duas regiões em questão: oeste de Santa Catarina e as regiões produtoras de queijo Minas artesanal.

3. Oeste de Santa Catarina e complexo agroalimentar de carnes – o predomínio do mundo industrial sobre o doméstico

A região oeste de Santa Catarina é conhecida nacionalmente por ter desenvolvido o mais importante polo de produção-transformação de carne suína e de aves da América Latina. Atualmente a região abriga algumas das principais empresas produtoras de proteína animal do mundo, tais como a BRF, JBS, Aurora, dentre outras, as quais são grandes *players* globais do setor de alimentos. A presença deste grande complexo de indústrias agroalimentares na região tornou-a reconhecida nacional e internacionalmente como grande produtora de derivados de proteína animal. Assim, a imagem da região frente ao restante do País está associada à produção de alimentos processados. Na origem de tais empresas está uma agricultura familiar diversificada, que lhes fornece matéria prima. Mais recentemente tem também atraído laticínios como a Piracanjuba, e empresas como a BRF, JBS e Aurora também investem no processamento de lácteos.

Assim, a grande indústria agroalimentar, em alianças entre iniciativa privada e forte apoio do Estado, tornou-se hegemônica do ponto de vista socioeconômico e historicamente configurou a região, conforme analisado por Mior (1992, 2005) e Flexor (2002), dentre outros.

Até o início da década de 1990, a atividade leiteira estava presente em grande parte dos estabelecimentos agropecuários dos agricultores familiares, mas considerada de pouca relevância socioeconômica. A partir de meados da década de 1990, num processo de reconversão produtiva dos excluídos especialmente da suinocultura, a produção regional passou a crescer continuamente e significativamente e atualmente o oeste catarinense faz parte de uma região que forma uma das principais regiões produtoras do Brasil.

Assim, a bovinocultura leiteira surgiu como opção econômica para ampla maioria de agricultores da região. Segundo o Censo Agropecuário, em 2006, dos 82.143 estabelecimentos agropecuários existentes na mesorregião oeste catarinense 51.614 (63%) produziram e 44.254 (54%) venderam leite. São poucas as regiões do Brasil em que a atividade leiteira gera ocupação e renda para contingente tão significativo de estabelecimentos agropecuários e que uma só atividade ocupe tamanha relevância para o desenvolvimento rural.

Esse crescimento de produção acompanhado do aumento do preço aos produtores nos anos recentes fez com que em 2013 o leite alcançasse a 2ª posição na formação do valor bruto da produção (VBP) da agropecuária catarinense, superado apenas pelo VBP da carne de frango.

Ressalta-se também que a rápida expansão da atividade leiteira no oeste catarinense ocorreu a partir da presença nas propriedades rurais de pequenos rebanhos, que forneciam leite para consumo familiar e para a produção de queijo colonial, cujo excedente do autoconsumo era vendido no mercado informal, em circuitos curtos de mercado, via relações de confiança estabelecidas entre produtoras e consumidores. Tratava-se de atividade quase que exclusivamente feminina e uma das poucas fontes de renda sob o controle da mulher. Entretanto, com a venda do leite, as mulheres estão deixando de produzir queijo. Conforme podemos observar na tabela 1, em 1985 havia 37.361 estabelecimentos rurais que produziam queijo na mesorregião oeste catarinense. Este número reduziu-se para apenas 3.389 em 2006, uma diminuição de 90,9%.

Tabela 1. Número de estabelecimentos com produção de queijo no Brasil, região Sul, Santa Catarina e oeste catarinense entre os anos de 1970 a 2006.

Escalas	Número de estabelecimentos com produção de queijo						
	1970	1975	1980	1985	1996	2006	85/06
Brasil	152.232	147.670	215.866	299.323	358.619	80.825	-73,0%
Região Sul	87.117	77.550	125.908	175.693	188.758	30.783	-82,5%
Santa Catarina	32.476	37.615	58.813	63.428	59.741	5.838	-90,8%
Meso Oeste SC	20.324	23.506	33.547	37.361	-	3.389	-90,9%

Fonte: Censos Agropecuários (IBGE).

Além da venda do leite aos laticínios, outras causas contribuem para a diminuição do número de estabelecimentos rurais que produzem queijo. Dentre elas destacam-se a diminuição do tamanho das famílias,

o êxodo rural, especialmente dos jovens, o aumento de escala de produção nas atividades tradicionais, especialmente na produção de suínos, aves e leite e, conseqüentemente maior demanda por mão de obra.

Mas, sem dúvida, a causa principal da redução na produção de tais produtos é explicada pela intensificação da fiscalização e repressão ao comércio informal. As exigências da legislação dos serviços de inspeção sanitária, imposta aos agricultores os obrigam a incorporar processos, técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, com destaque a exigência da pasteurização do leite. Essas transformações nas características originais do queijo, no limite, levam a não serem mais reconhecidos pelos consumidores como queijos coloniais (DORIGON, 2008; DORIGON; RENK, 2011; DORIGON et al., 2015).

Chama a atenção a forte repressão à comercialização de produtos artesanais, dentre eles o queijo, comandada pelo Ministério Público, via execução de um programa denominado de Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA)⁵, o qual articula a ação da Anvisa; Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc), esta responsável pela fiscalização e inspeção agropecuária estadual, em ações midiáticas geralmente acompanhadas pela polícia civil e militar. Tal agressividade de repressão ao mercado de alimentos artesanais levou que em 2015, por iniciativa de representantes de organizações da sociedade civil no Grupo de Trabalho da ANVISA sobre normas sanitárias para a agricultura familiar - GT 1.346/2014 e organizações sociais da região publicassem no site do *Slow Food* Brasil⁶ a “Moção em defesa da cultura alimentar de Santa Catarina, contra os excessos da Vigilância Sanitária e do Ministério Público”. As instituições que subscreveram a Moção solicitaram ao Procurador-Geral de Justiça do Ministério Público de Santa Catarina a instalação de uma Audiência Pública para discutir a atuação da Cidasc e das Vigilâncias Sanitárias, assim como o POA, com a presença de todas as partes interessadas.

Mas no que consiste o colonial? Num país de dimensão continental, a categoria colonial remete, no mínimo, a dois contextos. Um deles, referir-se ao período da história brasileira instaurada com a vinda dos portugueses e o processo de povoamento. Cronologicamente, pode ser remetido ao início do século XIX, com a vinda da família real à terra de Pindorama. O outro contexto, de caráter regionalizado, instaura-se com o processo de recrutamento de camponeses europeus para a colonização em pequena propriedade sudeste e principalmente ao sul do Brasil e Espírito Santo. Tratou-se de uma imigração para colonização. E, como bem assegura Seyferth (2011), esses camponeses recebem e incorporam a identidade administrativa de colonos. Não eram assim nominados em seus países de origem. No entanto, a incorporação foi emblemática, como sinal diacrítico, acionado positivamente. Neste texto, nos valeremos da segunda perspectiva.

⁵ Disponível em: <https://www.mp.sc.br/programas/programa-de-protecao-juridico-sanitaria-dos-consumidores-de-produtos-de-origem-animal-poa>. Acesso em 03 out. 2016.

⁶ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1000-mocao-em-defesa-da-cultura-alimentar-de-santa-catarina-contras-os-excessos-da-vigilancia-sanitaria-e-do-ministerio-publico>. Acesso em 02 out. 2016.

Ao discorrer a respeito do colonial, centramo-nos na região do oeste catarinense, constituída por colonos descendentes de colonos italianos, alemães e poloneses, do Estado do Rio Grande do Sul, deslocando-se às áreas florestais, nas primeiras décadas do século XX.

A migração ao oeste catarinense constituía-se numa estratégia de reprodução social camponesa, com a possibilidade de aquisição de terras a menor custo que aquelas do Rio Grande do Sul e permitindo que os filhos de camponeses permanecessem na atividade agrícola. A migração e a organização da vida nas novas colônias, trouxe em seu bojo as práticas e rotinas da vida agrícola. Principalmente dentre os italianos, inseria-se a da produção do queijo colonial, rótulo atribuído ao queijo artesanal produzido nas propriedades rurais.

Deve-se levar em conta que, num contexto em que a suinocultura era a principal fonte de renda da agricultura (Mior, 2005), o gado leiteiro não era expressivamente numérico e seus produtos, como leite e o queijo configuravam nas franjas da economia doméstica, melhor dito, ocupavam o espaço na economia feminina (Shanin, 1974; Dorigon; Renk, 2011; Dorigon et al., 2015). Cabe ressaltar que, pelos padrões de herança adotados, as mulheres sistematicamente deserdadas da terra, quando havia capital financeiro para tal, herdavam de casa a novilha.

Padrão da subalternização – classe objeto.

O trato com o gado leiteiro na propriedade rural consistia em atividade feminina, principalmente a ordenha e destino do leite. Este, principalmente nas propriedades de descendentes de italianos, era destino à produção do queijo. A fórmula era transmitida de geração a geração, consistindo de elemento básico nas refeições diárias. A culinária dos descendentes de italianos é pródiga em receitas que se valem da presença do queijo colonial.

Em Produtos Coloniais – tradição e mudança, Dorigon et al. (2015) colheram depoimentos do processo artesanal de produção desse queijo nominado colonial. Traz como invariante, o caráter artesanal: ordenhado, o leite é peneirado, submetido a aquecimento de aproximadamente 30 graus centígrados, acrescido de sal e coalho, talhado a massa é enformada e prensada. Passa por processo de maturação de 05 a 12 dias, quando está pronto para o consumo. (Dorigon et al., 2015, p. 179/180). O queijo se faz presente no cotidiano das famílias, acompanhando o pão, a polenta *brustolada*, a *fortaia* [omelete com queijo e outros ingredientes], na cobertura da pizza, macarrão, risoto, mondongo, lasanhas, sopa de *agnoline*, etc.

Como explicitado anteriormente, o queijo colonial está vinculado às franjas da economia camponesa. Fazia parte do circuito dos bens domésticos, ou seja, o rendimento obtido era revertido na aquisição de “miudezas”, para a unidade doméstica. Num contexto de mundialização, com padronização de produtos, dentre os quais o de queijos, o queijo colonial adquire o *status* de produto diferenciado. Insere-se na seara conflitiva. De um lado, pelo pequeno poder de barganha em competir num mercado de escala. De outro, pela perda da “liberdade” de produção. Liberdade, categoria invocada pelos camponeses, conforme assegura Seyferth

(1992), para garantir do quê e como produzir, encontra cerceamento pela ação interventiva e reguladora do Estado. Em nome de preceitos sanitários, agência do estado revogam o saber-fazer e instrumentos tradicionais da produção do queijo colonial. A importação de normas e modos de operação de outros contextos são apresentados como o modo de produção, descaracterizando e desclassificando o anterior. Esse processo implica na subalternização e no circuito de informalidade do queijo colonial, em rota de colisão com estado e mercado formal. O estado, através de suas agências, detém o monopólio da violência legítima, como diria Weber, de regular o caráter sanitário dos produtos consumidos pelos cidadãos. De outro lado, embora com toda a sua boa vontade, não questiona o caráter exotérico dos procedimentos e tampouco a trasladação de um contexto a outro.

Dentre os diversos traços desse campesinato ressalte-se o caráter de classe objeto (BOURDIEU, 1977) com a identidade fortemente construída pelo mundo externo, com imposição de dominação e identidade dominada. Grignon (1975) ressalta o caráter da inclassificabilidade do campesinato e da contradição em ser explorado pelo mundo externo e exercer a autoexploração em relação aos componentes do grupo familiar. Desses traços depreende-se o padrão de subalternidade dos colonos.

Inserindo o queijo colonial no campo do mercado lácteo, observamos movimento de deslocamento e subalternização. No contexto de agricultura anterior à modernização era preponderante o queijo e leite produzidos nas unidades familiares, circulando das propriedades ao comércio local, abastecendo-o. Como mencionado anteriormente, tratava-se de economia feminina, nas franjas das propriedades rurais. O processo de modernização e a ampliação das redes do estado, para a higienização e normalização dos gêneros alimentícios coincide com a industrialização láctea. Laticínios, industrialização e distribuição de leite pasteurizado, de derivados de leite e do queijo industrializado, solapam as bases do queijo colonial, competindo em termos de preço, oferta e enquanto produto legítimo de circulação.

Nesse mercado, face a normatização imposta pelo Estado, teríamos em posição subalterna os produtores de queijo que não podem destiná-lo a público, salvo via mercado informal. Enfrentam a concorrência em termos de escala e preço. Nesse processo, a atuação do Estado se manifesta pela vigilância em relação ao pequeno produtor que passa a ser vigiado. Seu modo de produção de queijo, o tempo de maturação e armazenamento são contestados, visando o enquadramento nos parâmetros da produção industrializada. O Estado criou e legitimou o seu corpo de técnicos que interdita um procedimento tradicional, atribuindo-o rótulo do perigo, da poluição, numa analogia a *Pureza e perigo*, de Mary Douglas (1991).

As leis do campo apontam as posições esquemáticas da condição subalternizada do pequeno agricultor e produtor do queijo. Há um somatório da condição camponesa (Grignon, 1975; Bourdieu, 1977), com a de produtor cujo produto encontra interdição no circuito das mercadorias. Esse produtor depara-se frente à produção destinada para industrialização, no sentido literal. Na gênese da subalternização, está a construção

social do aparato estatal em nome da higiene e das condições adequadas de consumo. Em última instância, é o Estado quem define os lugares no espaço social, regulando o mercado, nas diversas faces.

A mediação do Estado para a subalternização do queijo colonial

Foi no processo de modernização da agricultura e da industrialização, anterior ao Codex Alimentarius (Cintrão, 2016) que ocorreu a normatização na esfera federal, Decreto 1283, de 1950, regulando a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Embora o Decreto 1283, de 1950 asseverasse normas gerais para os produtos e subprodutos derivados do leite, dentre outros, não aborda o processamento e comercialização do queijo colonial. O Decreto estabelece as competências do Ministério da Agricultura e das secretarias estadual e municipal. O serviço de inspeção, *alma mater* da proposta de normatização, é implantado por meio do Decreto 13691/1952, ocasião em que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento regulamentou o Serviço de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Embora em seus 952 artigos inclua o leite como um dos produtos submetidos à inspeção, nada menciona a respeito do queijo artesanal. Mesmo que o regulamento, num primeiro momento, não configurasse a inspeção nos domicílios de fabricação de queijo colonial, ele fundamenta a normatização posterior que virá mais intensamente na década de noventa.

É a legislação estadual catarinense, dos anos noventa, quem regulamentará a inspeção. A obrigatoriedade da fiscalização prévia dos produtos de origem animal por meio da Lei I Nº 8.534, de 19 de janeiro de 1992 e foi o momento da criação do Sistema Estadual de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal. No ano seguinte, por meio do Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993 é aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária no âmbito do Estado catarinense.

Em 1997, por meio da Lei Nº 10.610, de 01 de dezembro de 1997 que são apresentadas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal. O artigo segundo, assim especifica:

Art. 2º Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

A competência foi delegada à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, a inspeção e fiscalização dos produtos artesanais comestíveis, bem como a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares (artigo 3).

Em 1998 o Decreto 3.100/1998 criou o Regulamento das Normas Sanitárias para elaboração e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal. O artigo 27 prevê que os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal e estadual vigentes.

Ao mesmo tempo em que o Estado regula o mercado, impondo normas de assepsia e comercialização restritivas ao queijo de leite cru, ocorre a implantação de indústrias lácteas, que podem atender os preceitos da normalização. Um caso exemplar é a trajetória de Acari Menestrini, técnico agrícola, ex-extensionista da Epagri, que organiza o empreendimento da Cedrense, laticínio que atualmente conta com 80 itens em seu portfólio. Desliga-se da Cedrense e investe no queijo tipo Grana Padano, voltado ao mercado mais seletivo e refinado, mas nos moldes da produção industrial. Para tal, importa a planta da fábrica da Itália, para garantir a qualidade.

4. O Queijos Minas artesanal

Os queijos artesanais de Minas são reconhecidos nacionalmente. Não apenas isso, o queijo está diretamente associado à identidade cultural do Mineiro. Os queijos de Minas são os mais prestigiados dentre os vários queijos artesanais produzidos no Brasil. Portanto, ao compararmos as diferenças de status ocupados entre os queijos de Minas e o queijo colonial, chama a atenção a diferenciação de tratamento dos respectivos órgãos de fiscalização entre essas duas realidades distintas que, no caso de Minas Gerais, é muito mais flexível, como analisamos a seguir.

Explica-se essa diferenciação na atuação dos órgãos de fiscalização, pelo menos em parte, pela importância socioeconômica e cultural do queijo artesanal de Minas. Enquanto nas regiões das Serras do Salitre, Canastra, Araxá e do Serro, seus pequenos municípios são movidos à base de uma “economia queijeira”, ou seja, a produção artesanal de queijo, feitas em cerca de 30 mil estabelecimentos rurais que produzem queijo, no caso de Santa Catarina, o modelo industrial que se impôs foi o da grande agroindústria de derivados de carnes de suínos e aves. Assim, adotando-se a Teoria das Convenções, poderíamos argumentar que, no caso de Minas Gerais, o que predomina são os valores do mundo doméstico, enquanto que no caso do Santa Catarina, o valores do Mundo Industrial se impuseram. Argumenta-se que o predomínio dos valores desses diferentes mundos tem profundos efeitos, inclusive, na ação de agentes sociais na aplicação da legislação.

Com o objetivo de aprestarmos alguns elementos e permitir estabelecer comparações com o caso de Santa Catarina, descreveremos a seguir alguns casos de produtores de queijo da região do Alto Paranaíba e Serra do Salitre.

Assim, como os demais queijos produzidos em outras regiões do Brasil, os produtores de queijo de Minas enfrentam dificuldades para a formalização da produção de seus queijos, havendo riscos de exclusão nesse processo de transição. Ainda são poucos os produtores que formalizaram suas produções e, nesse contexto, o mercado informal é fundamental para esses produtores. Assim, o queijeiro (intermediário) desempenha papel fundamental. Se, ao mesmo tempo, aqueles produtores que conseguiram formalizar sua produção de queijo criticam a figura do queijeiro, por outro lado esse ator social exerce uma função social

fundamental para escoar a produção dos produtores que estão na informalidade, absoluta maioria dos produtores de queijo.

Quando não havia facilidade de transporte, os produtores necessitavam deixar o queijo maturar de três a seis meses para viabilizar a conservação e transporte até Belo Horizonte e São Paulo. Atualmente, com a facilidade de transporte, os consumidores passaram a demandar mais frescos - queijos de dois a três dias de maturação que, no entanto, agrega pouco valor ao produto. Tanto é que, aqueles produtores de leite de mil litros ou mais ao dia, optam em vender o leite aos laticínios.

Em entrevistas com dois queijeiros (intermediários na comercialização do queijo) da pequena cidade de Brejo Bonito, da Serra do Salitre⁷ observou-se a importância socioeconômica desempenhada por esses profissionais. Um deles, o senhor ZH de 62 anos e, embora seja filho de pequeno produtor, em infância havia produzido queijo como empregado nas fazendas. A partir de 1973 passou a trabalhar com a compra de queijo nas fazendas para uma casa comercial da cidade. Dois anos depois passou a vender queijos em São Paulo para essa mesma casa comercial. Atualmente o senhor ZH passou a condição de prestador de serviço à empresa (compra e venda de queijo) para casa comercial da qual era empregado. ZH continua a fazer o mesmo trabalho: vai até as fazendas buscar o queijo, que então é maturado, lavado e embalado no depósito da empresa para então ser comercializado. Atualmente os queijos adquiridos dos produtores são vendidos para Belo Horizonte, São Paulo, Brasília, Paraná: “manda queijo para todo lado”, segundo o senhor ZH. Os queijos são adquiridos de produtores que formam “linhas de queijo”, que são fidelizadas. Atualmente, a “linha de queijo” com a qual o senhor ZH trabalha é de apenas queijos registrados - de 8 a 10 produtores. A loja comercial possui SIF e, embora os produtores também deveriam ser “sifados”, já que parte dos queijos são vendidos para outros estados, apenas dois deles possuem esse selo do MAPA. A maioria possui apenas o registro no IMA⁸.

Em relação às mudanças ao longo de tempo, o senhor ZH informa que as condições de higiene melhoraram muito. O transporte dos queijos das propriedades ao depósito nos anos 70 era feito em caminhão de carroceria e cobertos apenas com uma lona, o que empoeirava o produto coletado. Entretanto, tratava-se apenas de queijo maturado, acima de 20 dias. Atualmente só é transportado em caminhão refrigerado, e os queijos são frescos – três dias de maturação, em média. As condições de fabricação em si, segundo o senhor ZH, também melhoraram muito em relação à higiene. Já não se vê mais “queijo furado” e o consumidor não aceita mais queijo contaminado (rendado). Também as condições do depósito mudaram muito, há grande preocupação

⁷ Realizado em abril de 2016 no município de Brejo Bonito, região do Alto Paranaíba. Projeto financiado pelo Iphan, denominado “promoção de ações de salvaguarda do modo artesanal de fazer queijo de Minas”, do qual um dos autores faz parte da equipe de pesquisa.

⁸ Instituto Mineiro de Agropecuária, responsável pelo serviço de inspeção sanitária. Equivalente à catarinense Cidasc.

com a higiene. Entretanto, ZH informa que ainda há muito queijo sendo transportado em carroceria de caminhonete por outras empresas, sem as condições adequadas de acondicionamento.

Em relação às “linhas de queijo”, o queijeiro incentivou os produtores a construírem a queijaria para ter o registo do produto junto ao IMA passando então a ser fornecedor da casa comercial. Quem fornece a nota fiscal é a casa comercial. Assim, a casa comercial fornece a marca do queijo (rótulo) e a nota fiscal, “formalizando” a produção dos produtores de queijo.

O segundo queijeiro, o senhor Jr possui 33 anos e começou suas atividades como funcionário de um queijeiro, para o qual trabalhou 6 anos. Há 10 anos trabalha como queijeiro com seu irmão. Segundo Jr, para ser um “bom queijeiro”, primeiramente tem que conhecer o “bom queijo”. Embora os produtores o procurem para vender seu queijo, atualmente já tem seus clientes definidos, aproximadamente 100 produtores, dos quais recolhe aproximadamente 7 mil kg de queijo por semana (segundo um produtor de queijo que vende seu produto a ele, o volume de queijo recolhido é muito maior que o informado pelo queijeiro). Recolhe do Brejo Bonito e cidades vizinhas. Dos 100 produtores, apenas 10 são certificados. Mas apenas dois destes vendem com marca e embalagem próprias. Ou seja, adquire os queijos e, para formalizar, insere o rótulo de sua empresa. Jr leva os queijos para atacadistas em Belo Horizonte, para o Mercado Central e feiras e também para alguns supermercados e padarias.

Mas no que consistiria a atividade do queijeiro? “Ir buscar o queijo na roça, juntar, lavar, maturar (recolhe o queijo com um ou dois dias, leva para o depósito, deixa de um dia para o outro, lava, embala distribui em Belo Horizonte). Apenas 10% do queijo é de meia cura (6 dias). Para a comercialização, nem todos os queijos são embalados pela empresa de Jr, parte deles são apenas lavados – é o “queijo pelado”.

Depois que começou o processo de certificação, muitos produtores de queijo deixaram a produção, passando a vender o leite ou então foram excluídos da atividade leiteira. Quanto à escala de produção, a produção média está em torno de 40 a 50 kg de queijo por dia, até 80 kg. Não há contrato com o queijeiro, apenas baseado em relações de confiança. Atualmente, os produtores de queijo são os mais distantes, de difícil acesso, que não conseguem vender o leite. Às vezes deixa de receber dos compradores de queijo por isso criaram o “SPQ” (Serviço de Proteção ao Queijeiro), rede de comunicação entre queijeiros e produtores, via grupo WhatsApp, para denunciar calotes.

Em relação a fiscalização no transporte, informou que “Se houver nota fiscal não há problemas, pode circular com o queijo”. São apreendidos apenas no caso de não ter nota fiscal ou não ser transportado em caminhão refrigerado. Essa situação contrasta com o a de Santa Catarina, nesse último pois a fiscalização não permite que sejam transportados queijos sem o selo de inspeção.

Em relação à importância socioeconômica da figura do queijeiro no caso de Minas Gerais, estima-se que apenas nas pequenas cidades do Brejo Bonito e Cruzeiro há nove queijeiros, que empregam aproximadamente

120 pessoas (empregos diretos), que recolhe comercializam os queijos de aproximadamente mil produtores. Caso a comercialização dessa produção fosse proibida, a economia desses pequenos municípios entraria em colapso, além de inviabilizar absoluta maioria desses estabelecimentos rurais.

Assim, no caso das regiões mineiras produtoras de queijos artesanais (Serra da Canastra, do Salitre e Alto Paranaíba, Araxá e Serro), o que está em jogo é uma “economia queijeira” de produção artesanal em nível de estabelecimento rural.

5. Conclusões

O queijo colonial e os queijos mineiros inserem-se em campo com relação de forças. Frente a indústria de laticínio, encontram-se em posição subalterna. No entanto, as posições são diferenciadas. No caso catarinense, não obstante a posição subordinada frente aos demais agentes do campo, observa-se uma subalternidade reificada. O fortalecimento do setor empresarial, concorrendo no mercado, de um lado, a ação reguladora do Estado, desconhecendo as raízes culturais, levou ao recuo numérico de 90,6% em um decênio. Os constrangimentos de ordem econômica e sanitária, contribuem ao processo de invisibilidade do queijo colonial.

Quando analisamos as duas realidades pelas lentes da Teoria das Convenções, percebe-se que no caso de Minas Gerais prevalece os valores do Mundo Doméstico nas regiões queijeiras, pois o modelo de produção predominante é o artesanal. O queijo é produzido em pequenas queijarias instaladas nos estabelecimentos rurais, a partir do conhecimento transmitido entre gerações. O que resulta numa “economia queijeira” artesanal.

O queijo Minas artesanal possui forte reputação entre os consumidores, tanto de Minas como de outros estados do País. A imagem do queijo Minas artesanal faz parte da própria identidade do mineiro frente o restante do País. Essa importância socioeconômica e cultural permitiram a construção de redes sociotécnicas para a valorização do produto, das quais fazem parte materiais heterogêneos, tais como produtores artesanais de queijo, comerciantes, consumidores, programas de governamentais de valorização do queijo, registro do saber fazer tradicional como patrimônio imaterial da cultura brasileira concedido pelo Iphan, Indicações geográficas, pesquisas microbiológicas atestando a qualidade do queijo artesanal, micro-organismos específicos da região presentes no “pingo” (soro do leite acrescentado ao coalho), WhatsApp, dentre outros.

No caso de Santa Catarina, o que predomina e se impõe é mundo industrial de produção, devido à importância socioeconômica do sistema agroalimentar de grande escala de processamento de carnes de aves, suínos e, mais recentemente, do leite. Assim, embora no caso de Santa Catarina haja duas redes sociotécnicas em disputa, a rede mais poderosa é a formada pelas grandes indústrias agroalimentares. Isso tem impactos não apenas em relação à legislação e às políticas de apoio ao setor artesanal, mas também nos valores predominantes entre os

agentes públicos responsáveis pela fiscalização, tais como Ministério Público e o POA, técnicos da Cidasc e Anvisa, que buscam impor os valores do mundo industrial ao mundo doméstico.

O *habitus* do produtor e consumidor, por sua vez, apoiam-se na chamada tradição e no valor do artesanal, frente ao processo de industrialização. Situados em pontos diferentes, ambos partilham do processo de incomunicabilidade dos agentes reguladores e reiteram, mesmo que nas franjas da economia e num processo próximo à subalternidade. No caso mineiro, mesmo com a subalternidade frente aos demais agentes do campo, a posição no campo encontra-se com visibilidade e reconhecimento pelos agentes, dentre estes, o Estado. O segmento do queijo mineiro conseguiu fazer a reconversão em emblema, com registro no Livro dos Saberes do Iphan e o reconhecimento para além das fronteiras regionais. A ação reguladora do Estado não causou o recuo da produção, tal qual o caso catarinense. O *habitus* do produtor encontra amparo na tradição de consumo, expresso pelo circuito do produto.

6. Referências bibliográficas

- BOLTANSKI, L. ; THÉVENOT, L. **De la justification**. Les économies de là grandeur. Paris: Gallimard. 1991. 483 p.
- BOURDIEU, P. **Esquisse d'une théorie de la pratique**. Paris: Points, 1972.
- _____. Le champ scientifique. **Actes de la Recherche em Sciences Sociales** 2/3: 88-103, 1976.
- _____. Une classe object. **Actes de la Recherche em Sciences Sociales**, 17/18: 2-5, 1977.
- _____, O campo econômico. **Política & Sociedade**. N.6: 15-57, 2005
- _____. O campo político. **Revista Brasileira de Ciência Política**, nº 5. Brasília, j pp. 193-216.p. 2011.
- _____. **Os usos sociais da ciência** – por uma sociologia clínica do Campo Científico. São Paulo: UNESP, 2004.
- CALLON, M. The Sociology of an Actor-network: the Case of the Electric Vehicle. *In*: CALLON, M.; LAW, J.; RIP, A. (Ed.). **Mapping the Dynamics of Science and Tecnology. Sociology of Science in the Real World**. London: The Macmillan Press. 1986(a)
- _____. Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay. *In*: LAW, J. (Ed.) **A New Sociology of Knowledge?**. Routledge & Kegan Paul. 1986(b).
- _____. Techno-economic Networks and Irreversibility. *In*: LAW, J. (Ed). **A Sociology of Monsters? Essays on Power, Technology and Domination**. Sociological Review Monograph 38, London: Routledge (p. 133-162), 1991.
- _____. **The Laws of the Markets**. Oxford: Blackwell, 1998. 278 p.
- _____. Por uma nova abordagem da ciência, da inovação e do mercado. O papel das redes sócio-técnicas. *In*: PARENTE, A. (Org.). **Tramas da rede**. Porto Alegre: Sulina. 2004, p. 64-79
- CALLON, M; LAW, J.; RIP, A.. Putting Texts in Their Place. *In*: CALLON, M., LAW, J.; RIP, A. (Ed.) **Mapping the dynamics of science and technology**: Sociology of science in the real world. London: The Macmillan Prees, 1986.
- CINTRÃO, R., P. **Segurança, qualidade e riscos**: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. 2016. 392f. (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) Centro de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

DORIGON, C. **Microbacias como redes sociotécnicas**: uma abordagem a partir do enfoque do Ator-Rede. 1997. 233 f. Dissertação. (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) Centro de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1997.

DORIGON, C. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**: em construção. 2008, 437 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

DORIGON, C.; RENK, A.; SILVESTRO, M. L.; SILVA, C. A.; SAVIO, J. **Produtos coloniais**: tradição e mudança. Chapecó: Argos, 2015. 432 p.

DORIGON, C. ; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de miudezas de colonos pobres aos mercados de qualidade diferenciada. **Agricultura em São Paulo** (Online) (Cessou em 2006. Cont. ISSN 1983-7747 Revista de Economia Agrícola (Online)), v. 58, p. 101-113, 2011.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Lisboa: Edições 70, 1991.

GRIGNON, C. Le paysan inclassable. **Actes de la Recherche em Sciences Sociales** 4: 82-87, 1975

FLEXOR, J. **Desenvolvimento regional e a trajetória das convenções no Oeste de Santa Catarina**. 2002. 250 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2002.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censos Agropecuários 1995/1996 e 2006** - Santa Catarina. Rio de Janeiro, 2006.

LATOUR, B. Technology is Society Made Durable. In: LAW, J. (Ed.). **A Sociology of Monsters? Essays on Power, Technology and Domination**. Sociological Review Monograph 38, London: Routledge. 1991. p. 103-131.

_____. **Jamais fomos modernos**. Trad. Carlos Irineu da Costa. Rio de Janeiro: Editora 34, 1994. 149 p. Tradução de: Nous n'avons jamais été modernes.

_____. Moderniser ou écologiser? À la recherche de la "septième" cite. **Écologie politique**, v. 13, p. 5-27, 1995. Disponível em: <http://www.bruno-latour.fr/articles/article/059.html>. Acesso em: 10 out. 2007.

_____. **Ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: UNESP, 2000. p. 438.

_____. **A esperança de Pandora**. Bauru: EDUSC, 2001.

_____. The promises of constructivism. In: IHDE, D. (Ed.) **Chasing technology**: matrix of materiality. Indiana Series for the Philosophy of Science, Indiana University Press, 2003.

_____. **Changer de société**. Refaire de la sociologie. Paris: La Découverte, 2006. 401p.

LAW, J. On the Methods of Long-distance Control: Vessels, Navigation and the Portuguese route to India. In: LAW, J. (Ed.) **A New Sociology of Knowledge?** Routledge & Kegan Paul, 1986.

_____. Power, Discretion and Strategy. In: LAW, J. (Ed.). **A sociology of monsters?** Essays on power, technology and domination. Sociological Review Monograph 38. London: Routledge p. 165-191, 1991.

_____. **Notas sobre a teoria do ator-rede**: ordenamento, estratégia e heterogeneidade. Tradução Fernando Manso, 1992. Disponível em: www.necso.ufrj.br. Acesso em: jul. 2004.

_____. **Organizing Modernity**. UK: Oxford. 1994.

LAW, J.; CALLON, M. The Life and Death of an Aircraft: A Network Analysis of Technical Change. In: BIJKER, W e LAW, J. (Ed.) **Shaping Technology - Building Society**: Studies. Sociotechnical Change. London: Cambridge, Mass.: MIT Press, p. 21-52, 1992.

MPSC. Disponível em: <https://www.mpsc.mp.br/programas/programa-de-protecao-juridico-sanitaria-dos-consumidores-de-produtos-de-origem-animal-poa>. Acesso em 03 out. 2016.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapeco: Argos, 2005. 338 p.

MIOR, L.C. **Empresas Agroalimentares, Produção Agrícola Familiar e Competitividade no Complexo Carnes de Santa Catarina**. Rio de Janeiro, Dissertação de Mestrado - UFRRJ, 1992, 400p.

MURDOCH, J. Weaving the seamless web: A consideration of network analysis and its potential application to the study of the rural economy. **Centre for Rural Economy working paper series**. Newcastle: University of Newcastle Upon Tyne, p. 1-28, 1994.

SEY FERTH, G. O campesinato e o Estado no Brasil. *Mana* 17(2): 395-417, 2011

_____. As contradições da liberdade. Análise de representações sobre a identidade camponesa. *RBCS* 18, 1992.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1000-mocao-em-defesa-da-cultura-alimentar-de-santa-catarina-contras-os-excessos-da-vigilancia-sanitaria-e-do-ministerio-publico>. Acesso em 02 out. 2016.

THÉVENOT, L. Les investissements de forme. **Conventions économiques**. Cahiers du Centre d'études de l'emploi. Paris: PUF, p. 21-71, 1986.

WILKINSON, J. **The mingling of markets, movements and menus**: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. Rio de Janeiro, 2006. Mimeo.

_____. The embedding of markets and networks in global social movements. **Gastronomic Sciences**. Journal of the Slow Food Movement. Bra (Itália): Slow food, 2007.