

AGRICULTURA FAMILIAR NO APL/CACHAÇA DA REGIÃO DE SALINAS: CASO DE SUCESSO DA CACHAÇA TERRA DE OURO

Franklin Meireles de Oliveira¹;
Sílvia Maria Almeida Lima Costa²;

Resumo

O presente trabalho aborda o estudo do Arranjo Produtivo Local da cachaça da Região de Salinas/MG e a participação da agricultura familiar neste. Salinas detém aproximadamente 150 produtores de cachaça, porém cerca de dois terços podem ser fornecedores informais para destilarias regionais. De acordo SEBRAE (2014), três milhões de litros foram produzidos na última temporada, resultantes de 27 alambiques e 60 marcas de cachaça parceiras da Associação de Produtores de Cachaça de Alambique de Salinas (APACS), variando preço entre médias de R\$ 20 a R\$ 45, o mercado torna-se favorável, tanto para os empresários quanto para a região, gerando mais empregos e renda. Números da Secretaria de Estado da Fazenda revelam crescimento do faturamento dos produtores de 9,01%, passando de R\$ 24,4 milhões em 2011 para R\$ 26,6 milhões em 2012. A grande força da agricultura familiar neste APL é o caso da Cachaça de alambique “Terra de Ouro”, produzida pela Cooperativa de produtores COOPERCACHAÇA, formada por 111 produtores rurais da agricultura familiar que buscam o crescimento, no Norte de Minas Gerais, abrange quatro municípios (Salinas, Novorizonte, Rubelita e Indaiabira). A estrutura da cooperativa é composta por oito unidades de produção, uma engarrafadora e um escritório central. Utilizando técnicas de cultivo e colheita de cana que preservam o meio ambiente, processamento atendendo todas as normas do Ministério da Agricultura e normas (APACS) pertinentes ao selo Indicação de Procedência. A Cachaça Terra de Ouro é da Agricultura Familiar e contribui para a empregabilidade no campo, reduzindo assim o êxodo rural.

Palavras Chave: Cooperativismo; Indicação de Procedência; Destilarias.

Abstract

This paper describes the study of the Local Productive Arrangement of rum in the Region of Salinas / MG and participation of family farmers in this. Salinas holds approximately 150 producers of rum, but about two-thirds can be informal providers for

¹Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Unesp, Ilha Solteira/SP. franklin.meireles@bol.com.br

²Docente do Departamento de Fitotecnia, Alimentos e Sócio Economia, Unesp, Ilha Solteira/SP smalcost@ agr.feis.unesp.br

regional distilleries. Of SEBRAE (2014) agreement, three million liters were produced last season, resulting in 27 stills and 60 brands of cachaça partner of the Association of Producers of Salinas cachaça (APACS), ranging between price averages \$ 20 to £ 45, the market becomes favorable, both for entrepreneurs and for the region, generating more jobs and income. Numbers of the State Department of Finance show revenue growth of producers of 9.01%, from R \$ 24.4 million in 2011 to R \$ 26.6 million in 2012. A great strength of this family farming APL is the case Cachaça alembic "Golden Land", produced by producers COOPERCACHAÇA Cooperative, formed by 111 rural family farmers who seek growth in the North of Minas Gerais, encompasses four counties (Salinas, Novorizonte, Rubery and Indaiabira). The cooperative structure is composed of eight units of production, bottling and a central office. Using techniques of cultivation and harvesting of cane that preserve the environment, given all the processing rules of the Ministry of Agriculture and standards (APACS) relevant to the seal indication Procendência. The Earth is Cachaça Gold Family Farming and contributes to employability in the field, thereby reducing the rural exodus.

Key words: Cooperative; Indication of Origin; Distilleries.

1. Introdução

A agroindústria brasileira tem, historicamente, na agricultura familiar um importante desencadeador e acumulador de importância econômica e social ao país. Um exemplo deste é a cadeia produtiva da cachaça de alambique, capaz de expressar a valorização do trabalhador familiar, e oportunizar ocupação para um expressivo contingente de mão-de-obra rural, representado em sua grande maioria pelos agricultores e suas famílias.

A agricultura familiar ocupa cerca de 30,5% da área total dos estabelecimentos rurais, produzindo 38% do Valor Bruto da Produção (VBP) nacional e ocupam 77% do total de pessoas que trabalham na agricultura, demonstrando que é uma categoria expressiva e capaz de reduzir o êxodo do homem do campo para os centros urbanos. (PEDROSO & CLEPS JUNIOR, 2008).

O segmento produtivo da cachaça de alambique consolidou-se nos últimos anos como importante opção da agricultura do estado de Minas Gerais, tanto na formação de renda do trabalhador rural quanto na geração de empregos ao longo da sua cadeia produtiva.

Nascida com o país, há 500 anos, um dos segmentos econômicos que sustentaram o desenvolvimento do país, com o ciclo da cana-de-açúcar³, a bebida continua presente no mercado e cultura dos brasileiros.

Com raízes na agricultura familiar, a cadeia produtiva da cachaça de alambique de acordo o Ministério do Trabalho e Emprego (2010) foi registrado no país cerca de 2.500 estabelecimentos⁴ do segmento de fabricação de aguardentes e outras bebidas destiladas, incluídas as empresas de fabricação de cachaça. Destas, em torno de 90% são caracterizadas como empresas de pequeno porte, que emprega até quatro funcionários em atividade.

Uma característica associada à dimensão do contingente de estabelecimentos produtores é a concentração regional desses estabelecimentos; mais de 75% dessas empresas estão localizadas nos estados de Minas Gerais (com 37% do total de estabelecimentos registrados no país), São Paulo (com 15%), Rio Grande do Sul (7%), Espírito Santo (7%), Ceará (6%) e Rio de Janeiro (4%), são 1,3 bilhão de litros produzidos por ano no país, sendo 25% deste total provenientes da fabricação artesanal, principalmente nos estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro.

A região Norte de Minas Gerais, alvo deste estudo, articula-se econômica e socialmente com a região Nordeste desde o período colonial; como extensão da economia açucareira, exibe em seu quadro econômico - social e ambiental os reflexos de políticas desenvolvimentistas formuladas com base na distribuição desigual de recursos e oportunidades.

A região de Salinas constitui um recorte territorial da região Norte de Minas e é referenciada como tradicional produtora de cachaça de alambique. Contando com aproximadamente 150 produtores, entretanto cerca de dois terços não apresentam registros formais de comercialização junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) sendo entendidos como produtores que mantêm contratos informais de fornecimento para destilarias regionais. Aos produtores registrados se

³ O Brasil tornou-se o maior produtor de cana-de-açúcar entre o séculos XVI e XVII.

⁴ As informações do Ministério do Trabalho e Emprego acima citadas referem-se apenas a estabelecimentos registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Contudo, segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC, 2013), o Brasil conta com mais de 40 mil produtores, sendo 99% caracterizados como microempreendedores.

associam marcas registradas e são divididos pelo critério de escala produtiva em: mini com produção média anual de 36.000 litros, pequenos 104.000, médio 180.000 e grande 723.000 litros, somando aproximados 1,04 milhões de litros em numero total 50 produtores (OLIVEIRA, 2002).

A grande força da agricultura familiar neste APL tem como exemplo o caso da Cachaça de alambique “Terra de Ouro”, produzida por uma Cooperativa de produtores. Neste sentido o presente trabalho aborda o estudo da agricultura familiar no Arranjo Produtivo Local (APL) de cachaça da Região de Salinas/MG, tomando-se como base deste segmento produtivo, demonstrado pela Cooperativa COOPERCACHAÇA detentora da marca “Terra de Ouro”.

2. Revisão de Literatura

Arranjos Produtivos, Agricultura Familiar e Cooperativismo.

Em um período relativamente recente, mais precisamente na década de 90, surge o termo agricultura familiar, para designar uma categoria de produtores que, em períodos anteriores, eram enquadrados na denominação genérica de pequenos produtores, pequenos agricultores, colonos, camponeses (COLOMBO & SANT’ANA, 2006).

Para Gualda (2007), a agricultura familiar se caracteriza por sua forma de organização produtiva ser de responsabilidade exclusiva do grupo familiar responsável por todo o processo produtivo, podendo abranger desde a escolha da cultura, diversificação, tipo de plantio e escoamento da produção. Tal conceito é sintetizado por Neves (2006) “como a forma de organização da produção em que a família é ao mesmo tempo proprietária dos meios de produção e executora das atividades produtivas”.

A agricultura familiar compreende grande diversidade cultural, social e econômica podendo variar desde o campesinato tradicional até a pequena produção modernizada. A maioria das definições da agricultura familiar está vinculada ao número de empregados e ao tamanho da propriedade. No âmbito do Programa Nacional da Agricultura Familiar (PRONAF) são familiares todos os agricultores que tenham o trabalho familiar como base da exploração do estabelecimento, detenham área inferior a quatro módulos fiscais (seis módulos fiscais no caso da pecuária) e renda bruta anual familiar de até R\$ 110.000,00 (MDA, 2009).

Atualmente a comunidade acadêmica já entende que a agricultura familiar constitui um universo profundamente heterogêneo, seja em termos de disponibilidade de

recursos, acesso ao mercado, capacidade de geração e acumulação de renda. Aproximadamente 85% do total de propriedades rurais do país pertencem a grupos familiares (BUAINAIN, SOUZA Fº e SILVEIRA, 2002).

Pedroso & Cleps Junior (2008), entre outros pesquisadores, apontam para o reconhecimento, na sociedade contemporânea, da capacidade que essa categoria social possui em relação à geração de emprego e renda no meio rural. No entanto, também é reconhecida a dificuldade que os produtores familiares têm em se posicionar no mercado, sendo a comercialização de seus produtos, em condições favoráveis, o objetivo mais difícil de alcançar.

Especialmente no caso da produção e comercialização de cachaça, enquanto produto de processamento artesanal ou industrial, e, especialmente por demandar matéria prima de produtores familiares, a presença de arranjos cooperativos articulados com outras organizações de apoio formadas em torno de uma cadeia produtiva constitui o que se convencionou chamar de Arranjo Produtivo Local (APL). O conceito de APL remete ao atributo de interação entre empresas, organizações e sistemas produtivos de uma localidade ou território. A localização conjunta de empresas ou unidades produtivas pode propiciar a geração de vantagens competitivas em detrimento de áreas menos organizadas e com menor apoio. Para Filippi e Torre (2002) a proximidade geográfica (definida tanto por espaço geoeconômico quanto pelos aspectos de construção social) produz efeitos de sinergia presentes em sistemas organizados que favorece a conformação de território, entendido como a área sobre a qual se projeta a ação de políticas públicas, e a incidência de processos de *aprendizagem* coletiva organizado (RALLET, 2002)

No interior de um determinado APL, arranjos cooperativos como associativismo e cooperativismo constitui alternativa eficaz para reduzir a migração do campo para a cidade e construir ligações coesas entre o conjunto de agricultores, e ajudar na coordenação entre estes e os elos subsequentes de uma cadeia produtiva, favorecendo os processos de geração de valor.

O Cooperativismo é a doutrina que preconiza a colaboração e a associação de pessoas ou grupos com os mesmos interesses, a fim de obter vantagens comuns em suas atividades econômicas (RIOS, 1987). O associacionismo cooperativista tem por fundamento o progresso social da cooperação e do auxílio mútuo segundo o qual aqueles que se encontram em situação desvantajosa de competição conseguem, pela

soma de esforços, garantir a sobrevivência. As vantagens econômicas do cooperativismo se expressam, para os cooperados, no potencial de redução dos custos de produção, na obtenção de economias de escala, melhores condições de prazo e preço, na edificação de instalações de uso comum, entre outras alternativas de apoio à produção e comercialização.

História da cachaça.

O Brasil, como em outros países do mundo, possui uma bebida genuína, a cachaça, com identidade específica e características sensoriais peculiares.

Segundo Paiva et al. (2001), as primeiras mudas de cana de açúcar foram trazidas ao Brasil, pelos Portugueses, no período entre 1532 e 1548. Para os autores, a bebida garapa azeda, teria sido oferecida para os escravos devido às suas propriedades energéticas em face de sua alta concentração de açúcar, e recebido nome “Cagaça”, denominação que, acabou derivando para o atual nome da bebida “Cachaça”.

Já com o nome cachaça, essa bebida foi um dos produtos *de baixo status* perante a sociedade, pois era consumida apenas por escravos e brancos pobres, enquanto a elite brasileira da época preferia vinhos e a bagaceira (aguardente de bagaço de uva), trazidos de Portugal. Mesmo assim os engenhos de cachaça foram se espalhando, tornando-se a bebida alcoólica mais consumida no Brasil Colônia. Em certo período a Corte Portuguesa teria proibido sua produção, comercialização e consumo sob a justificativa de que o consumo pelos escravos poderia ameaçar a segurança e a ordem da Colônia, e que supostamente prejudicaria, também, o rendimento dos trabalhadores das minas de ouro e do comércio local. Entretanto, o motivo de proibição, segundo alguns historiadores, é que a cachaça produzida no Brasil começou a ganhar espaço junto à classe média da época, o que levaria à diminuição do consumo da bagaceira, importada de Portugal e, conseqüentemente, a arrecadação menor de impostos. Como na prática não se conseguiu acabar com o consumo da bebida, em meados do século XVIII a Corte Portuguesa decidiu taxar a venda da cachaça, porém sem sucesso, pois a sonegação era muito elevada e a aguardente tornou-se um símbolo de resistência contra a dominação portuguesa. (PAIVA, et. al., 2001).

Quando o produto nacional começou a ganhar força entre todas as classes sociais, alguns setores da elite e da classe média do século XIX e início do XX iniciaram um movimento de preconceito contra a cachaça, uma vez que eles buscavam uma identidade mais próxima da europeia. Somente durante a Semana de Arte de 1922,

quando se buscou as raízes brasileiras, é que a cachaça voltou a ser considerada um símbolo da cultura nacional e contra a adoção da cultura europeia.

Na década de 90, o governo decidiu registrar o nome e a bebida como uma espécie de produto legítimo nacional. Assim, o Decreto Nº 4062 de 21 de dezembro de 2001, no seu artigo primeiro, designa o nome "cachaça"⁵, vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiro, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, e no artigo terceiro, parágrafo primeiro, restringe o uso das expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" aos produtores estabelecidos no País.

O Estado de Minas Gerais, embora não seja o maior produtor, desenvolveu uma fama nacional como responsável pelas melhores e mais saborosas cachaças do país, são as conhecidas cachaças artesanais destiladas em alambique de cobre, principalmente a região de Salinas, localizada na mesorregião Norte mineira. Um indicador para essa informação é o preço médio do litro da cachaça exportada por estado no Brasil para o ano de 2005. Enquanto o preço da cachaça mineira gira em torno de US\$3,05, a média nacional é de apenas US\$1,22, menos da metade do valor. (MDIC, 2006)

A cachaça de alambique é produzida em pequenas destilarias, que utilizam colheita manual para corte da cana-de-açúcar, sem queima das folhas. A moagem ocorre no máximo 24 horas após o corte, com o descarte da ponta e da palha. O processo de fermentação que pode levar de 12 a 18 horas é peculiar, podendo utilizar fermentos produzidos no próprio alambique ou então fermentos selecionados (leveduras), disponíveis no mercado. Os volumes produzidos nesse sistema é de pequena monta, sendo que a média brasileira entre 300 e 1.000 litros/dia. Os alambiques utilizados são de cobre, similares aos que se usa para destilação do conhaque, aquecidos com fogo direto ou vapor. A escolha desse material se deve às suas propriedades como bom condutor de calor e também por catalisar reações químicas que eliminam substâncias com odores desagradáveis, como mercaptanas e ácidos graxos.

Neste caso são significativas as aptidões construídas regionalmente através do processo de aprendizagem, no qual ganham destaque para a formação do conhecimento

⁵ Cachaça esta é definida como “a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil”, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

elementos de natureza tácita, bem discutida por autores neo-schumpeterianos, como Lall (2005).

Consumo e produção.

A aguardente de cana é a terceira bebida destilada mais consumida no mundo e a primeira no Brasil. Segundo o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana e Cachaça (PBDAC), a produção anual média gira em torno de 1,3 bilhão de litros ano, sendo cerca de 75% desse volume proveniente da fabricação industrial e 25% produzido artesanalmente.

O Brasil consome quase toda a produção interna de cachaça; as exportações representam por volta de 1% a 2% apenas (cerca de 2,5 milhões de litros). A cachaça é produzida em todos os Estados brasileiros, mesmo naqueles onde o cultivo da cana-de-açúcar ocorre em escalas reduzidas. Dados históricos apontam que os maiores produtores de cachaça são: São Paulo (45%), Pernambuco (12%), Ceará (11%), Rio de Janeiro (8%), Minas Gerais (8%), Goiás (8%), Paraná (4%), Paraíba (2%) e Bahia (2%), sendo os três primeiros responsáveis por quase toda produção de cachaça industrial. A produção de cachaça artesanal ou de alambique está concentrada nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e São Paulo, sendo que os estados mineiro e fluminense contribuem com quase 50% de toda a produção de cachaça de alambique do Brasil. (RODRIGUES et al., 2006).

Arranjo Produtivo Local da Região de Salinas.

A cadeia de valor é o conjunto de atividades desempenhadas por uma organização desde as relações com os fornecedores, ciclo de produção e venda até a fase da distribuição final. Na fabricação de cachaça, os agricultores, sobretudo os pequenos produtores familiares são também fornecedores da matéria-prima básica, a cana-de-açúcar. Parcerias junto a esses produtores agrícolas são fundamentais, com o intuito de minimizar problemas associados ao sazonalidade na época de escassez e garantir o funcionamento mínimo do empreendimento. Destaca-se que para produção de cachaça artesanal é pertinente utilizar matéria prima decorrente de plantações que não utilizem agrotóxicos e não usem o recurso das queimadas para a colheita.

Diferentemente do que ocorre na produção de cachaça industrial, que normalmente utiliza produtos quimicamente sintetizados para referido processo. O empreendedor deve conhecer toda a cadeia produtiva e verificar a disponibilidade de fornecedores para as necessidades do negócio. Além da matéria prima básica, destacam-

se os fornecedores de agentes naturais de fermentação, materiais para envase, embalagem e desenho gráfico, barris de envelhecimento, máquinas, equipamentos e tecnologia industrial, bem como material combustível (lenha, gás, energia etc.), distribuição do produto (transporte, combustível etc.) e materiais de escritório e limpeza. (SEBRAE, 2014).

A região de Salinas constitui um polo produtor de cachaça de qualidade, e seu produto em geral obtém a melhor classificação do Ministério da Agricultura. Atualmente⁶ de acordo SEBRAE (2013), três milhões de litros (o equivalente a 4,5 milhões de garrafas) era o volume de produção até setembro de 2013; 40% foram à queda na produção de aguardente nos últimos dois anos, provocada pela seca, até então cinco milhões de litros era o volume fabricado anualmente antes do período de estiagem. Em 2014 são 28 alambiques e 52 marcas de cachaça associadas à Associação de Produtores de Cachaça de Alambique de Salinas (APACS).

Mercado.

O preço do produto e a forma de comercialização também são diferentes. A cachaça industrial é vendida, a preços de 2013 em torno R\$0,70 o litro na destilaria e é comercializada em larga escala, tanto no mercado interno quanto no externo. A cachaça artesanal consegue um valor de, no mínimo, R\$1,30 por litro e, dependendo da forma como é comercializada (a granel ou engarrafada) pode chegar, em média, a R\$4,50 a R\$6,00 por litro (SEBRAE, 2013).

Em lojas especializadas em bebidas, a cachaça artesanal é vendida a preços muito altos, dependendo da marca, podendo ultrapassar o valor de R\$200,00 por uma garrafa de 700 mililitros. Ou seja, o valor agregado na produção artesanal é muito elevado, já que o consumidor adquire um produto praticamente exclusivo.

A Revenda Autorizada são equipamentos de comercialização em nível de atacado para um determinado recorte geográfico constitui estratégia comercial da Associação de Produtores de Cachaça de Alambique de Salinas (APACS) (SEBRAE, 2013)

⁶Poucos dados são disponíveis quantificando a produção deste Arranjo Produtivo Local (APL), recente segundo Erwin Weimann (2006), fabricam-se em Salinas cerca de 60 marcas, que contribuem para a reputação da região, produtora de 2,6 milhões de litros por ano. A produção e comercialização da cachaça são de extrema importância para a região de Salinas, uma vez que movimenta de forma direta e indireta a economia do município.

Para exportação, o preço varia entre US\$1,00 e US\$2,50 o litro, que é vendido no mercado internacional por US\$ 20,00 a US\$24,00 por litro. Segundo estimativas do PBDAC (Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça), espera-se que as exportações cheguem a 100 milhões de litros em dez anos, pois a qualidade da cachaça brasileira vem melhorando a cada safra e conquistando cada vez mais consumidores estrangeiros, sobretudo os europeus.

A produção de cachaça de alambique em Minas Gerais, mesmo registrando um alto grau de clandestinidade, desempenha importante papel na estruturação da economia agroindustrial do Estado. Segundo Cardozo (2006), são 8.466 estabelecimentos produtores; em parte significativa destes, os produtores combinam a produção da cachaça com outras explorações agropecuárias. No conjunto, os estabelecimentos empregam, direta e indiretamente, cerca de 240.000 pessoas e geram uma renda anual total estimada de R\$ 1,5 bilhão em toda a cadeia produtiva. (SEBRAE, 2002).

Regionalmente, os estabelecimentos produtores de cachaça de alambique estão assim distribuídos em Minas Gerais de acordo tabela 1.

Tabela1. Produtores de cachaça de alambique no Estado de Minas Gerais, por mesorregião.

Mesorregião	Estabelecimentos	%
MINAS GERAIS	8.466	100,0
Norte	2.591	30,6
Jequitinhonha	1.527	18,0
Rio Doce	1.192	14,1
Metropolitana de Belo Horizonte	1.134	13,4
Zona da Mata	804	9,5
Vale do Mucuri	347	4,1
Oeste	219	2,6
Sul-Sudeste	197	2,3
Vertentes	183	2,2
Triângulo Mineiro	136	1,6
Central	114	1,3
Noroeste	22	0,3

Fonte: SEBRAE, 2002

Porém, a clandestinidade ainda é a marca dominante no setor, visto que 85% dos estabelecimentos operam às margens da lei. Apesar de apresentar altos índices de informalidade, a atividade produtiva e comercial da cachaça possui um papel de relevância na estruturação de milhares de propriedades rurais do interior de Minas Gerais, onde tem destaque a produção de aguardente artesanal (SILVA et. al., 2007).

Neste aspecto diferencia-se da cachaça paulista, que tem uma longa tradição na produção de aguardente industrial. Neste estado atuam cerca de 850 empresas

distribuidoras, com faturamento anual estimado em R\$ 5 bilhões. O intenso programa de pesquisas em cana-de-açúcar desenvolvido no estado, em função de demandas do próprio setor sucroalcooleiro, e o caráter industrial da atividade fazem com que a produtividade da aguardente paulista alcance a média de 150 litros por tonelada de cana, contra 100 litros por tonelada obtidos em Minas Gerais (SEBRAE-MG, 2004; SILVA *et. al.*, 2005).

Para a região norte de Minas Gerais poucos estudos abordaram uma quantificação dos produtores presentes. Oliveira (2002), tipificou os produtores de cachaça de Salinas conforme a seguir:

- a) mini-produtor – aquele cuja produção anual seja menor que 4.000 litros de cachaça.
- b) pequeno produtor – aquele cuja produção anual de cachaça situa-se entre 4.000 e 15.000 litros.
- c) médio produtor – quem produz entre 15.000 e 30.000 litros por ano.
- d) grande produtor – aquele cuja produção anual de cachaça ultrapassa 30.000 litros.

Os produtores de Salinas vêm mostrando ao Brasil que, quando há uma boa gestão aliada à transparência e real apoio de setores públicos, o mercado torna-se favorável, tanto para os empresários quando para a região, com mais empregos e renda. Números da Secretaria de Estado da Fazenda divulgados em março de 2013, mostraram que o faturamento de produtores de cachaça na região de Salinas cresceu 13,84% no comparativo entre os anos de 2012 e 2011. Dos municípios analisados o que teve maior aumento no faturamento foi Novorizonte, com crescimento de 31,90%, passando de R\$ 7,4 milhões em 2011 para R\$ 9,7 milhões em 2012. No município de Fruta do Leite o crescimento foi de 21,09%, de R\$ 9,6 mil para R\$ 11,8 mil, enquanto Salinas, com 27 produtores cadastrados na Associação de Produtores de Cachaça de Alambique de Salinas (APACS), cresceu 9,24%, com faturamento de R\$ 24,4 milhões em 2011 e de R\$ 26,6 milhões em 2012. O levantamento da Fazenda estadual aborda nove municípios, com 45 produtores cadastrados, que faturaram R\$ 36.835.236,72 em 2012, contra R\$ 32.356.573,06 em 2011, crescimento de 13,84% (JORNAL VALOR ECONOMICO, 2013).

3. Metodologia

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica em fontes secundárias, que consistiu na utilização de materiais publicados sobre o tema de estudo, desde publicações avulsas,

A Cooperativa dos Produtores de Cachaça de Alambique da Microrregião de Salinas Ltda. - COOPERCACHAÇA, foi fundada em 01/03/2002 pela União de 111 pequenos produtores rurais da agricultura familiar, atualmente permanece constante o número de produtores associados. A expressão produtores "pronafianos" resume o perfil dos produtores cooperados fundadores como produtores originários da agricultura familiar.

Atualmente, a estrutura da cooperativa apresenta em oito unidades de produção agroindustrial da cachaça, distribuídas em quatro municípios (Salinas, Rubelita, Novorizonte e Indaiabira). Em busca de melhores condições de vida, passaram a exercer suas atividades de forma legal, em fábricas que atendem todas as exigências do Ministério da Agricultura e do mercado Interno e externo.

Este projeto incentivou o Cooperativismo e contribuiu para a geração de oportunidades para vários seguimentos, principalmente pela notoriedade que a Cachaça de Salinas alcançou no Brasil e no Exterior, além da permanência dos produtores em suas propriedades rurais, com melhoria de renda e qualidade de vida.

A estrutura organizacional e administrativa da Coopercachaça é formada pela Assembléia Geral, Conselho de Administração, Conselho Fiscal e diretoria, formada pelo Diretor-Presidente, Diretor Vice-Presidente, Tesoureiro e Secretário. São realizadas reuniões mensais e extraordinariamente para tomada de decisões, apresentação de resultados e fiscalização de toda a movimentação financeira e descrição dos Recursos físicos da instituição.

Do conjunto de 111 agricultores familiares produtores de cana-de-açúcar cada produtor é responsável pelo plantio e manutenção do seu canavial. A cooperativa possui oito unidades de produção localizadas em quatro municípios (da Micro Região de Salinas) no norte de Minas Gerais.

Todas as unidades são dotadas da mesma estrutura física para processamento agroindustrial da cana-de-açúcar para produção de cachaça, assim como mesmos equipamentos e capacidade produtiva. Cada fabrica é independente uma da outra, possuindo entre 11 (onze) a 18 (dezoito) cooperados. A Cooperativa coordena as operações de corte, transporte, além do processamento agroindustrial. de produção dentro da unidade.

A COOPERCACHAÇA apresenta, como ponto positivo de sua estrutura operacional, a característica de que a mão-de-obra utilizada no processamento

agroindustrial se constitui, nos próprios cooperados que trabalham nas unidades de produção, treinados para produzir a cachaça Terra de Ouro padrão de qualidade definido, respeitando assim, o rigor sanitário e químico exigidos pelo Ministério da Agricultura e pelo mercado Internacional.

Além das oito unidades produtivas conta ainda com uma unidade central de armazenamento, envelhecimento e engarrafamento e comercialização do produto sob a marca denominada “Terra de Ouro”. Esta unidade central está localizada no município de Salinas (MG)

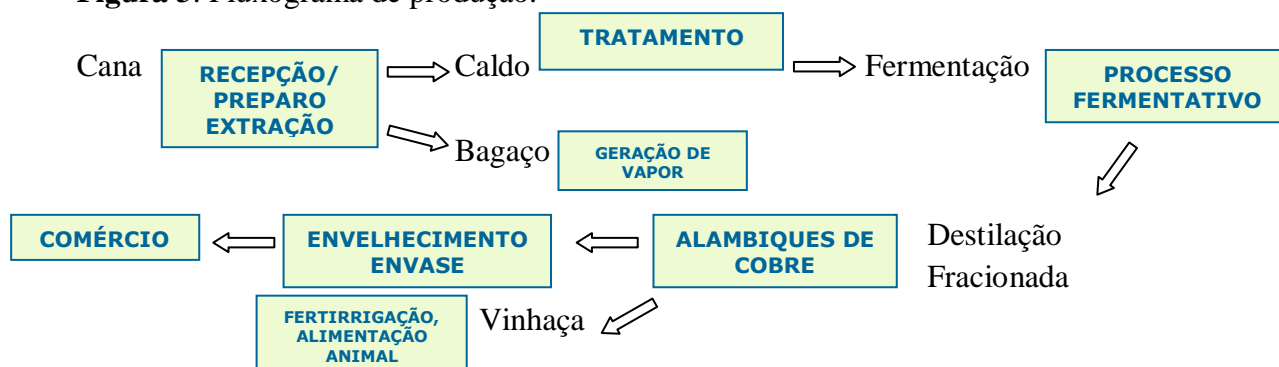
A produção da cachaça e Marca “Terra de Ouro”.

Aspectos qualitativos:

Terra de Ouro constitui a marca da cachaça de alambique produzida pela cooperativa com controle sanitário, destilada e separada fração de coração como produto principal, tendo a fração cabeça e cauda descartadas e reaproveitadas na sanitização da fábrica. As leveduras são naturais, sem produtos químicos.

As equipes de operação atuantes nas oito unidades de processamento são treinadas para produzir cachaça de excelente qualidade e com o mesmo padrão definidas por normativas legais. O fluxograma de produção que representa o atendimento aos os padrões tradicionais de produção da região é mostrado da figura 3:

Figura 3. Fluxograma de produção.



Fonte: Elaborado pelo autor.

A aguardente de caná ou cachaça está submetida à Legislação Nacional, de acordo com a Instrução Normativa nº 13 de 30 de junho de 2005, de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabelece os padrões de identidade e de qualidade aos qual a bebida deve atender de acordo tabela 1.

Tabela 1. Características físicas e químicas para a aguardente de cana-de-açúcar e cachaça, estabelecidas pela legislação brasileira⁷.

Componente	Unidade	Limite	
		Mínimo	Máximo
Acidez volátil, em ácido acético	mg.100 mL ⁻¹ a.a. *****	-	150
Ésteres, em acetato de etila	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	-	200
Aldeídos, em aldeído acético	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	-	30
Furfural + hidroximetilfurfural	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	-	5
Álcoois superiores*	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	-	360
Congêneres**	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	200	650
Álcool metílico	mg.100 mL ⁻¹ a.a.	-	20
Cobre	mg.L ⁻¹	-	5
Extrato seco	g.L ⁻¹	-	6***

*Álcoois superiores = (isobutílico + isoamílicos + n-propílico); **Congêneres = (acidez volátil + ésteres + aldeídos + furfural/hidroximetilfurfural + álcoois superiores); e ***Aguardente de cana ou cachaça “adoçada” = máximo 30 g.L⁻¹. ***** Álcool anidro.

Recepção da cana

O controle de produção de cada cooperado é feito através do volume de cana processado convertido escala de um sacarímetro é medida em graus “Brix”(concentração de sólidos solúveis em caldo), de 0 a 30. Quanto maior o grau, maior o teor de sacarose. Cana de açúcar com sacarose de 0 a 12 o será é considerada como cana verde, não aconselhada para a fabricação de cachaça. Como referência os produtores devem fornecer colmos que ofereçam caldo a pelo menos 15° Brix. Para resultados mais eficientes deverá ser usada cana com caldo acima de 18° Brix, posterior diluído com água potável até atingir concentração de 14 a 16° Brix.

Pré-limpeza

Para se conseguir uma cachaça de boa qualidade certos cuidados mínimos são fundamentais serem observados em todo o processo de fabricação. Cana muito suja é igual à cachaça de baixa qualidade. Desta forma e de maneira preventiva, é exigido limpeza dos colmos, lavagem com jato de pressão de água, antes de ser levada para o moedor.

Picagem e Moagem

⁷ Leis, decretos, etc. Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005. Diário Oficial da União. Brasília, 30 de junho de 2005.

Os colmos são de cana são picados por um conjunto de facas antes de sua entrada na moenda. Esse processo permitirá uma maior extração de sacarose da cana de açúcar. A moagem ocorrer o mais rápido possível após o corte, 24 horas no máximo. Com a utilização de um único terno de moenda, bem regulado e com cana picada, pode-se chegar a extração de 65% do caldo. Em destilarias com 2 ou 3 ternos de moenda a extração é bem superior. Uma boa alternativa para pequenas unidades com apenas uma moenda é utilizar-se do processo de embevecimento do bagaço com água limpa para submetê-lo a novo processo de compressão.

Fermentação

As leveduras são fungos de interesse industrial pertencentes à classe dos Ascomycetos, sendo a espécie mais importante a *Saccharomyces cerevisiae*. A levedura utilizada na fermentação deve apresentar determinadas características que garantam o rendimento fermentativo. A massa de células para se iniciar a fermentação denomina-se pé-de-cuba, pé-de-fermentação, levedo alcoólico ou fermento, e deverá estar ativa e em quantidade adequada, para que o processo ocorra de modo satisfatório (FILHO, 2005).

A empresa utiliza o fermento “ligeiramente selecionado” e o “caipira” desenvolvido pela própria unidade produtora. O termo fermento “ligeiramente selecionado” é usado porque empiricamente nota-se que não há um predomínio total das leveduras selecionadas, essas leveduras selecionadas são compradas ou cedidas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas-Campus Salinas/MG. A propagação deste pé-de-cuba não é totalmente isolada de contaminações por outras leveduras pelo fato de o produtor não contar com um propagador industrial de leveduras que favoreça o desenvolvimento de uma só espécie de levedura.

Para o pé-de-cuba caipira utiliza-se de nutrientes naturais como fubá de milho, farelo de arroz, necessitando de um período longo para que atinja uma concentração adequada de massa de leveduras para iniciar a produção. O reabastecimento da dorna é feito com caldo aquecido a 30 (trinta)°C e com 16 (dezesesseis) °BRIX (sólidos solúveis totais).

Diariamente são avaliados o pH e a temperatura interna das dornas de fermentação, historicamente as leveduras predominantes daquele local trabalham melhor com o pH por volta de 4 (quatro) e temperatura interna de 28 (vinte e oito) °C, ocasionalmente ocorre um aumento deste pH para 4,5 a 5.

Processo de Destilação

Destilação é o processo de volatilizar líquidos pelo aquecimento, condensando-os a seguir visando à purificação ou formação de produtos novos por decomposição das frações. Na produção de cachaça deve-se considerar ainda a formação de componentes químicos não desejáveis decorrentes dos processos fermentativos e presentes no destilado, em virtude de reações, que ocorrem dentro dos alambiques de cobre, que funcionam como verdadeiros reatores (FILHO, 2005).

A COOPERCACHAÇA conta com alambiques de cobre com volume total de 1.200 (mil e duzentos) litros útil, com válvulas de alívio de pressão positiva e negativa, pratos condensadores em sua coluna, é do modelo tromba de elefante com capelo, serpentina e sem deflegmador, de um corpo e aquecido com caldeira utilizando como fonte de aquecimento o bagaço da cana.

Após a fermentação ser totalmente concluída, o mosto fermentado é conduzido ao alambique por tubulações únicas e fixas, o alambique recebe em média 1000 litros de mosto e o transforma em 150 a 180 Litros de cachaça a 42 (quarenta e seis) °GL. São realizadas 2 a 3 (três) destilações diárias, totalizando em media capacidade de 800 litros diários de cachaça em cada unidade (8 und. 6.400litros/dia). Cada unidade de produção contem dois alambiques de 1200 litros úteis.

Para os cortes das frações da cachaça coleta-se em média 7 (sete) Litros da primeira denominada “cabeça”, posterior a segunda fração do “coração” corta-se quando o destilado aglomerado atinge 42 °GL, o volume médio deste destilado é 150 a 180 Litros de cachaça. Após o corte do coração coleta-se por volta de 10 (dez) litros da última fração a “cauda” que será destilada na próxima operação. Padronizando sua produção em graduação alcoólica ou teor alcoólico a 42% volume ou 42° GL, e controle de Acidez volátil aproximadamente 80 (o máximo permitido pelo Ministério da Agricultura é 150).

Segundo Decreto nº 2.314, aguardente de cana possui uma graduação alcoólica de 38 a 54% em volume a 20 °C, é obtida de destilado alcoólico simples do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) fermentado, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g.L⁻¹. A aguardente de cana envelhecida se refere à bebida que contiver, no mínimo, 50% de bebida envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano.

Meio Ambiente

A Cachaça Terra de Ouro utiliza técnicas de cultivo e colheita da cana e produção de cachaça que preservam o meio ambiente, não envolvendo queima de lenha nas caldeiras ou ate mesmo no canavial na colheita. A alimentação de calor para o alambique é de caldeira, utilizando-se do próprio bagaço, a sobra é utilizada para alimentação animal e também para adubação orgânica de várias culturas inclusive a cana-de-açúcar. O vinhoto é coletado em um reservatório móvel (carreta pipa), é diluído pela água efluente do capelo e utilizado na fertirrigação do canavial.

Equipamentos

A cooperativa possui ternos de moendas (engenho) para a moagem da cana-de-açúcar; dornas de fermentação de aço inoxidável com capacidade total para 1.200 (mil e duzentos) litros útil cada; equipamento de destilação tipo alambique construído com material à base de cobre com capacidade útil para 1200 (oitocentos) litros de vinho; fôrnalha para acoplamento do alambique para caldeira; dornas de Balsamo (envelhecidas pelo prazo mínimo de 2 anos); alcoômetros; sacarímetros; tubulações, tanque para o depósito do vinhoto , dorna de homogeneização, decantadores de caldo com 4 (quatro) subdivisões da marca, tanques pulmão para padronização de cachaça constituída de aço inox. Engarrafadora própria toda em aço inox, filtros de impureza em porcelana de 0,5, 1,0 e 1,5 micrometros de porosidade, máquina de tampar garrafas semi-automática, aquecedor para lacrar garrafas, lavadora de garrafas com, mesa de secagem para 90 (noventa) garrafas toda em aço inox, mesa de luz para avaliação de impurezas, termômetros de alambique, refratômetro ocular, phmetro digital, proveta acoplada à serpentina, termômetros digitais, trator 275 MF, carretas transportadoras de cana.

A COOPERCACHAÇA e as interações no interior do APL de Cachaça em Salinas.

Em seus princípios de gestão estratégica, a Coopercachaça definiu como sua a visão de “ser Referencia máxima de qualidade na produção de cachaça artesanal, nos mercados nacional e internacional”. Os principais valores decorrem dos princípios do Cooperativismo, tais como: Honestidade e transparência nos negócios; participação ativa dos cooperados; estabelecer relacionamentos comerciais que proporcionem ganhos satisfatórios a todos envolvidos; respeito à identidade de cada comunidade e individualidade dos sócios; seriedade e persistência na busca de resultado efetivo.

Como missão, a cooperativa COOPERCACHAÇA “melhorar a qualidade de vida do pequeno produtor da agricultura familiar, conduzir a melhoria nos níveis de

estabilidade financeira, geração de emprego para seus familiares, redução do êxodo rural e promoção de desenvolvimento comunitário com dignidade”.

Segundo as manifestações expressas nas entrevistas, as conquistas alinhadas na missão expressa seriam viabilizados sobretudo por favorecer o processamento artesanal para produção e comercialização da cachaça, a um preços considerados justos, garantindo qualidade e volume para atender os mercados nacional e internacional.

Os relatos expressam existir uma simbiose produtiva entre cooperativa e cooperado, a cooperativa se beneficia, pois, o cooperado produz a cana em sua propriedade e também trabalha nas unidades de produção produzindo a cachaça, tendo remuneração pelo serviço prestado e ainda rendimento na sua produção de cachaça.

O Capital da cooperativa não é suficiente suprir a demanda de capital necessária para custeio e investimento. Assim, são buscadas fontes externas de financiamento e parcerias para continuação da produção. A valores em moeda corrente do ano de 2002, foram investidos na construção das estruturas físicas cerca de em torno de R\$600.000,00 para viabilizar a construção de estruturas físicas de depósito; R\$730.000,00 para equipamentos de envelhecimento e engarrafamento. Cada unidade de produção em torno de R\$390.000,00, totalizando R\$4.450.000,00.

Do Arranjo Produtivo, os parceiros a seguir contribuem significativamente para a melhoria da qualidade da Cachaça Terra de Ouro e para o crescimento da Coopercachaça: Fundação Banco do Brasil, Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Sebrae, Emater, Banco do Brasil, Instituto Federal do Norte de Minas de Salinas (IFNMG), Universidades Federais de Minas Gerais (UFMG), do Paraná (UFPR) e de Viçosa (UFV), BDMG e Prefeituras de Salinas, Novorizonte, Indaiabira e Rubelita. A Coopercachaça está enquadrada no projeto Comércio Brasil⁸, do Sebrae, e observa os princípios do comércio justo.

Selos de Identificação de Origem e Marketing

⁸ O Projeto Comércio Brasil foi criado para dar oportunidades de negócios para grupos de micro e pequenas empresas, associações e cooperativas de produtores e artesãos. Por meio da inteligência de comércio consultores treinados pelo Sebrae identificam e selecionam condições favoráveis de negócios adequadas aos interesses de empresas participantes do Sistema Sebrae. Os pequenos empreendimentos, sejam eles industriais, comerciais, agrícolas ou de prestação de serviços, e até mesmo os artesãos, sempre encontraram dificuldades para acessar mercados e vender seus produtos. Nos últimos anos, com a presença crescente de produtos importados e do acirramento da concorrência, essas dificuldades vem se agravando.

A COOPERCACHAÇA participou do processo de solicitação e desenvolvimento do selo de Indicação de Procedência encaminhado para o INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) e obtido em 2012, delimitada na (Figura 2). A cachaça “TERRA DE OURO” por ser um produto oriundo de agricultura familiar também obteve porta o “selo” de Identificação de produto produzido por este segmento, registrado pelo Ministério Desenvolvimento Agrário (MDA).

A marca Cachaça Terra de Ouro está disponível em duas versões:

- a) Terra de Ouro Bálamo: é a cachaça envelhecida, também conhecida como ouro e amarela: ideal para ser consumida pura, gelada ou com gelo de água de coco. Possui paladar suave, aroma que remete a um misto da madeira (bálamo) com cachaça de alambique. É armazenada em tonéis de bálamo por mínimo dois anos.
- b) Terra de Ouro Tradicional, também conhecida como prata, branca, cristalina e branquinha: é a tradicional cachaça de alambique, com aparência cristalina; bem aceita pelos apreciadores da cachaça branca e é ideal para drinks, caipirinhas, batidas ou coquetéis. Descansada por mínimo dos dois anos.

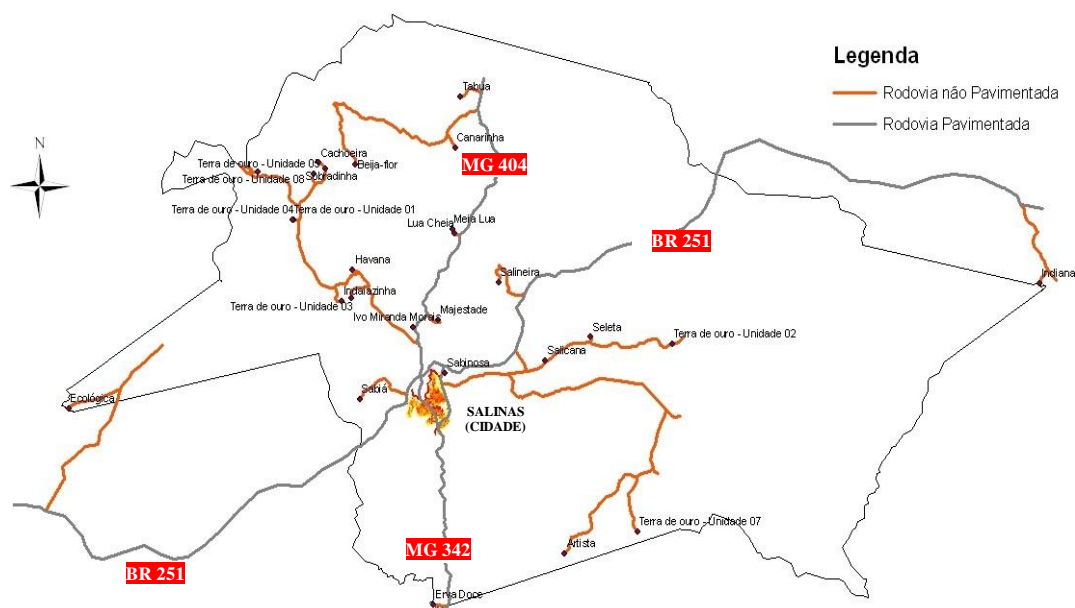


Figura 2 – Localização das Destilarias na região delimitada de Indicação Geográfica “Região de Salinas/MG”.

Fonte: Isaías Teixeira dos Santos; IFNMG, 2009

Comércio e produção

O faturamento anual da comercialização da cachaça Terra de Ouro esta em torno de R\$ 4.630.000,00 em valores do ano de 2013. Os relatos dão conta que este faturamento ainda não desfruta do adicional de agregação de valor que será

possibilitado pelo selo Indicação de Procedência nas marcas. “*Hoje a agregação de valor não é importante, a diferença vai estar na abertura de novos mercados e na quantidade de produto vendido*” relata o senhor Gilmar Pereira de Freitas (presidente da COOPERCACHAÇA).

Daquele faturamento entorno de 50% são gastos em custos de produção, funcionários e taxas tributárias, as sobras líquidas são distribuídas proporcional ao regime interno de participação dos 111 cooperados, a auferem um rendimento anual médio de R\$20.855,00 para cada um na comercialização final da cachaça, também em valores de 2013.

Os principais Mercados de destino são: Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Brasília, Bahia. Para o mercado exterior veem exportando em média dez mil garrafas/safra principalmente para Alemanha, Itália e com contrato fechado para EUA com o primeiro contêiner a ser enviado em agosto de 2014.

A Coopercachaça faz parte do Programa Regional da Cachaça da Micro Região de Salinas e é financiada pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf)⁹, gerido pela SAF/MDA, e pelo Fundo de Desenvolvimento Rural de Minas Gerais (Funderu)¹⁰.

A safra varia de 100 a 150 dias em cada unidade produtora, entre os meses de maio a outubro, com isso os produtores familiares cooperados de Salinas em conjunto plantam em média 250 ha e/ou 2,25 ha/produtor de cana-de-açúcar tendo um rendimento em cima do caldo de cana extraído produzindo cerca de 5000 litros de cachaça por ha de cana colhida (para a região).

De acordo relatos dos produtores, o coeficiente de transformação do volume caldo de cana extraído em cachaça é de 15% do volume. Com frequência de moagem de

⁹ O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) financia projetos individuais ou coletivos, que gerem renda aos agricultores familiares e assentados da reforma agrária. O programa possui as mais baixas taxas de juros dos financiamentos rurais, além das menores taxas de inadimplência entre os sistemas de crédito do País. O acesso ao Pronaf inicia-se na discussão da família sobre a necessidade do crédito, seja ele para o custeio da safra ou atividade agroindustrial, seja para o investimento em máquinas, equipamentos ou infraestrutura de produção e serviços agropecuários ou não agropecuários.

¹⁰ Funderu - Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural (Programa Estadual de Combate à Seca). Visa promover a assistência financeira aos pequenos produtores rurais, inclusive grupos e associações de produtores rurais, afetados pela longa estiagem, em municípios localizados no Norte de Minas e nos Vales do Jequitinhonha e do Mucuri. Serão financiados inversões fixas, semi-fixas e custeio das atividades agropecuárias.

cana em toneladas/dia, cada unidade produtora processa em média de 15 toneladas, tendo cada produtor produtividade média entre 50 a 70 ton/ha no canavial, das quais se consegue em média 21000 litros de caldo de cana por hectare.

A estimativa de produção da COOPERCACHAÇA é de meio (0,5) milhão de litros de cachaça por ano, volume classificado por Oliveira (2002) como nível de grande escala, o que permite comprovar a força produtiva da união dos cooperados neste segmento. O custo de produção para o processamento industrial (sem o valor da matéria prima cana) fica em torno de R\$1,20 a R\$1,50 / litro de cachaça. O custo da cana-de-açúcar, fornecida pelo produtor, tem valores variáveis devido formas distintas produtor para produtor, pois cada um cuida do seu canavial.

A tabela 1 resume as informações técnicas dispostas acima e apresenta uma projeção de estimativa de produção para a Cachaça Terra de Ouro (ano 2014) calculada a partir dos índices de transformação de caldo de cana para mosto (caldo fermentado) e de mosto para cachaça apresentados em SEBRAE (1999).

Tabela 1. Estimativa de produção safra 2014, utilizando Índices de transformação e custo da produção de Cachaça Terra de Ouro.

Produção diária de cachaça (L)	3.333,0
Frequencia de produção mensal	26
Produção média mensal de aguardente (L)	86.600
Meses de operação por ano	5
Produção total de cachaça (L)	433.000
Produção envasada de garrafas de 600 ml	35%
Produção envasada de garrafas de 700 ml	60%
Produção envasada de garrafas de 50 ml	5%
Relações técnicas /cana a 18° BRIX	
Litro de caldo por Kg de cana	0,35
Índice de transformação caldo p/ mosto	1,13
Índice de transformação mosto p/ cachaça	0,4
Consumo diário de mosto (L)	8.333,5
Consumo diário de caldo (L)	7373,9
Consumo diário de cana (kg)	21.068,3
Consumo total cana (kg)	3.160.245,0
Custo de produção industrial/Litro	R\$ 1,5
Custo de produção sem o canavial	R\$645.000,00

Fonte: Adaptado SEBRAE, 1999.

De acordo o Presidente da COOPERCACHAÇA, senhor Gilmar Pereira de Freitas, os fatores mais desafiantes encontrados na produção são, por ordem de importância: necessidade de financiamento para Capital de Giro, mão de obra não

especializada (sobretudo de trabalhadores cortadores de cana) e abertura de mercado. Agregam-se a estes fatores a acirrada competição com as varias marcas no mercado.

5. Considerações Finais

Este estudo revelou algumas dimensões sobre Arranjo Produtivo Local da cachaça na região Nortemineira. As especificidades e dimensões produtivas e sociais deste APL são capazes de motivar a elaboração de políticas públicas, principalmente aquelas atividades produtivas oriundas da indústria rural cujo suporte é mais expressivo na agricultura familiar.

A cachaça produzida em Salinas reveste-se de importância econômico-social na medida em que envolve um expressivo contingente de pessoas no processo produtivo, desde a produção da matéria-prima até a distribuição. Como atividade subsidiária à pecuária, exploração econômica mais importante do município, a produção de cachaça vem se destacando como uma das mais importantes alternativas de renda para o conjunto de agricultores familiares do município.

A Cooperativa COOPERCACHAÇA releva um papel importante de sustentação de uma proporção significativa de produtores familiares de cana-de-açúcar, ao dispor de estrutura para processamento industrial e abertura de canais comercialização da cana-de-açúcar e processamento da cachaça produzida com matéria prima dos cooperados. Ao consolidar no mercado a marca “Terra de Ouro”, uma das cachaças mais apreciadas no Brasil, a cooperativa avança também na conquista de mercados internacionais. Com tais estratégias e atuação a cooperativa contribui positivamente para o desenvolvimento local.

Referencias Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº56, de 30 de outubro de 2002. Aprova normas relativas aos requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de cachaça, organizados em associações ou cooperativas legalmente constituídas. Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil, Brasília, 31 de outubro de 2002. Seção 1, p. 6.

BUAINAIN, A. M.; SOUZA FILHO, H. M.; SILVEIRA, J. M Inovação tecnológica na agricultura e a agricultura familiar. In: LIMA, D. M. A. ; WILKINSON, J. (Orgs.). Inovação nas tradições da agricultura familiar. Brasília: CNPq/Paralelo 15, 2002. p.47-81.

FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. **Tecnologia de bebidas**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

FGV. Centro de estudos em administração Pública e Governo Disponível em: <http://ceapg.fgv.br/node/87878> Acesso em: 22 de abril de 2014.

COLOMBO, A. S.; SANT´ANA, A. L.. A Uva Fina de Mesa em Jales: Perfil dos Produtores e Caracterização do Sistema de Cultivo. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2006, Cabo Frio-RJ, 2006.

FILIPPI, M; TORRE, A. Organizações e Instituições Locais: como ativar a proximidade geográfica por meio de projetos coletivos? Cadernos IPPUR, vol. 15 n. 2. 2002.

GUALDA, N. L. P. Agricultura familiar versus modelo agro-exportador: o falso dilema da não coexistência. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 45, 2007, Londrina. **Anais...** Londrina: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2007. p.1-15.

LALL, S. A. Mudança Tecnológica e a Industrialização nas Economias de Industrialização recente da Ásia: conquistas e desafios. IN: KIM. L; NELSON, R.R.(orgs) Tecnologia, Aprendizado e Inovação- As experiências das economias de Industrialização Recente. Campinas, Ed. UNICAMP, Série Clássicos da Inovação, 2005. P. 25-100

LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 11. Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 7., 2006, São José dos Campos. [*Anais...*]. [São José dos Campos: Univap, 2007].

DECRETO nº 2.314 de 04 de setembro de 1997. Diário Oficial da União, Brasília, 05 de setembro de 1997.

MARCONI, M.A.de; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. - 5. ed. - São Paulo : Atlas 2003.

MDIC. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. 2005. Disponível em : < <http://www.desenvolvimento.gov.br/sitio/interna/noticia.php?area=1¬icia=6517>>. Acesso em: 25 janeiro de 2014

OLIVEIRA, S.G. de; MAGALHÃES, M.A. Procedimentos para produção da cachaça artesanal de Minas regulamentados pelo Decreto nº 42.644 de 05/06/2002. Revista Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v. 23, n. 217, p. 78-83, setembro/outubro 2002.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Projeto Pronaf-Disponível em :<http://portal.mda.gov.br/portal/saf/programas/pronaf> Acesso em 15 de abril de 2014.

NEVES, D. P. Agricultura familiar: quantos ancoradouros!. 2006. Disponível em http://www4.fct.unesp.br/nera/usorestrito/Agricultura_Familiar.pdf. Acesso em: 20 de abril de 2014.

PAIVA, C.A.; GODOY, M.M. Os 300 anos da atividade canavieira em Minas Gerais. In: SEBRAE/MG. Diagnóstico da Cachaça de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2001, p. 105-108.

RALLET, A. Economia da proximidade: em direção a um balanço. Cadernos IPPUR, vol. 15 n. 2. 2002.

REVISTA SEBRAE: VALOR ECONÔMICO. Principais Mercados Compradores são Exigentes. São Paulo, Jornal Valor Econômico, 30 de set. 2013.

RODRIGUES, L. R.; OLIVEIRA, E. A. A. Q. de. Expansão da exportação de cachaça brasileira: uma nova oportunidade de negócios internacionais. In: ENCONTRO PBDAC. Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça. Disponível em: http://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais_11/copiar.php?arquivo=620souza_maf_Considera%20E7%F5es%20estrat%20E9gicas%20sobre%20a%20Ind%20da%20cachaca%20E7a.pdf.

PEDROSO, I.L.P.B; CLEPS JUNIOR, J. Produção Familiar e Associativismo: modos de vida e reprodução socioeconômica da comunidade rural de Taquaruçu Grande - Palmas (TO). CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária, v.3, n. 5, p. 162-194, fev. 2008.

RIOS, G.S.L. O que é Cooperativismo. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1987.70p. (Coleção Primeiros Passos, n.189).

SEBRAE. Projeto Comércio Brasil disponível em http://arquivopdf.sebrae.com.br/uf/distritofederal/menu_TEMAS_INTERESSE/comercio-brasil. Acesso em 20 de abril de 2014.

SENAC MINAS; Disponível em: http://www.descubraminas.com.br/Turismo/RegiãoTuristicaDetalhe.aspx?cod_regiaoturistica=8. Acesso em: 20 de abril de 2014.

SILVA, S. P. Planos Territoriais de Cadeias Produtivas: orientações metodológicas e operacionais para a elaboração. MDA: Brasília, 2007.