

Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra

Leonardo Vilaça Dupin¹

Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da
Universidade Estadual de Campinas (IFCH/Unicamp)

leodupin@hotmail.com

Rosângela Pezza Cintrão

Doutora em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-graduação de
Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (ICHS/UFRRJ)

bibicintrao@gmail.com

Resumo

Este artigo analisa conflitos decorrentes de restrições legais aos modos de vida de populações da região da Serra da Canastra, em Minas Gerais. Por um lado, são restrições devidas a exigências de inspeção sanitária de um queijo artesanal produzido na região desde a colonização e, por outro, decorrentes da criação de um parque nacional. As regulações sanitária e ambiental guardam um conjunto de semelhanças na forma como desconsideram referências culturais e condições econômicas locais, mas também em suas origens, que envolvem instrumentos, mecanismos de poder e esquemas interpretativos que se desenvolvem paralelamente à conformação das ciências e dos estados burocrático-racionais modernos. Buscamos descrever de que modo operam as normatizações legais e como estas chegam ao espaço local, gerando reações que revelam assimetrias de poder na legitimação de discursos, mas também desacordos sobre modos de vida e sistemas classificatórios.

Palavras chave: campesinato; biopolítica; queijos artesanais; vigilância sanitária; conflitos ambientais

Abstract

This article analyzes conflicts resulting from legal restrictions to the ways of life of populations living in the Serra da Canastra region, in Minas Gerais. On the one hand, there are restrictions caused by the rules of sanitary inspection of a kind of artisanal cheese that has

been produced in this region since its colonization. On the other hand, there are restrictions resulting from the establishment of a National Park. The sanitary and environmental regulations are similar in the way they disregard local cultural references and economic conditions, and also concerning their origins, as both of them use power instruments, mechanisms and interpretive schemes that developed in parallel with the formation of modern scientific institutions and bureaucratic-rational States. We describe how legal norms function and how they reach local spaces, producing reactions that reveal power asymmetries in the legitimization of discourses, as well as disagreements concerning ways of life and classificatory schemes.

Keywords: peasantry; biopolitics; artisanal cheese; sanitary inspection; environmental conflicts.

Em outubro de 2015, fiscais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), acompanhados pela Polícia Federal, lacraram dois depósitos em São Roque de Minas, com cerca de treze toneladas de queijos, por “manter em estoque e comercializar queijos em condições higiênico sanitárias precárias, configurando risco à saúde pública, sem registro em órgão fiscalizador e sem identificação de origem”². A cidade entrou em clima de apreensão e revolta, todos os depósitos de queijo ficaram em alerta. Os preços pagos aos produtores, normalmente baixos, despencaram³. Os trabalhadores dos depósitos ficaram indignados com a forma desrespeitosa como foram tratados, famílias produtoras pensaram em fazer um protesto com carros de bois e cavalos para impedir que os queijos fossem destruídos, mas a presença da Polícia Federal intimidou possíveis reações. Prefeito e vereadores se deslocaram para a capital para conversar com deputados, superintendência do MAPA e Ministério Público, alegando que os queijos estavam em boas condições, as mesmas em que são comercializados a maioria dos queijos no Mercado Central de Belo Horizonte e que, caso os depósitos da cidade fossem fechados, a economia pararia, pois somente esses dois depósitos comercializavam os queijos de cerca de 250 famílias produtoras e empregavam de maneira direta cerca de 30 pessoas. As tentativas de negociação foram frustradas: a legislação era clara e classificava os queijos como “impróprios ao consumo humano”.

Uma foto do caminhão levando os queijos para o aterro sanitário foi enviada anonimamente e postada no facebook de uma ONG que defende os queijos artesanais, com

2 Serviço Público Federal. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Auto de Infração no. 029/776/15, de 23 de outubro de 2015.

3 Os baixos preços devem-se, dentre outros fatores, à informalidade em que a grande maioria da produção é realizada. Na época, o valor pago aos produtores baixou de R\$11,00 para R\$8,00 o quilo. Para produzir um quilo deste queijo são necessários em média 10 litros de leite.

a manchete: “Enterrados vivos: 13 mil queijos de leite cru⁴ da Serra da Canastra”, tendo mais de um milhão de visualizações em poucos dias e milhares de comentários, repercutindo na mídia oficial (Cintrão 2016).



Figura 1. Fonte: Foto publicada no *Facebook* e no *site* da Sertão Brás, em novembro de 2015⁵

São Roque de Minas é um município com cerca 7.000 habitantes, onde se localizam a sede e a maior parte do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC). Está inserido em região montanhosa, no sudoeste de Minas Gerais, onde se produz queijos de leite cru – conhecidos hoje como “queijo minas artesanal” –, desde meados do século XVIII, quando da

4 A expressão leite cru é utilizada para diferenciá-los dos queijos industriais, feitos com leite submetido a tratamento térmicos, como a pasteurização, fortemente recomendada por legislações sanitárias internacionais e alvo de fortes controvérsias internacionais, dado que até o início do século XX todos os queijos existentes eram feitos com leite cru e os tratamentos térmicos no leite previamente à elaboração dos queijos alteram suas propriedades de sabor e textura. Delfosse (2007) apresenta um histórico das relações entre as indústrias de laticínios e a produção dos queijos artesanais na França, país com forte tradição na produção de queijos, e que se destaca na defesa dos seus queijos de leite cru.

5 <http://www.sertaobras.org.br/2015/11/17/enterrados-vivos-13-mil-queijos-de-leite-cru-da-serra-da-canastra/> - Acesso em 20 de novembro de 2015.

expulsão da população ameríndia e a colonização por luso-brasileiros. Os novos habitantes trouxeram o gado bovino (antes inexistente) e a tecnologia para a produção de queijos, que vem sendo adaptada e repassada ao longo das gerações. A presença de extensos chapadões e dos campos naturais de cerrado favoreceu a expansão da pecuária, associada ao cultivo de subsistência em fazendas diversificadas. Até os dias atuais, o queijo é importante na economia dos municípios da região, sendo parte do modo de vida de milhares de famílias.

Após a criação do Parque, na década de 1970, os queijos produzidos em seu entorno passaram a ser conhecidos como "queijos Canastra" e, nos anos 2000, estes queijos se converteram em um dos símbolos alimentares de Minas Gerais, tendo seu modo de fazer reconhecido, em junho de 2008, como patrimônio cultural brasileiro. Contraditoriamente, porém, sua fabricação e comercialização passou a sofrer restrições e perseguições crescentes, chegando a casos como o descrito acima.

Os trabalhos etnográficos que realizamos entre 2012 e 2016 para pesquisar tal controvérsia revelaram a existência de outras normas legais que impõem restrições ao modo de vida predominante na região, como é o caso da legislação ambiental. A presença de um maior número de fiscais ambientais (inicialmente do Ibama e atualmente do ICMBio)⁶ trouxe constantes restrições e multas a formas de manejo utilizadas localmente, dentre as quais o uso do fogo nas pastagens naturais do cerrado. Adicionalmente, conflitos fundiários desencadeados pela criação do PNSC perduram até os dias atuais, envolvendo a população não desapropriada e ainda residente na área do parque.

Trataremos dessas duas controvérsias – sanitária e ambiental –, que envolvem a atuação do poder público amparada por normas legais e conhecimentos especializados que desconsideram saberes e valores culturalmente estabelecidos pelas populações e investem contra os modos de vida e de trabalho locais, vistos como símbolos de “atraso”. Argumentamos que as relações tanto dos órgãos sanitários quanto dos órgãos ambientais com a população local guardam um conjunto de semelhanças, não apenas na forma como chegam à região, mas também em suas origens. Sua ação se baseia em esquemas interpretativos cristalizados e institucionalizados como sistemas classificatórios hegemônicos a partir do final do século XVIII, por meio de poderosos mecanismos e instâncias de consagração de sociedades científicas, o que ocorreu concomitantemente à conformação das administrações burocrático-legais do Estado moderno (Almeida 2008; L’Estoile 2003).

6 O Instituto Brasileiro de Meio Ambiente (IBAMA) era o órgão responsável pelo Parque até 2007, quando foi criado o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), que assume a administração dos parques nacionais no país. Os fiscais ambientais são vinculados a estes órgãos.

Enriquece esta análise considerar que na Canastra as duas controvérsias envolvem processos de patrimonialização pelo Estado nacional: o modo de fazer o queijo é considerado patrimônio cultural⁷ e o PNSC patrimônio natural⁸. Emergem, então, outras questões: o que significa para as populações rurais viver em um patrimônio natural e produzir um patrimônio cultural? E o que acontece se a manutenção de ambos entra em conflito? De que forma essas normatizações (sanitária e ambiental) se construíram enquanto formas de poder e como afetam os moradores locais? Que respostas e reações têm emergido?

A existência de normatizações e mecanismos de ilegalização que afetam a vida desses municípios com perfil marcadamente rural são processos ancorados na forma de dominação burocrático-legal moderna (no sentido weberiano), que se impõe em nome da razão, com o controle sobre a vida local sendo exercido por meio de profissionais especializados que detêm o monopólio da autoridade para definir normas e legislações, assim como para fiscalizá-las. Acontece que o expressivo hiato entre tais formas de regulamentação e a realidade vivida pelas populações gera conflitos e reações, que dificultam atingir os objetivos para os quais estas normas teriam sido alegadamente criadas.

A atuação de órgãos públicos tem como base normas jurídicas gerais, construídas com referência a saberes e técnicas científicos, e se defronta com orientações culturais das populações locais na gestão de determinados organismos vivos, remodelando maneiras de conceber a vida. A questão envolve, portanto, matrizes distintas de produção material e simbólica que, ao entrarem em conflito, revelam desacordos sobre os processos classificatórios, assim como assimetrias de poder na legitimação dos discursos.

Os queijos minas artesanais e as normatizações sanitárias

O episódio de apreensão e destruição de queijos em São Roque não foi um caso isolado. Está inserido em um conflito mais amplo, expresso na não conformidade de produtos produzidos em pequena escala aos parâmetros definidos por regulamentos de segurança sanitária de alimentos. O que, no caso dos queijos artesanais, é especialmente controverso, conforme abordaremos mais adiante.

No Brasil, até a década de 1950, era possível fabricar e comercializar os queijos produzidos nas propriedades rurais sem que este ato fosse caracterizado como uma “ilegalidade”. Com a industrialização e as exigências colocadas para as exportações de carne no pós-guerra, o governo federal adotou, em 1952, o Regulamento da Inspeção Industrial

7 Em 13 de junho 2008, o modo de fazer os queijos minas artesanais foi registrado como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

8 Em 2009, o cerrado, bioma predominante no local, foi reconhecido como patrimônio nacional.

e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que estabeleceu a obrigatoriedade de inspeção de todos os produtos de origem animal, entre os quais se incluem o leite e os queijos. Objetivando controlar riscos de contaminação e tomando como referência procedimentos industriais legitimados através de faculdades e técnicos especializados, o RIISPOA prescreveu, com detalhes, instalações, equipamentos e procedimentos a serem seguidos para que a produção e a comercialização fossem autorizadas, ilegalizando instalações, equipamentos e formas de produção utilizados localmente⁹.

Na década de 1990, num contexto mundial de forte liberalização econômica e comercial, uma sucessão de crises sanitárias alimentares de repercussão internacional (“vaca louca”, “gripe suína”, dentre outras) aumentou o medo dos microrganismos e a importância da segurança sanitária dos alimentos. O Codex Alimentarius¹⁰ tornou-se referência para a arbitragem de controvérsias sanitárias no comércio mundial de alimentos e os Estados nacionais foram incitados a “harmonizar” suas legislações, internalizando os sistemas e ferramentas de controle recomendados. Um dos princípios do Codex é estar baseado em “aspectos puramente científicos”, pretendendo evitar que interesses comerciais se sobreponham aos interesses de saúde.

A definição sobre um alimento ser “seguro” ou não passou crescentemente a depender da verificação, através de análises laboratoriais, de “indicadores de qualidade microbiológica” definidos internacionalmente, que estabelecem os microrganismos a serem analisados, e os métodos e critérios indicativos dos níveis considerados “inseguros”. Os países são pressionados a uma maior fiscalização dos produtos até então pouco ou não inspecionados, e percebidos agora como possíveis focos de contaminações. É a partir de então que normas sanitárias internacionais voltadas para o comércio de grande escala e longas distâncias passam a ter maior interferência em mercados internos e de proximidade (Cruz & Schneider 2010; Cintrão 2016).

Nesse contexto intensificam-se em Minas Gerais as controvérsias em torno dos queijos artesanais produzidos nas zonas rurais. Nos anos 1990, estudos científicos que submetem amostras de queijos existentes nos mercados a análises laboratoriais passam a detectar um elevado percentual de queijos fora dos padrões legais. As conclusões destes trabalhos apontam recorrentemente para a “baixa qualidade microbiológica”, atribuída à “produção sem condições higiênico-sanitárias apropriadas” e a “falhas na aplicação das boas práticas de fabricação”. Assim, queijos considerados como “parte da identidade cul-

9 O RIISPOA tem forte referência na legislação norte-americana.

10 O Codex reúne um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas que estabelecem padrões de qualidade sanitária e de segurança para os alimentos comercializados internacionalmente, visando proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos (Ortega & Borges 2012).

tural dos mineiros” e até então percebidos localmente como alimentos saborosos e inócuos, passam a ser classificados pelos agentes reguladores como tendo “falta de segurança alimentar” e como portadores de risco à saúde, sendo legalmente considerados como “impróprios ao consumo humano” (Cintrão 2016).

É nesse contexto que, em 2001, uma grande operação de fiscalização sanitária no Mercado Central de Belo Horizonte, um dos maiores pontos de comercialização de queijos artesanais em Minas Gerais, levou à apreensão e destruição de queijos ali vendidos, ganhando repercussão midiática e suscitando fortes reações. As negociações que se seguiram redundaram na aprovação de uma “lei estadual de exceção” e na criação de um Programa para o que passou a ser chamado de “Queijo Minas Artesanal”¹¹. Os embates travados levaram também ao reconhecimento, em 2008, do modo de fazer os queijos minas artesanais como patrimônio cultural brasileiro (Meneses 2006). Todo este processo – envolvendo produtores, comerciantes, consumidores, poder legislativo, universidades e órgãos de pesquisa, órgãos de fiscalização e de extensão rural – é permeado por numerosas controvérsias, não somente entre instâncias, mas também internamente a cada segmento, incluindo os órgãos sanitários. O Ministério da Agricultura, por exemplo, não reconheceu a lei estadual para efeitos de comercialização interestadual (Cintrão 2016). É interessante notar as sutilezas do embate que emerge, em especial sobre os valores que devem regular os mercados.

A lei estadual dos queijos artesanais significou em grande parte uma adequação, em menor escala, das prescrições colocadas pelo RIISPOA e pelas normas internacionais. Sob a justificativa de facilitar a limpeza e evitar contaminações, inclui exigências que abarcam desde a ordenha até tempos mínimos de cura, impondo modificações nas formas usuais de fabricação do queijo. E, embora simplificadas, mantêm-se inúmeras exigências que implicam em investimentos e custos fora do alcance e do interesse da grande maioria dos produtores, como edificações com determinada separação em ambientes internos, revestimentos de azulejos ou tintas especiais, forros sintéticos ou pintados, pisos cimentados (inclusive no curral), cloração da água, interdição de bancadas e instrumentos de madeira, exames laboratoriais periódicos. Tal normatização trouxe para a propriedade rural e para a figura do produtor a imagem do laboratório, com prescrições sobre a conduta e a higiene dos envolvidos na fabricação, com cursos de capacitação obrigatórios e a necessidade de

11 A lei 14.185/2002 admite a elaboração dos queijos com leite cru. Assim como outras estratégias adotadas em Minas Gerais tendo em vista permitir a continuidade da produção destes queijos, esta lei se inspirou na experiência francesa (Cintrão 2016). A França é o país que mais se destaca internacionalmente na criação de legislações e estratégias específicas voltadas para estes queijos. Sobre a França, ver Delfosse (2007).

utilizar roupas brancas e aderir ao avental, luvas, touca, máscara e botas de borracha¹², aproximando a imagem do local de fabricação dos queijos com a do próprio laboratório, local de trabalho dos cientistas, onde se sobressai a ideia de controle¹³.

Formas de produzir e materiais utilizados localmente são percebidos, segundo a racionalidade da legislação, como rudimentares e insalubres, sendo, portanto, recriminados. Exames laboratoriais apontando a presença de microorganismos acima dos permitidos pela legislação constroem uma imagem de “baixa qualidade” e de “falta de higiene” dos queijos, apesar de suas “qualidades” reconhecidas que lhe deram fama, notoriedade e um mercado consumidor para além das fronteiras das regiões produtoras. Fortes controvérsias envolvem o tempo mínimo de maturação exigido para “garantir a segurança alimentar”, condenando a venda (e, conseqüentemente, o consumo) dos chamados queijos frescos e meia cura, que abarcam a maior parte do mercado.

Como resultado, em mais de dez anos de vigência da lei, menos de 0,5% das cerca de 30.000 famílias produtoras que se estima existir em Minas Gerais haviam se adequadado ao exigido pelas normativas¹⁴, mantendo-se a quase totalidade como “não legalizada”. Todo esse processo gerou reações locais e espaços de negociações que vêm sendo desenvolvidos, embora em níveis desiguais de relação de poder.

Agentes invisíveis: o laboratório chega à região da Canastra

A nova legislação e as ações governamentais que se seguem – sempre imbuídas do espírito de projetos de desenvolvimento (Escobar 1995)¹⁵ – fazem chegar às propriedades rurais da região da Canastra outsiders (fiscais sanitários, extensionistas e pesquisadores) vindos de grupos caracterizados pelo “forte espírito corporativo” e pela interiorização de

12 Além da obrigatoriedade de exames anuais de sangue (para teste de tuberculose), proibições de usar barba, esmalte nas unhas, anéis e brincos. Nesse sentido, as normatizações sobre os alimentos controlam também o corpo dos produtores.

13 Sobre o tema, ver Santos (2005) que trata o controle – pilar da teoria e da prática científica – sobre a biodiversidade como uma nova forma de colonização das práticas. O autor recorre ao trabalho do sociólogo indiano Shiv Visvanatham, que concebe a ciência como um modo de violência exercido pelo que chama de Estado Laboratorial.

14 Os dados são da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG) e do IMA. Uma discussão sobre esses números é feita em Cintrão (2016)

15 Escobar (1995) discute o conceito de desenvolvimento como uma nova era na compreensão e gestão dos assuntos mundiais, que ganha corpo a partir de meados século XX, estando particularmente relacionada a políticas públicas na quais se constrói a ideia de que é necessário conduzir um processo de modernização aos países e regiões economicamente ditos menos avançados. Nesse processo se sobressai a uniformização dos grupos sociais atingidos, tomados como “pobres” ou “atrasados”, para os quais é necessário disseminar as características de sociedades “avançadas” da época: altos níveis de industrialização e urbanização, modernização da agricultura, crescimento rápido da produção material e dos níveis de vida e da adoção generalizada da educação e dos valores culturais modernos.

valores “heróicos” (L’Estoile 2003), enviados para compensar “deficiências” locais (Ribeiro 2008), com poder de determinar as normas (do ponto de vista científico e jurídico) e de garantir seu cumprimento (como moralidade pública).

No caso analisado por nós, a avaliação antropocêntrica sobre os seres microscópicos presentes no queijo leva à elaboração de comportamentos adequados, estabelecendo normas técnicas que exigem modificações no ambiente, mas também nas condutas das famílias produtoras, associando resultados dos exames à percepção do ambiente e das pessoas como potencialmente “sujos”, com forte conotação moral, como por exemplo, “falta de higiene” na ordenha (pela presença de barro ou esterco, falta de limpeza do úbere da vaca), em instalações, instrumentos ou utensílios mal lavados (ou considerados de “difícil higienização”, como a madeira), o uso de água não clorada (potencialmente contaminada), ou mesmo a falta de higiene pessoal (falta de lavar as mãos ou de tomar banho, uso de roupas sujas)¹⁶.

Ribeiro (2008) observa que, antes da existência dos projetos de desenvolvimento, populações locais dificilmente poderiam conceber que seu destino seria suscetível de ser sequestrado por um grupo organizado de elites técnicas que, nos termos de Foucault, exerceria sua dominação objetivando seu bem-estar e progresso. Para Foucault, o século XVIII marca o processo de entrada dos fenômenos próprios à vida humana na ordem do saber e nos cálculos de poder. Com a constituição das ciências modernas, emerge uma relação bem particular entre o poder e o saber, com a ciência tornando-se uma instância de racionalização por excelência e passando a ser um elemento de legitimação essencial para o poder do Estado. O poder passa a ser exercido através de um conjunto de alianças inconstantes entre diversas autoridades, tendo em vista governar uma multidão de facetas das atividades econômicas, da vida social e da conduta individual, à luz de concepções do que é bom, saudável, normal, virtuoso, eficiente e lucrável. É o que autor vai chamar de biopolítica (Foucault 2001, 2008).

Latour (1988), analisando o papel dessas normas reguladoras e dos cientistas no campo sanitário, a partir dos trabalhos de Pasteur no século XIX, chama a atenção para a “agência” de seres microbianos, que se interpõem entre os humanos, redefinindo os vínculos sociais que, na época, se acomodavam à recém colocação em cena do laboratório e da vida microbiana. Nesse processo, lei científica, lei jurídica e moralidade pública se re-

16 Roseman (2004), em pesquisa etnográfica realizada na Galícia, interessa-se pelo impacto global que este tipo de regulamentação pode ter sobre as subjetividades daqueles que estão envolvidos intimamente na produção de alimentos. Ela analisa como o valor inerente de se estender amplamente “leis hiper-higiênicas” cria um espaço discursivo que suscita suspeitas que a “ignorância” dos produtores de pequena escala está a produzir alimentos contaminados e potencialmente perigosos para a saúde humana. Cruz (2012) e Cintrão (2016) também trazem exemplos desta questão.

forçavam mutuamente para combater os micróbios e possibilitar a regeneração social das massas urbanas (Latour 1988).

Paxson (2008, 2013), partindo da noção foucaultiana de biopolítica e associando-a à noção latouriana de "agência" de seres microbianos, cunha o termo microbiopolítica para analisar as regulamentações e controles alimentares da população através do controle sobre os corpos microbianos¹⁷. Chama a atenção para o fato de que práticas regulatórias sanitaristas trabalham não só para a produção de alimentos seguros, mas também para cultivar a "germofobia", conduzindo agentes públicos a decisões racionais para orientar a saúde pública e para o estabelecimento de formas seguras de comer (responsabilidade moral). Ela observa que tais relações de poder se reforçam criando e popularizando categorias de agentes microscópicos, avaliados através de uma lente antropocêntrica que os classifica como "bons" e "maus", promulgando comportamentos e práticas adequados tendo em vista regular as relações entre seres humanos e microrganismos. Assim, Paxson, a exemplo do que realizou Douglas (1976), demonstra como o processo de ingestão alimentar pode representar também a absorção política, a manutenção de um código moral.

A partir de tal referencial teórico, é possível observar, por exemplo, que os parâmetros presentes no Codex Alimentarius compõem um modelo de significação dominante, produzido por especialistas, constituindo-se num aparato fundado nas ciências biológicas que parte da premissa de uma guerra contra seres invisíveis e misteriosos, em que cabe aos cientistas (através dos laboratórios) explicar a realidade oculta e enfrentar o inimigo. Estes impõem uma definição de padrão alimentar que parte de noções de "higiene", "risco" e "perigo", tomadas como científicas e neutras, mas que carregam forte carga simbólica, exprimindo uma ideia genérica de ordem e desordem, que se relaciona a diferentes elementos do sistema social (Douglas 1976).

Na Canastra, munidos de poder e reforçados por essas relações morais, fiscais recorrentemente distribuem punições (multas e apreensões) pelo descumprimento das normas, como relata um produtor sobre a visita de um fiscal: "Então não pode essa porta aqui, se você não fizer assim você não [será aprovado]. Você faz um investimento, na última hora eles falam que se você não arrancar isso aqui, não consegue! [se legalizar]". Para assegurar condições controladas para seu trabalho, tais técnicos especializados, apoiados em modernas tecnologias que podem prever e ordenar racionalmente determinadas realidades, muitas vezes desconhecem e desqualificam o conhecimento empírico das populações rurais, como na fala seguinte de um fiscal relatando as resistências das famílias

17 Paxson (2008, 2013) analisa as controvérsias em torno do ressurgimento de um setor de produção artesanal de queijos nos EUA.

produtoras às alterações impostas pela legislação:

Eles tinham muito medo de fabricar de uma forma diferente e o queijo não dar certo. [...] Eles tinham medo, porque tinha um mito muito grande que qualquer coisa que mudava... era uma produção muito tradicional e eles tinham um controle muito intuitivo do processo [...]. Então no meio intuitivo tem muita superstição. Então o queijo dava errado por uma causa de contaminação e eles associavam a outro fator externo: foi na época em que eu mudei a queijaria do lugar, usei o utensílio tal [...]. Isso gerou uma série de mitos: coisas verdadeiras e coisas falsas, vamos dizer assim. Eles faziam tudo exatamente da mesma forma, sem mudar nada, faziam do mesmo jeito, para não desandar. E eles perdiam muitos queijos assim [...]. (Fiscal do Ministério da Agricultura, 2014)

Esta percepção de que as práticas das famílias produtoras “não mudam” e de que seu conhecimento seria estático (“fazem tudo sempre do mesmo jeito”) tende a considerar como “inovação” apenas o que se aproxima do modelo industrial e das normas técnicas. Desconsidera que na evolução da tecnociência também existem verdadeiros e falsos, assim como equívocos. E atribui de forma etnocêntrica as percepções das famílias produtoras a “superstições”, desconsiderando suas próprias crenças, como as de que o simples fato de estar prescrito em normas legais (e ter passado pelo crivo de especialistas) indica uma verdade inquestionável. Este é o caso da própria exigência de pasteurização como forma única e suficiente para garantir a “segurança dos queijos”, questão não generalizável e que envolve fortes controvérsias internacionais, inclusive entre cientistas¹⁸.

Porém, se às famílias produtoras restaria serem “capacitadas” e obedecer às normatizações, isso não tem se dado sem movimentos de resistência. Há uma percepção dos limites e simplificações de normas homogeneizadoras, assim como uma forte desconfiança do conhecimento técnico-científico, às vezes apontado como “muito teórico” e desconectado da prática:

Fui fazer o curso [de Boas Práticas] e o cara dando o curso e falando: 10 litros de leite é um quilo de queijo. Eu olhando para ele e pensando: coitado, coitado, dando o curso prá nós e é tudo besteira. Porque se for 10 litros de leite de vaca de bezerro grande e leite gordo, não cabe numa forma [de cerca de 1,3 kg]. Agora, se for de vaca de bezerro novo, 10 litros dá um queijinho. Tinha que explicar o trem mais detalhado. Eles acham que tem que ser a medida, mas não é. Tem que ir mais fundo. (Produtor e comerciante de queijo, 2014)

18 Sobre essas controvérsias científicas e sobre as percepções dos técnicos ver por exemplo Paxson (2013), Cruz (2012), Cintrão (2016).

Outro exemplo ilustrativo refere-se aos problemas de “estufamento” ou “inchaço” dos queijos¹⁹, que do ponto de vista técnico-científico são percebidos como uma contaminação por “maus microrganismos” e evidência dos “riscos à saúde”, reafirmando a necessidade de uma maior vigilância (no sentido foucaultiano) e a necessidade da ciência e dos técnicos especializados como únicos capazes de prescrever o que deve ser feito, através da “aplicação de boas práticas”, detalhadas pela legislação²⁰ e monitoradas à distância através de exames microbiológicos. Os técnicos especializados associam esse problema a múltiplas causas, todas ligadas à “falta de higiene”, com forte conotação moral (conforme assinalado anteriormente) e em geral associando “higiene” ao uso de materiais, equipamentos e insumos industriais e sintéticos.

Douglas (1976) aponta que as definições de higiene e pureza (associadas à noção de perigo) estão carregadas de interpretações e valores simbólicos, envolvendo uma visão de ordem e desordem, relacionada a diferentes elementos do sistema social. Aponta que a impureza nunca é um fenômeno único, implicando, por um lado, na existência de um conjunto de relações ordenadas e, por outro, na subversão desta ordem. A impureza é assim o subproduto de uma organização e de uma classificação da matéria, na medida em que diz respeito a qualquer coisa que não está no seu lugar. Ordenar pressupõe repelir os elementos não apropriados (Douglas 1976: 30).

Nota-se que, na medida em que para os agentes sanitários e técnicos especializados a visão de ordem e higiene é dada pelo modelo industrial de produção²¹, qualquer elemento que esteja fora desta ordem é considerado como impureza. Nesse sentido, são comuns representações que tendem a deslegitimar o conhecimento popular ou leigo quando se trata de aspectos de higiene ou medidas de profilaxia, associando riscos à manipulação de alimentos por pessoas pobres ou com menor escolarização. Isso se agrava quando se trata de populações rurais, considerando as representações negativas a elas associadas, tais como terra, estrume e suor humano (Cruz 2012; Roseman 2004).

Para as famílias produtoras, palavras como “capricho” e “zelo” traduzem um conjunto de cuidados, com lógicas e significados compartilhados social e culturalmente, que fazem um “bom queijo” e um “bom produtor de queijo”, mas que não necessariamente

19 Este problema envolve tanto a produção artesanal quanto a industrial e pode acarretar perdas da produção.

20 Várias destas medidas são detalhadas nas normas técnicas legais, como na Portaria do IMA N°523/2002, que trata especificamente das “condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação e fabricação do queijo minas artesanal”. Seu Capítulo VII, trata especificamente “da higiene pessoal e do requisito sanitário”.

21 Em processamentos de grande escala, os padrões e critérios técnicos preconizam estruturas, equipamentos, utensílios e formas de processamento cada vez mais automatizadas (Cruz & Schneider 2010)

coincidem com as “boas práticas” indicadas pela legislação e pelo discurso técnico ou científico, que seguem lógicas diferentes²².

E, conforme observa Cintrão (2016), embora haja por parte da população local uma concordância que o “asseio” é importante para um “bom queijo” (o que legitima, pelo menos em parte, o discurso técnico) e que em alguns casos o estufamento seja causado por falhas ou descuidos – que podem ou não ser considerados por eles como “falta de higiene” e associados a riscos – há uma percepção de outras possíveis causas, inclusive relacionadas com as próprias exigências legais do uso de produtos químicos para a higienização, como o cloro e os detergentes. E as famílias produtoras que buscaram se legalizar apontam com frequência que várias das exigências feitas às casas de queijo, em especial a falta de ventilação – a ventilação é vista pelos técnicos como potencialmente contaminadora – mas também a interdição do uso da madeira, são elementos que “atrapalham” o queijo. Percebem ainda alterações no queijo associadas a várias intervenções técnicas que visam aumentar a produtividade e as escalas de produção, com mudanças em raças bovinas e formas de alimentação do gado (que os tornam mais suscetíveis a doenças), assim como alterações em equipamentos, instalações e até mesmo nas embalagens dos queijos, todos elementos que favorecem o inchaço. E, a partir de sua posição simbolicamente dominada, incorporam e retraduzem as informações técnicas, mas também reafirmam suas práticas, mencionando casos em que os veterinários e técnicos especializados foram chamados (tanto para o caso de inchamento quanto para doenças do gado) e não conseguiram solucionar o problema, resolvido apenas por meio de outras práticas, incluindo o benzimento.

Da mesma forma, são comuns reações locais das famílias produtoras à ênfase dos técnicos especializados nas exigências estruturais, em observações como “é possível produzir um bom queijo até debaixo de uma árvore”. Ou “tem casinha [queijaria] toda azulejada em que o queijo é bom e que é ruim”. Ou ainda que “a preocupação da Vigilância é com o prédio, não com a qualidade do queijo”. Uma produtora afirmou que não entendia como certo produtor poderia estar legalizado “se as vacas eram magras e os animais da fazenda mal zelados”. Tais percepções apontam que, enquanto os técnicos dos órgãos sanitários têm preocupações com as estruturas e com os controles do processo produtivo visando a assepsia, as preocupações dos produtores se dão no sentido de estabelecer cuidados que perpassam a terra, as plantas, os animais, os artefatos e as pessoas – “o pasto vedado”, “o boi sadio”, “o queijo zelado” – sendo que as relações de proximidade, “zelo” e “capricho” são parte fundamental do processo produtivo.

Uma liderança de produtores que busca fazer a tradução entre os mundos dos téc-

22 Este mesmo sentido do termo “capricho” e sua lógica diferente das normas técnicas de higiene foi observado por Cruz (2012), entre produtores de queijo serrano no Rio Grande do Sul.

nicos e legisladores e aqueles das famílias produtoras, assim coloca esta questão:

Eles fazem a lei em cima de uma linha de pensamento e ela fica sem fundamento. Infelizmente, nossos legisladores ainda não têm conhecimento sobre o universo do queijo artesanal. Ainda há exigências na legislação que são difíceis de cumprir sem descaracterizar nosso queijo. Na verdade, veem o produtor artesanal apenas como alguém que produz em menor escala, mas precisam entender que não é só isso, que há um modo de fazer que é absolutamente diferente da produção industrial. Esse negócio de matar as bactérias todas é um problema seríssimo. Isso aqui é tratado como uma indústria e não como um local de queijos artesanais. Um queijo da indústria mata tudo (referindo-se a técnicas como a pasteurização e cloração da água) e começa o processo (de fabricação) todo de novo. O nosso não, o nosso já vem de antes. Tirar o leite, etc... O grande problema que nós enfrentamos até hoje é que as pessoas que nos fiscalizam são treinadas para fiscalizar indústrias. Então vêm com a cabeça da indústria²³.

Esta fala demonstra diferenças entre a orientação dos técnicos (cuja formação é em geral voltada para o trabalho em indústrias) e as referências sociais e culturais da população, que se embate com a chegada desses padrões normatizadores ao meio rural.

O Parque Nacional e as controvérsias relacionadas às normatizações ambientais na região da Canastra

Conhecemos Antônio²⁴ na sede do ICMBio, em outubro de 2015, no município São Roque de Minas, um produtor rural de queijos e também queijeiro²⁵. Sentados em uma sala de espera, ele contou que vinha solicitar novamente a inspeção por um técnico do instituto que o autorizasse realizar a queimada do capim nativo em sua propriedade, situada no entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra. Algumas semanas depois, encontramos Antônio trabalhando na chamada “junta do queijo”, processo em que recolhe o alimento de vizinhos e parentes e o leva para vender em cidades fora da região, atividade informal que complementa sua renda de produtor rural. Segundo contou, a primeira chuva do período verde²⁶ tinha acontecido alguns dias antes e os fiscais ainda não haviam feito a vistoria no seu terreno, impossibilitando-o de utilizar legalmente a queimada na

23 Fala de Luciano Carvalho (da Aprocame), durante uma reunião do plano de salvaguarda dos queijos registrados, na sede do Iphan, em Belo Horizonte, em 26/11/2015.

24 O nome é fictício.

25 Os queijeiros são comerciantes locais que pelo vínculo estreito com o alimento ganharam a insígnia. Eles costumam ser de famílias produtoras e às vezes executam as duas atividades. Eles trabalham coletando e distribuindo o produto em várias cidades.

26 Estação das chuvas que abrange os meses de outubro a março.

data correta sem ser multado. Poucos anos antes, relatou, acontecera situação semelhante e ele realizara a queima sem a autorização legal, recebendo uma multa de R\$ 16.000,00, tendo recorrido à justiça para não pagar: “Tem hora que a gente prefere levar a multa do que enfrentar a burocracia”, foi o que disse.

No Brasil, o incêndio em qualquer parte da natureza é considerado legalmente crime. Em alguns casos, o uso da “queima controlada” é admitido mediante autorização dos órgãos ambientais e cumprimento de um conjunto de exigências, sempre com caráter de exceção, “quando peculiaridades locais ou regionais justificarem o emprego do fogo”²⁷, como na região da Canastra, em que o uso da queimada pelos produtores é técnica tradicional de manejo nos chamados nos campos nativos²⁸.

Na Canastra, antes da colonização pelos europeus o fogo já era utilizado pelos ameríndios como ferramenta de manejo para caça e para permitir a frutificação de algumas espécies alimentícias. No século XIX, a prática de queimada foi adotada pelos novos habitantes, que incorporaram técnicas ameríndias à matriz de manejo europeia, fazendo adaptações em função das características biogeográficas e econômicas da região e passando a utilizá-la, dentre outros usos, para a renovação de pastagens para o gado, com frequência bienal/anual, no final da estação seca (Medeiros & Fiedler 2004; Barbosa 2007).

A legislação ambiental baseia-se em análises científicas que condenam o uso do fogo e apontam a superioridade de técnicas consideradas mais modernas e eficientes de manejo. Mesmo pesquisas que reconhecem a coevolução do cerrado com o fogo ressaltam seus efeitos adversos (Medeiros & Fiedler 2004). Assim, embora esta posição não seja unânime, a maioria dos técnicos especializados (incluindo os agentes do ICMBio, como observamos em campo), recorrentemente classificam o uso do fogo como rudimentar e “incorreto”²⁹.

No entanto, vários relatos da população local indicam que a queimada naquela região possui certa sofisticação, envolvendo toda uma ciência do concreto, compreendendo um conhecimento profundo do ambiente, que se reflete na distinção dos campos nativos por três nomes distintos: “campo” (quando o capim está verde), “macega” (quando o ca-

27 Cf. Decreto nacional no 97.635, de 10/04/1989, posteriormente substituído pelo decreto no 2.661, de 08/07/1998.

28 Aqui vale ressaltar o caráter de “de exceção” das queimadas, a exemplo do que acontece com a lei estadual dos queijos artesanais, em que as práticas produtivas dessas populações passam a ser apenas tolerados, como algo fadado a acabar, assim como tal modo de vida.

29 Dentro e fora dos órgãos ambientais há profissionais especializados que defendem que a melhor forma de prevenir o problema dos incêndios e proteger a biodiversidade nos cerrados é, justamente, o uso controlado do fogo. Ver por exemplo: http://agencia.fapesp.br/especialista_defende_manejo_de_fogo_no_cerrado/17303

pim está seco) e “queimado” (quando o capim rebrota, após o fogo). Ela leva em conta fatores como: data certa para queima (“após a chuva”) e observação da umidade do solo, aceiro inicial da área (em parte feito com o próprio fogo, à noite, queimando de pouco em pouco), direção do vento e declividade do terreno (“fogo acima ninguém controla”, assim este “tem que ser colocado sempre de cima para baixo, contra a direção do vento”), rodízio e descanso bianual do terreno (é feita a cada dois anos, mudando-se a área), o uso de contrafogos para terminar a queimada.

Até a criação do PNSC, a realização da técnica envolvia uma espécie de planejamento coletivo, com a organização de mutirões para ajudar a fazer os aceiros e controlar o fogo. Entre propriedades vizinhas, existia um escalonamento das áreas queimadas a cada ano, de maneira a alternar áreas de “macega” e de “campo”. Dizem que se uma área grande fica muito tempo sem queimar, quando o fogo vem ninguém controla. Conforme as palavras de um produtor: “Eles falam que não pode pôr fogo, mas contrafogo é um sistema que você apaga fogo com fogo. (...) O pessoal aqui sabe controlar o fogo porque nós não fazemos incêndio, fazemos queimada controlada”³⁰.

Realizada dentro dos conhecimentos tradicionais, segundo os moradores, a prática se ajusta às características ecológicas da região, respeitando a reprodução das espécies endêmicas (emas, lobos-guará, tatus, veados, etc.), consideradas como semi-domesticadas pelos moradores antigos, dado que viviam nas propriedades e “aprendiam” a rotação do chamado “fogo brando” (controlado), se adaptando à prática de manejo³¹. Tal rotação do fogo seria responsável por manter as raízes das forrageiras sem queimar, sendo que aproximadamente duas semanas após sua execução, o “queimado” se torna “campo” e já estaria no ponto adequado para receber novamente o gado. Em termos econômicos, a técnica exige pouca mão-de-obra, tem custo baixo e, segundo os produtores, o resultado é muito eficiente, garantindo alimento para o gado. Para eles, a prática evita incêndios descontrolados, garante a segurança das moradias, a manutenção das áreas de preservação da propriedade, o abastecimento de água para o gado e o estoque de madeiras para a

30 É interessante perceber que enquanto o Plano de Controle Incêndio do Parque se apoia no uso de tecnologias – ampliação do sistema de torres de observação de incêndios, aquisição de equipamento para localização dos focos de incêndio, aquisição de equipamentos de radiocomunicação, monitoramento das condições climáticas, formação de um banco de dados –, apontando, por exemplo, que um dos fatores que contribuem para dificultar o controle e combate ao fogo no chapadão é “ausência de lagos e cursos d’água para fornecimento de água para o combate”, os nativos utilizam o próprio fogo para controle do fogo. Enquanto a lógica de gestão externa aponta as “ausências” locais (forma de etnocentrismo muito conhecida), os moradores apoiados num profundo conhecimento ecológico do ambiente, desenvolveram suas próprias tecnologias.

31 As emas, segundo relatam os moradores, faziam seus ninhos à beira d’água, e “quando o fogo vinha ela pulava dentro d’água e molhava em volta do ninho e protegia os ovos”.

construção de instrumentos de trabalho, cercas, curral, casa e queijaria.

Por tudo isso o fogo é visto com bons olhos pelos moradores locais. Um morador da cidade que trabalhou como brigadista apagando incêndios na área do PNSC, por exemplo, considera que perdeu tempo da sua vida. Diz que é um trabalho inútil, porque o fogo é bom e atualmente há mais animais e matas ciliares nas fazendas de produção familiar de gado leiteiro que mantêm pastos naturais do que na área do Parque.

Moradores comentam que “a televisão só mostra o fogo no momento da destruição, mas não o queimado [alguns dias depois] quando fica com muita vida e com o verde mais bonito do mundo”. Observam que alguns animais, como emas e veados, não conseguem comer a macega. E citam nomes de várias frutas nativas que só produzem depois que queima, como caju do cerrado, uvaia do campo, mangaba, sapucaia, cabritinha, orvalho, caju, araçá do campo, gabioba, bacupari, orelha de carneiro, chupinha:

Lá na área do Parque tinha muita [queimada] (...) Queimava, a vaca ia comendo o capim e a gente [mães e crianças] ia atrás buscando as frutas. Era demais. Hoje não tem mais nada. O Ibama [atual ICMBio] fala que não pode queimar porque está destruindo, mas já destruiu, acabou. Essas frutas não voltam mais, os passarinhos não têm o que comer (Morador de São Roque, 2014).

Andando pela região, descobrimos que Antônio não era o único produtor a sofrer com as interdições às queimadas. O processo que concede licença é moroso e burocrático. O ICMBio, para deferir o pedido exige que as áreas de preservação permanente e reservas legais estejam averbadas. Além disso, o deslocamento até o escritório do órgão, que fica localizado na cidade de São Roque, é problemático para os produtores, pois exige custos, financeiros e de tempo³². E tem que ser refeito a cada ano. Como aconteceu com Antônio, os moradores locais dizem que algumas autorizações demoram tanto que quando chegam não é mais conveniente nem seguro colocar fogo nos pastos, pois o período adequado para a prática se esvaiu.

O fogo vem do parque na hora errada e aí não vale nada. Porque queimada tem que ser feita na época certa, entre o final de setembro e início de outubro. Na hora que dá uma chuva boa você queima o campo. Agora o fogo vem em agosto, naquele solão bravo, aí vem matando tudo. Aí não chove e o queimado não sai, sabe? Aí ao invés de ser bom, estraga tudo. Mata o campo, não dá pasto. Queimada fora de época é ruim demais. (...)

32 Vale lembrar que a atividade queijeira na região exige duas ordenhas diárias durante 365 dias por ano. Como disse um produtor: “O dono da queijeira, ele não pode arredar o olho dali. Sábado, domingo e dia santo ele está ali amarrado”.

O campo você tem que queimar ele de dois em dois anos. Aí o que acontece, o Ibama não deixa queimar. Aí fica cinco anos sem queimar, aí fica dessa altura. Aí o fogo vem, queima e mata ele tudo, ele fica fraquinho. Agora se você queimar de dois em dois anos ele reforça, entendeu? Igual a gente cortar um cabelo, ele ganha força. Aí o Ibama proibiu de queimar e desequilibrou tudo, vai acabando com o campo mais rápido. Aí fica cinco anos sem queimar aí o fogo vem e queima nascente, queima beira córrego (Produtor rural, outubro de 2015).

Por seu lado, o órgão ambiental insiste em dificultar as queimadas, atribuindo os incêndios descontrolados a ações criminosas, culpando a população local por eles. Os técnicos responsáveis alegam que existem poucos homens e veículos para a realização das vistorias. Além disso, reclamam que a maioria dos produtores não antecipa a entrega dos processos, o que provoca o acúmulo de trabalho. Outro fator conflitante está no fato de que grande parte das propriedades rurais não ter a situação fundiária regularizada (com as escrituras muitas vezes não coincidindo com a posse das famílias). Dessa forma, tais atores ficam impossibilitados de renovar suas pastagens, sujeitos a multas, diminuição da produção e até confisco de terras. Todo esse conflito se acirra com a pressão dos fiscais ambientais para que as famílias produtoras desocupem suas terras para a ampliação do parque.

Assim, há mais de 170 processos judiciais sobre questões ambientais, criminais (incluindo o fogo) e de desapropriações em tramitação envolvendo o ICMBio e produtores da região. São controvérsias que se inserem em conflitos agrários mais amplos e envolvem diferentes perspectivas de apropriação do território onde, assim como na legislação sanitária, encontram-se por um lado modos de vida e saberes acumulados pelas populações locais ao longo de gerações e, por outro lado, o conhecimento técnico e normas jurídicas, que por procedimentos institucionais buscam se apropriar e controlar processos sociais e biológicos.

Trata-se de outra forma de biopolítica (Foucault 2001), que se estabelece sobre homem-espécie novamente de maneira indireta, agora através da manutenção do bioma na área. Sua consequência prática é a instauração de normatizações que vão desde as restrições de acesso e uso dos recursos naturais à retirada forçada dos moradores de seus territórios, como vem acontecendo na região.

A criação do Parque Nacional da Serra da Canastra

O PNSC foi criado em 1972, pelo Decreto Lei nº 70.355, numa área de 200.000 hec-

tares³³, dos quais pouco mais de um terço foram desapropriados (o chamado chapadão da Canastra), ou seja, 71.525 hectares estão sob posse e domínio do ICMBio. O restante da área decretada e ainda não regularizada (cerca de 130 mil hectares) é constituído por propriedades rurais privadas, em sua maioria pequenos e médios sítios sob o uso de famílias camponesas, que criam gado para produção de leite e queijos e plantam culturas de subsistência.

Em 2005, os gestores do parque aprovaram um novo plano de manejo da unidade, que ratifica a necessidade de regulamentação da área original, acirrando o conflito entre a população local e o poder público, uma vez que o plano implica na retirada de centenas de famílias³⁴. “Uma ferida reaberta”, como disse um morador da região, já que a controvérsia existe desde a criação do parque, concebido em uma linha preservacionista³⁵, com grandes restrições ao uso humano. Na época, com o oferecimento de quantias ínfimas para a desapropriação e com a lentidão das indenizações, o Estado, que teve muita dificuldade em negociar a saída dos moradores da área desapropriada, recorreu à violência policial, e criou sentimentos de revolta em relação ao Parque³⁶.

A criação do PNSC desestruturou parte do sistema de manejo do gado que havia no município de São Roque, em que boa parte das famílias produtoras de leite e queijo tinham duas áreas de alimentação para o gado: uma nos campos naturais dos chapadões (que atualmente estão sob domínio do ICMBio) e outra nas partes mais acidentadas e baixas, onde moravam e prevaleciam as roças e o manejo pelo capim gordura. Nos meses de maior pluviosidade – de novembro a março – o rebanho bovino pastava nas terras baixas, próximas às encostas das serras. No período de estiagem – de maio a setembro – os animais eram levados às terras altas dos chapadões³⁷, onde metade de cada fazenda era queimada a cada ano. Sendo assim, a área desapropriada era estratégica para o sistema sócio-produtivo local, pois além de garantir o alimento para os bovinos, economizava mão-de-obra e evitava

33 Abrangendo os municípios de São Roque de Minas, Sacramento, Delfinópolis, São João Batista do Glória, Capitólio e Vargem Bonita.

34 De acordo com o secretário municipal de meio ambiente de São Roque de Minas, existem cerca de 1.200 propriedades rurais e aproximadamente 1.500 famílias afetadas nesta segunda etapa de implantação do Parque.

35 Esta concepção foi consagrada nos Estados Unidos, com a criação do Parque Nacional de Yellowstone em 1872. Segundo Diegues (2001), os ambientalistas que criaram essa unidade de conservação acreditavam que a única forma de conter a destruição da natureza era delimitar espaços de proteção onde a fauna e flora primitiva pudessem viver sem a intervenção humana.

36 Ao todo, segundo o Ministério da Agricultura, foram desapropriadas nessa etapa mais de 179 famílias, mas relatos colhidos pela Comissão da Verdade apontam mais de 220.

37 Alguns moradores construía retiros para que pudessem passar a temporada de agosto a novembro por lá, mas havia também os moradores que levavam o gado para o chapadão e buscavam quando acabasse a seca.

a concorrência da pecuária com a agricultura sobre os solos agricultáveis (Barbosa 2007).

Na época do meu avô, eles topavam os caras lá dos Leite [nome de família] uma vez por ano na festa de agosto. Na época de fazer queimada armava uma chuva, chovia. Eles queimavam em agosto, porque chovia cedo, né? Aí o cara lá dos Leite começava a por fogo e os vizinhos iam pondo fogo, queimavam o que eles queriam queimar tudo. Aí queimava tudo junto, entendeu? Não queimava beira de córrego não, cada um cercava as invernadas. Invernada é o capim gordura, né? Cercava as invernadas e queimava só o [capim] campo. O campo você queimou e choveu, dez dias depois tem pasto. Aqui no chapadão antigamente queimava é por isso. Queimava o Chapadão, passava dez dias e subia as vacas pra lá, se o produtor estava fazendo cinco queijos, passavam a fazer quinze. Era o trem melhor que tem, queimada de capim campo é bom demais (Produtor rural, outubro de 2015).

A ilegalização do manejo do fogo levou à perda de produtividade das pastagens naturais e a um aumento da necessidade de mão de obra para a limpeza de pastos. Como consequência têm-se, por um lado, em áreas mais planas, a substituição dos campos nativos pelo plantio de braquiaria ou de lavouras de milho para silagem, ambas com mecanização do solo e adubação química. Em áreas mais acidentadas, os camponeses sofrem com a falta de possibilidades e em alguns casos continuam utilizando a queimada, mas as perseguições e restrições legais impedem as práticas de manejo do fogo anteriormente existentes.

Assim, há uma percepção de parte da população local de que, como consequência da atuação dos órgãos ambientais, houve um agravamento dos incêndios descontrolados e uma redução da quantidade e diversidade da fauna e da flora nativas. Mas o conhecimento local e as condições de produção da região não têm sido considerados válidos para se contraporem à fiscalização e, menos ainda, para se repensar os critérios legais³⁸.

Os Parques Nacionais e a gestão da natureza

O PNSC faz parte do grupo de Unidades de Conservação de Proteção Integral, que não permite a presença humana em seu interior, sendo de posse e domínio público³⁹.

38 Questões semelhantes são mencionadas por Cruz (2012), na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. Ali, a proibição do extrativismo da araucária e do uso do fogo para manejo dos campos têm contribuído para o aumento do cultivo de monoculturas e de áreas de reflorestamento com espécies exóticas (Pinnus, em especial).

39 BRASIL, Lei 9.985, art. 11º, inciso 1º. A categorização evoluiu ao longo do século passado e veio a culminar no Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC) no ano 2000.

Amparado em aspectos jurídicos que seguem acordos internacionais⁴⁰, o Estado passa a definir permissões e proibições na área, acionadas a partir de um conjunto de decretos, portarias e normas técnicas.

É um espaço protegido, baseado numa lógica de controle que visa gerir territórios e florestas de modo a controlar e gerenciar recursos considerados essenciais ao desenvolvimento da nação (Leuzinger 2009). Assim, durante as entrevistas realizadas com profissionais do ICMBio estes diziam regularmente estarem amparados pela lei: “Somos legalistas. E lei exige isso. A forma de retirar as pessoas é que muda [em relação ao período ditatorial]”. Realizando o isolamento de uma área extensa (para que possa ser plenamente manejada e preservada) e amparados em um processo de modernização, estes profissionais buscam a manutenção de uma suposta natureza “pura”, intocada pelo “homem”, conformando “ilhas” de conservação ambiental utilizadas para a apreciação estética e espiritual da vida selvagem. Essa concepção de política conservacionista, centrada em autoridades governamentais e acadêmicas, surge nos Estados Unidos no século XIX e se constitui numa das mais utilizadas pelos países do Terceiro Mundo (Diegues 2001).

Assim, o Sistema Nacional de Unidades de Conservação assimilou as diretrizes internacionais amparadas em preceitos estéticos e científicos para justificar a criação de áreas protegidas: os Parques Nacionais⁴¹. Estas são concebidas dentro da noção de modernização ecológica, em que a configuração da política ambiental visa produzir uma “adequação do meio ambiente e da sociedade” aos projetos de desenvolvimento econômico (Zhouri 2005).

De acordo com esse princípio, o território do parque é considerado como um recurso natural a ser gerido de forma eficiente, através de conceitos abstratos, dados estéticos e estatísticos. Como disse o fiscal do parque: “não é questão do governo tomar a terra, é questão de gerir o espaço”. Assim, um vasto número de possíveis usos é substituído por uma determinada concepção tecnocrática e etnocêntrica, que gere o espaço de forma utilitarista e simplificadora, ignorando os múltiplos, complexos e negociados usos sociais do local para caça, agropecuária, pesca e coleta de alimentos, bem como sua importância para ritos festivos, religiosos, e assim por diante.

40 Desde 1992, o Brasil assumiu o compromisso de proteger em Unidades de Conservação 10% da área original de todos os biomas.

41 Como definido pelo SNUC, Parques Nacionais estão inseridos no grupo de Unidades de Proteção Integral, e têm “como objetivo básico a preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica e beleza cênica, possibilitando a realização de pesquisas científicas e o desenvolvimento de atividades de educação ambiental e interpretação ambiental, de recreação em contato com a natureza e de turismo ecológico (...) de posse e domínio públicos, sendo que as áreas particulares incluídas em seus limites serão desapropriadas”, como afirma o art. 11 da Lei nº 9.985/2000.

Essa concepção (que na linguagem do plano de manejo assumida pelos técnicos substitui o termo “natureza” pelo termo “recursos naturais”) centra-se em aspectos que podem ser apropriados (por apreciação ou pesquisa) para determinado uso humano. Uma lógica de valor que, como afirma Scott (1998)⁴², irá reclassificar as espécies de acordo com interesses externos às populações locais. Assim, espécies que são valorizadas localmente como “cultivos” tornam-se estigmatizadas. Na Canastra, é o caso, por exemplo, do capim braquiara – que após a criação do parque acabou por substituir, especialmente nos terrenos mais planos, as pastagens naturais –, hoje essencial na alimentação do gado, mas tomada como “erva daninha” pelos fiscais, assim como o próprio gado, outra espécie estigmatizada.

Nesse contexto, acompanhamos a situação de produtores multados porque parte do rebanho ultrapassou a cerca da propriedade em direção à área desapropriada do parque. Ou mesmo uma discussão em torno do tipo de vegetação suprimida pelo produtor (se mata nativa ou espécie exótica), que determinaria a punição definida pelo fiscal e a legitimidade ou não da prática do produtor.

Essas situações evidenciam como determinados tipos de fauna e flora são racionalizados como “pragas”, “predadores” ou “exóticas” (devendo ser eliminadas da área do parque), enquanto outras são escolhidas como prioritárias ou preferidas para serem preservadas e apreciadas. Por exemplo, imagens do lobo-guará, do pato mergulhão e do tatu bandeira aparecem nas cartilhas e no site do Instituto como associadas ao Parque. Ao mesmo tempo, plantas exóticas, animais domésticos e mesmo seres humanos (em suas práticas cotidianas), são tomados como uma ameaça à reprodução de uma natureza pura, que não deve ser interrompida. Como disse um fiscal local: “O ICMBio tem que assumir a propriedade e regularizar o uso [da área do parque]. O homem não vai ficar quietinho ali. Ele vai se mexer”.

Assim, técnicos do Instituto, apoiados em normatizações jurídicas e científicas que visam manter o controle sobre a biodiversidade, defendem a retirada imediata das atividades econômicas e populações, menosprezando aqueles que ali vivem, assim como elementos culturais de diferentes grupos étnicos. E investem contra os modos de trabalho locais e seus instrumentos – notadamente aqui o fogo, alvo preferencial dos estigmas de destruição, mas também o extrativismo –, considerados como símbolos do homem primitivo e causa do extermínio das florestas. Tentam, assim, estabelecer nesses locais um domínio isolado da natureza através da técnica, como atesta, por exemplo, o plano de manejo

42 Descrevendo as formas de legibilidade do estado em seus modos de operar, Scott (1998) analisa a invenção da ciência florestal (scientific forestry) no final do século XVIII, como um processo que representa metaforicamente uma lente fiscal concebida dentro de uma ordem social planejada, esquemática e simplificadora.

do PNSC, abordando a necessidade de “Sistemas Especialistas de Informática para colaborar na tomada de decisão, análise de riscos e simulação do comportamento do fogo”.

Essa abordagem implica na amputação da capacidade das comunidades locais em definir e governar suas próprias vidas. Tudo isso em nome do bem alheio, associado a uma temporalidade futura, como indica uma placa na entrada do parque, “conservando para as próximas gerações”, ou a fala de um dos fiscais:

Se não tiver conflito não é parque. E é assim no mundo todo. A sociedade tem o direito à unidade de conservação, mas ninguém quer um parque no quintal (...). Temos uma visão a longo prazo, somos treinados para ver daqui a 50, 60, 70 anos. O político ou produtor só vê o agora.

Como afirma Scott (1998), o que é distintivo desta lógica de planejamento estatal é a estreiteza de seu campo de visão e a forma como se impõe às populações submetidas. No caso analisado, as ciências biológicas tornam-se instrumento de poder, utilizado contra as comunidades locais e sua pretensa “irracionalidade”. Tais gestores apontam a “deficiências” das técnicas, mas pouco ou nada conhecem sobre sua relação com as instituições sociais e com o modo de organização de vida local.

Observações finais: desobediência, resistência e alianças

Na parte inicial do texto trabalhamos com a ideia de agência de seres microbiológicos no queijo e como ela legitima a entrada de um tipo de profissional com poder de criar normas e fazer com que elas sejam cumpridas, chamada de microbiopolítica. Na segunda parte, focamos na agência de uma biodiversidade do parque (algo que também só pode ser medido por especialistas) e em como ela legitima a entrada de um outro tipo de outsider com um poder de normatização para manter certos organismos (intocados) no local.

Procuramos demonstrar como as duas questões estão imbricadas em formas de racionalização e instrumentos de poder que movem as discussões do campo da política para o reino da técnica (Ferguson 1990), delegando a profissionais especializados, que partem de saberes institucionalizados, fazer as escolhas sobre organismos (germes, plantas, animais) que devem viver ou serem eliminados. Através desses agenciamentos, fazem julgamentos morais sobre as populações locais (o atraso, a cobiça, a ignorância e a recusa em aceitar os deveres sociais) a fim de tratá-las e reformá-las. E assim interferem no futuro de grupos sociais inteiros.

Na base da construção destas representações e normas jurídicas estão modelos de significação simbólica, construídos concomitantemente com a consagração de sociedades

científicas (Almeida 2008) e com a formação das administrações burocráticas do Estado moderno. Estas surgem estreitamente associadas a uma “crença” fundada na razão (L’Estoile 2003), um saber “desinteressado” e logo mais nobre, que exerce sua dominação se opondo a outras formas de saber pretensamente “irracionais”.

Nesse contexto, como afirma L’Estoile (2003), a própria prática de uma atividade científica, não importando seu objeto (nem seus resultados), adquire o sentido de justificação de uma superioridade social. Importa menos a utilidade direta da prática científica que o próprio fato de esta aparecer como uma manifestação da qualidade intelectual superior dos técnicos, o que conduz à legitimidade de sua dominação, efetivada pela razão, garantindo a ilusão de sua eficácia e adquirindo o monopólio da autoridade na elaboração de normas jurídico-legais.

Essa planificação, no entanto, enseja falhas (Scott 1998). Ao mesmo tempo em que as comunidades destas localidades são muito afetadas pela institucionalização e regulação, imprimem formas de resistência às alterações no seu modo de vida, ainda que sob relações desiguais de poder, fazendo com que a dinâmica social negue, cotidianamente, a ordem utópica das coisas expressas em estados estáveis e definitivos de representações. As respostas da população local a tal processo têm se dado, dentre outros modos, por meio da continuidade de suas práticas tradicionais, cada vez mais ilegalizadas. Conforme disse um morador da Canastra: “não existe jeito de acabar nesta nossa região com fazedor de queijo e com queimador de campo (...). Isso não acaba, é tradição que vem há milhões de anos”. Mas também pela busca de alianças com diferentes esferas de poder, explorando controvérsias entre cientistas e mesmo entre diferentes instâncias e órgãos reguladores do Estado, com disputas via judiciário e tentativas de alterar legislações.

No caso do PNSC, a tramitação de centenas de ações judiciais envolvendo a comunidade local se transformou no maior processo de conciliação em tramitação atualmente na justiça do país, intitulado: “Canastra: Justiça e Reconciliação”. Audiências Públicas têm acontecido, abrindo um acirrado espaço de negociação, com os moradores que reivindicam reconhecimento como comunidade tradicional (Canastreiros) e o direito de permanência, ao mesmo tempo que apontam falhas na gestão do poder público ao afirmar que após a criação do parque o número de incêndios aumentou na região e que aquilo que os gestores fazem ali não é preservação ambiental. Processo semelhante tem se dado na permanência da produção, consumo e comercialização dos queijos, com disputas pela criação de “leis de exceção” para modos de fazer os queijos artesanais, questionando o padrão industrial-sanitário imposto pelo estado:

Deveriam pelo menos pegar essas pessoas que vão trabalhar com queijo de leite cru e dar uma noção do que é o leite cru. Eles são muito bons no que eles foram catequizados, para trabalhar com o leite da indústria. Mas quando eles pegam para trabalhar com nosso queijo de leite cru, eles não têm noção. E precisavam ter o mínimo de noção. Deveriam ter o bê-a-bá para não acontecer aquilo que está acontecendo com a gente hoje. Aí você tem, desde 2000, que tem esse programa⁴³, com vinte ou trinta cadastrados em 400, 500 produtores na região (Luciano Carvalho, produtor rural, novembro de 2015).

Sobre as esferas patrimoniais, vale dizer que as categorizações (natural e imaterial) não fazem sentido dentro da lógica dos atores locais. Para estes, não existe a manutenção de patrimônio ambiental sem pessoas, do mesmo modo que não existe patrimônio imaterial sem uma base territorial para sua elaboração a partir de práticas tradicionais. A ideia desse aparato conceitual compartimentado de patrimônios – onde se fala de modo de produção sem território e territórios sem população –, também construído e instituído pelo poder público, se atrelada a outras inadequações não fazem sentido em um universo local em que diferentes relações estabelecidas se sobrepõem às estruturas técnicas⁴⁴.

Porém, como disse um produtor, durante uma reunião de salvaguarda do produto, isso não tem sido levado em conta: “Talvez a participação de um produtor [na reunião] seja muito importante para algumas pessoas, mas existe esse resquício de colonização que ainda é muito forte. Se não tiver um doutor para avaliar, a fala do produtor fica em xeque”. Ou como disse outro produtor, perguntado sobre o porquê dos órgãos ambientais não aceitarem as argumentações da população local: “não tem conversa: se não tiver diploma, eles não escutam”.

Referências

ALMEIDA, Alfredo Wagner. 2008. *Antropologia dos Archivos da Amazônia*. Rio de Janeiro: Casa 8 / Fundação Universidade do Amazonas.

43 Refere-se ao Programa Queijo Minas Artesanal, do governo do estado, que tem como objetivo apoiar a legalização da produção e comercialização, o que se dá através do cadastramento de produtores no órgão responsável (o IMA).

44 No âmbito das contradições internas que envolvem órgãos públicos, incluindo aquelas que tratam da questão patrimonial, vale ressaltar que o Brasil criou em 2009 um instrumento nacional de reconhecimento das “paisagens culturais brasileiras”, baseado no modelo de “paisagens culturais” da Unesco, que valoriza as inter-relações entre homem e meio ambiente e abarca também as ideias de pertencimento, significado, valor e singularidade do lugar, denominado “chancela” e regulado pela Portaria nº 127 do Iphan. Porém, ainda persiste internamente aos institutos uma forte dissociação entre patrimônios natural e cultural, assim como entre material e imaterial, com a avaliação e julgamento desses bens sendo realizados por grupos distintos de especialistas.

BARBOSA, Cristiano. 2007. *Território de Vida e Trabalho dos Pequenos Produtores de Queijo da Serra da Canastra: um estudo sobre a relação entre produção camponesa e espaços naturais protegidos nas nascentes do Rio São Francisco, Minas Gerais*. Dissertação de Mestrado. Geografia, Universidade Federal de Uberlândia.

BRASIL. Lei Nº 9.985, de 18 de julho de 2000. Regulamenta o art. 225, parágrafo 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências (SNUC). Brasília, 18 jul. 2000.

CINTRÃO, Rosângela. 2016. *Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas*. Tese de doutorado. CPDA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

CRUZ, Fabiana T. 2012. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. Tese de doutorado. PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

CRUZ, Fabiana; SCHNEIDER, Sergio. 2010. “Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais”. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 5(2): 22-38.

DELFOSSÉ, Claire. 2007. *La France Fromagère (1850-1990)*. Collection pluridisciplinaire du Laboratoire d'études rurales (Université Lyon-INRA). Paris: La Boutique de l'histoire Éditions.

DIEGUES, Antonio Carlos. 2001. *O Mito Moderno da Natureza Intocada*. 3ª Edição. São Paulo: Hucitec, USP.

DOUGLAS, Mary. 1976. *Pureza e Perigo. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu*. São Paulo: Editora Perspectiva.

ESCOBAR, Arturo. 1995. *Encountering Development. The making and unmaking of the Third World*. Princeton: Princeton University Press.

FERGUSON, James. 1990. *The Anti-Politics Machine: “Development”, Depoliticization, and Bureaucratic Power in Lesotho*. Cambridge and New York: Cambridge University Press.

FOUCAULT, Michel. 2001. *História da Sexualidade I: a vontade de saber*. 14 ed., Rio de Janeiro: Graal.

_____. 2008. *Segurança, Território e População (Curso no Collège de France- 1977-1978)*. São Paulo: Martins Fontes.

LATOUR, Bruno. 1988. *The pasteurization of France*. Cambridge and London: Harvard University Press.

L'ESTOILE, Benoit de. 2003. “Ciência do Homem e Dominação Racional”. In: L'Estoile, B., Neiburg, F. e Sigaud, L. *Antropologia, Impérios e Estados Nacionais*. Rio de Janeiro: Relume-Dumara.

LEUZINGER, Márcia D. 2009. *Natureza e cultura: unidades de conservação de proteção integral e populações tradicionais residentes*. Curitiba: Letra da Lei.

MEDEIROS, Marcelo B; FIEDLER, Nilton C. 2004. “Incêndios Florestais no Parque Nacional da Serra da Canastra: desafios para a conservação da biodiversidade”. *Ciência Florestal*, 14(2):157-168.

MENESES, José Newton Coelho. 2006. *Queijo artesanal de Minas – Patrimônio cultural do*

Brasil. Dossiê interpretativo – Vol 1. Belo Horizonte: IPHAN.

ORTEGA, Antonio Cezar; BORGES, Michele Silva. 2012. “Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade”. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 19(1): 71-81.

PAXSON, Heather. 2008. “Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States”. *Cultural Anthropology*, 23(1): 15-47.

_____. 2013. *The life of cheese – Crafting food and value in America*. Berkeley: Los Angeles / London: University of California Press.

ROSEMAN, Sharon. 2004. “Bioregulation and Comida Caseira in Rural Galicia, Spain”. *Identities: Global Studies in Culture and Power*, 11(1): 9-37.

RIBEIRO, Gustavo Lins. 2008. “Poder, redes e ideologia no campo do desenvolvimento”. *Novos Estudos CEBRAP*, 80: 109-125.

SANTOS, Laymert Garcia dos. 2005. “Quando o conhecimento científico se torna predação high-tech: recursos genéticos e conhecimento tradicional no Brasil”. In: B. de S. Santos (Org.). *Semear outras soluções: os caminhos da biodiversidade e dos conhecimentos rivais*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. pp.107-137.

SCOTT, James C. 1998. *Seeing Like a State: how certain schemes to improve human condition have failed*. New Haven: Yale University Press.

ZHOURI, Andréa; PEREIRA, Doralice B.; LASCHEFSKI, Klemens (orgs). 2005. *A insustentável leveza da política ambiental: desenvolvimento e conflitos socioambientais*. Belo Horizonte: Autêntica.

Recebido em 30 de junho de 2017.

Aceito em 25 de outubro de 2017.