

Germinar

Experiências de soberania alimentar,
organização comunitária e cultura popular

Assessoria
Técnica
Independente
PARAOPEBA

NACAB

NÚCLEO DE ASSESSORIA
ÀS COMUNIDADES ATINGIDAS
POR BARRAGENS



Aprendendo com o Leite

Comunidade em São José da
Varginha cria grupo para
fortalecer a economia local

Do curral à venda: os desafios do leite atravessam gerações



Dona Aparecida e Seu Lair convivem com produção de leite desde crianças

Nas fazendas de Cachoeirinha, comunidade rural de São José da Varginha, o trabalho tem início antes do sol nascer, num ritual que mistura tradição e cuidado. Na fazenda do senhor Lair e da dona Aparecida, tudo começa com a organização das latas de leite, limpas e higienizadas, para a ordenha. Em seguida, é hora de “apear” a vaca, como explica Victor, filho mais velho do casal e também diretamente envolvido com a produção: “Apear é amarrar as pernas da vaca, senão ela chuta o balde”. Saberes como esse são transmitidos de pai para filho e marcam toda a rotina de cuidados. “Desde pequeno eu aprendi com meus pais, e hoje ensino para meus filhos”, conta seu Lair com a voz mansa de quem carrega anos de experiência.

As vacas seguem uma rotina. Qualquer mudança, como a chegada de uma visita, é percebida pelos animais. “As gir [raça de gado vinda da Índia e muito difundida no Brasil] são mais aborrecidas”, diz ele. Dona Aparecida completa: “Tem umas que eu tiro o leite tranquila, mas tem outras que começam a dançar na peia e aí fica difícil ordenhar”.

Natural de Três Barras, comunidade de Fortuna de Minas, na outra margem do rio Paraopeba, Aparecida ajudava a mãe na produção de queijo desde os 10 anos de idade, usando o leite tirado no quintal de casa. Além de Victor, o casal tem um filho mais novo, Davi.

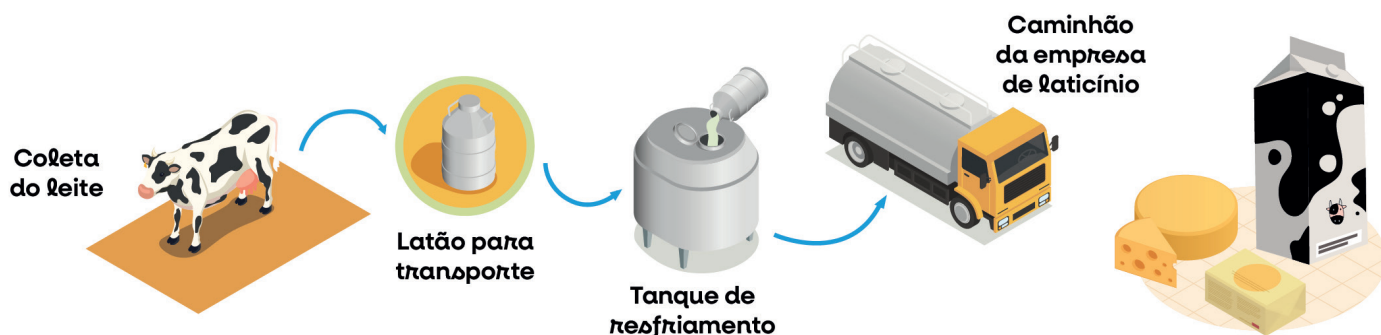
“É muito baratinho”

O processo de produção leiteira é todo manual. Inclui higienização das tetas com papel toalha e a coleta do leite, que vai do latão ao tanque de resfriamento - onde espera pela chegada do caminhão da indústria de laticínios. Nesse entremeio entre cuidado e rotina, se revela o primeiro desafio: o trabalho é intenso, mas o retorno financeiro é escasso.

Além de cuidar da casa e fazer quitandas, Dona Aparecida participa de toda a lida do curral. Para ela nada se compara à frustração com o valor do leite. “É muito baratinho, muito baratinho mesmo. O leite não tá valendo nem dois reais o litro”, lamenta. O que pesa, segundo ela, é o descompasso entre o esforço diário e o preço pago pela indústria. Toda a família se envolve, mas o mercado não reconhece esse trabalho coletivo.



O caminho do leite até o supermercado



Uma comunidade às voltas com o leite

O município de São José da Varginha, localizado na mesorregião de Belo Horizonte e microrregião de Pará de Minas, tem aproximadamente 4.500 habitantes, e é uma das cidades da bacia do Paraopeba atingidas pelo desastre-crime da Vale, em 2019. Sua economia é fortemente marcada pela agropecuária, que responde por mais de 50% do PIB municipal. A comunidade de Cachoeirinha, onde vive a família de Lair e Aparecida, compõe a bacia leiteira do mu-

nicipio. Ali, a produção de leite é uma tradição compartilhada entre os núcleos familiares da região.

A AGROPECUÁRIA
DE SÃO JOSÉ
DA VARGINHA
CORRESPONDE A





Vander Rodrigues mostra o tanque de resfriamento de leite na fazenda de sua família

Na fazenda Nossa Senhora da Conceição, quem toca a produção de leite é Marcos Rodrigues e seu irmão Vander. “Nossa família trabalhava de aluguel e já rodamos em várias propriedades na região”, diz Marquinhos. Quando os proprietários da fazenda decidiram vender a terra, os familiares de Marquinhos fizeram uma proposta. “Passamos o que tínhamos em caixa e negociamos mais 48 parcelas. Ano que vem a gente acaba de pagar”, ele conta, com orgulho. “Agora eu quero reformar as casas que tem na fazenda. Todos os dias quando eu largo [o trabalho], eu vou para [São José da] Varginha, mas minha vontade é morar na roça em definitivo.” finaliza Marquinhos. Ele já trabalhou na cidade, em um armazém de construção, mas é taxativo: “prefiro trabalhar aqui, com as criações e com o leite. Mesmo que aqui eu trabalhe muito mais!”

Com a poluição do Paraopeba, causada pelo rompimento da barragem de Brumadinho, e as cheias de 2020 e 2022, que

trouxeram rejeito para áreas até então não contaminadas, a área imprópria para o manejo de animais foi ampliada. Para as famílias produtoras de leite da região, os prejuízos foram muitos: a concorrência cresceu, o custo de produção aumentou e elas se viram dependentes do escoamento dessa produção através das empresas de laticínios na região. Além disso, antes do rompimento, a comunidade era uma rota de passagem para quem ia pescar no Paraopeba, o que fazia com que muitas pessoas parassem ali e comprassem produtos derivados do leite, como doces, queijos e quitandas.



Marquinhos: meta é sair da cidade para morar na fazenda

Produzir leite é cuidar da terra e da família



Dona Emir: cultura do leite passa de geração em geração na casa dela

A família de Dona Emir Ferreira, de 68 anos, sempre teve criação de vacas. Nascida e criada em Cachoeirinha, Dona Emir é produtora de leite há mais de 40 anos.

Seu filho João Luiz, de 44 anos, trabalha com leite desde pequeno. Para ele, que aprendeu o ofício com a mãe, a produção de leite não é apenas fonte de renda, mas de identidade e pertencimento, um legado que atravessa gerações. Dona Emir, por sua vez, deu continuidade ao trabalho dos pais. Hoje, o filho de João Luiz, Andrey, também se dedica à lida no curral.

Manter viva essa tradição, porém, exige um cuidado diário com o meio ambiente. “O produtor de leite é o maior interessado em ver uma nascente bem preservada e uma lagoa que não seca. Nosso modo de vida depende disso”, afirma João Luiz. No entanto, o rompimento da barragem da Vale deixou marcas profundas na região. As margens férteis do rio, antes usadas para pasto e silagem, foram contaminadas, forçando os produtores a buscarem áreas mais altas, encarecendo a produção.

Além do impacto ambiental, os produtores enfrentam a desvalorização do leite. “Já

chegou mês da gente pagar as contas e não sobrar nada” diz Ana Paula, mãe de Andrey. “Hoje, vendo o litro a R\$ 2,50, o mesmo preço de uma garrafinha de água de 500 ml. A diferença é que o leite alimenta, a água nem sempre”, compara João. Apesar dos desafios, a família mantém a esperança e acredita na continuidade do trabalho. “Ver meu filho aprendendo uma tradição, com responsabilidade, me deixa muito feliz.” diz Ana Paula.

”

“A grande dificuldade é que é um trabalho de domingo a domingo – mas para mim é bem vantajoso porque eu estou aprendendo a cuidar de algo que será meu. No futuro, vou assumir a responsabilidade de todo o processo”

Andrey Luiz

Produtor de leite





João Luiz, Ana Paula e os filhos, Eduarda e Andrey

Saiba mais sobre
a família de João
Luiz e Ana Paula



União para manter viva a tradição

Um dos obstáculos que as famílias produtoras de leite encontram é a desvalorização do produto. De um lado, os preços baixos pagos pelas empresas de laticínios; de outro, os custos cada vez mais altos para manter a produção.

A contaminação do Paraopeba, além de proibir acesso às suas margens para plantio e criação de animais, aumentou a pressão sobre outras áreas. Isso elevou o preço de insumos como silagem e farelo, e valorizou as terras disponíveis, dificultando ainda mais a vida de quem produz.

Apesar de tantas dificuldades, as famílias de Cachoeirinha seguem dedicadas. Conseguiram ampliar a produção, mas o valor pago pelo leite continua caindo. A dependência das empresas de laticínios é um obstáculo, já que

elas criam uma espécie de "corrida por volume": quem produz mais recebe alguns centavos a mais, e quem produz menos acaba recebendo menos ainda. Essa lógica aprofunda a desigualdade e enfraquece a organização dos produtores.



Para enfrentar esse cenário, nasceu o Grupo do Leite de Cachoeirinha. A proposta é simples: unir a produção para negociar em conjunto. “Se a gente compra insumos em maior quantidade, como adubo e farelo, conseguimos desconto. E se vendermos o leite juntos, temos mais força para negociar”, explica um dos membros do grupo, o produtor Marquinhos.

Esse movimento também tem aproximado as pessoas mais jovens. Andrey, que já soma 13 anos de experiência com gado, é estudioso e acredita que novas tecnologias podem apoiar a produção. “Eu gosto de pesquisar sobre tecnologia e como os drones podem ajudar no monitoramento dos pastos e das áreas de plantio”, conta. Victor, o filho de Lair e Aparecida, é outro que participa cada vez mais das tarefas no curral. Aparecida recorda, emocionada, a infância do filho: “Lembro do Victor com três, quatro

anos, de botinha e roupinha pequena, sempre atrás do pai no curral”. Já a filha mais nova de João e Ana Paula, Eduarda, sonha em ser veterinária.

Entre memórias e esperanças, João Luiz resume o sentimento coletivo: “Se o grupo do leite vai se fortalecer, só o tempo vai dizer. Mas é o nosso desejo, e queremos muito ver isso acontecer.”



Entre a erva e o pasto: saberes ajudam até os bezerros

No curral, há espaço também para as plantas. O pau-d'óleo cozido com carqueja é um preparo forte usado para ajudar tanto as vacas no pós-parto quanto os bezerros. “É bom para curar a diarreia da criação, quando o filhote nasce muito fraco”, detalha Lair. São práticas herdadas de seus pais e mantidas no manejo diário. Mesmo com a chegada de novos medicamentos e o assédio de vendedores que oferecem remédios prontos, a escolha continua sendo pelos saberes tradicionais. “Nossa primeira alternativa são os tratamentos naturais. Se não resolvem, aí sim a gente procura a farmácia”, afirma. Assim, entre a sabedoria popular e o cuidado mo-

derno, os saberes da família seguem vivos, cuidando de gente e de animais.

“A gente usa a malva com a vassourinha-doce, que é bom para curar febre e garganta inflamada”, conta o senhor Lair, lembrando que aprendeu a receita com a mãe. Ele também guarda uma antiga simpatia: “a folha de café amarrada em cruz na cabeça ajuda a curar dor forte”. Esses saberes atravessaram gerações e acompanharam o cuidado com os filhos. Dona Aparecida lembra que o chá de malva ajudava a cortar febre e aliviar estomate quando os meninos eram pequenos. “É um conhecimento que vai passando da família e entre vizinhos e amigos”, explica.

Coletivo debate alternativas para fortalecer a produção

A organização do Grupo do Leite de Cachoeirinha está no início. A primeira atividade do coletivo debateu o uso da homeopatia para tratar doenças como a mastite, muito comum em vacas. O tratamento, alternativo aos antibióticos, traz vantagens até na comercialização:

”

“Estamos vivendo num mercado cada vez mais exigente com relação a uma produção mais livre de agrotóxico, de medicamentos, ou seja, um produto mais saudável”

João Luiz

produtor de leite de Cachoeirinha, em SJV

O segundo encontro do grupo contou com a participação de produtores de leite das comunidades de Fundão (às margens do rio Paraopeba), Marinheiro, Cachoeirinha e Mata da Juliana, todas em São José da Varginha. Foram debatidos os desafios da atividade, como a desunião dos produtores, fomentada pelas próprias indústrias de laticínios, além das extensas horas de trabalho. Também foi abordado um projeto para a adequação das suas salas de ordenha.

Acessar os projetos do Anexo 1.1 do Acordo de Reparação (que trata das demandas das comunidades atingidas), comprar insumos a preços melhores, assistência de saúde para os animais e ter mais força para negociar com a indústria do leite estão entre as metas almejadas pelo Grupo do Leite. Afinal, a união faz a força, como resume o produtor Lair: “Se eu tenho uma dificuldade, às vezes uma demanda de uma estrada minha, com um grupo eu tenho mais força para levar essa demanda até a prefeitura, por exemplo. Se eu tenho dez produtores para negociar o preço do leite, vou ser mais bem recebido, vou ser mais representativo para negociar”, conclui ele.



Moradores de Cachoeirinha se reúnem para debater o Grupo do Leite

Germinar Edição 6 - outubro 2025

Editor: Fabiano Azevedo

Textos: Pedro Reinaux, Fabiano Azevedo, Rute Santos, Maria Nascimento

Diagramação e ilustrações: Leticia Uematu

Capa: Leticia Uematu sobre foto de Pedro Reinaux

Fotos da Edição: Pedro Reinaux

Assessoria
Técnica
Independente
PARAOPEBA

NACAB
NÚCLEO DE ACESSORIA
ÀS COMUNIDADES ATINGIDAS
POR BARRAGENS

Assessoria Técnica Independente Paraopeba - Escritórios

Belo Horizonte: Rua Bueno Brandão 351, Santa Tereza

Paraopeba: Av. Dom Cirilo, 609, Canaã

Pará de Minas: Avenida Minas Gerais 413, São José

Esmeraldas: Rua Senador Melo Viana, 158, 2º andar, Centro

Viçosa: Rua Santo Antônio, 30, Apto. 2 - João Braz

E-mail: contato@nacab.org.br

Telefone: (31) 3885 1794

**SIGA O NACAB
NAS REDES!**

   @nacabmg

 **Curta**

 **Compartilhe**

 **Comente**

www.nacab.org.br