

# CAPRA 2015

REUNIÃO NACIONAL  
DE CAPRINICULTURA  
E OVINICULTURA



**12, 13 e 14 novembro de 2015**  
**Centro Cultural Municipal de Mirandela**

**LIVRO DE ATAS**





**12, 13 e 14 novembro de 2015**  
Centro Cultural Municipal de Mirandela

**LIVRO DE ATAS**

**Título: CAPRA 2015 – Reunião Nacional de Caprinicultura  
e Ovinicultura**  
**Editor: Instituto Politécnico de Bragança**  
**Impressão: Serviços de Imagem do Instituto Politécnico de Bragança**  
**Edição: 1ª edição**  
**ISBN: 978-972-745-197-5**

#### **Comissão Organizadora**

---

**Alfredo Teixeira**  
**Âmandio Carloto**  
**Ana Lima**  
**Cátia Quitério**  
**Cláudio Barreira**  
**Fernando Pintor**  
**Francisco Pereira**  
**Goretti Ferreira**

**Inácio Neto**  
**José Carlos Barbosa**  
**Maria Vaz**  
**Ramiro Valentim**  
**Marina Castro**  
**Sandra Rodrigues**  
**Sérgio Ferreira**  
**Vítor Lopes**

#### **Comissão Científica**

---

**Alfredo Teixeira**  
**José Carlos Barbosa**  
**Marina Castro**

**Ramiro Valentim**  
**Sandra Rodrigues**



# **Fileira do Leite e do Queijo Provenientes da Cabra da Raça ‘Serrana’.**

## **Estudo de Caso**

Matos, Alda

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança

### **Resumo**

As políticas de incentivo à valorização de produtos agroalimentares têm incentivado os agricultores a apostarem nos produtos locais, contribuindo assim para o desenvolvimento do espaço rural. Efetivamente, o êxodo e a regressão demográfica têm marcado a região Norte do país e afetado sobretudo o Norte Interior mais profundo. Nesta região, o regime de pastoreio extensivo dos pequenos ruminantes da raça autóctone ‘Serrana’ permite a obtenção de produtos alimentares *sui generis*, designadamente, a carne de cabrito, o leite e o queijo. Nesta perspetiva, o objetivo desta investigação é efetuar um estudo sobre o leite e o queijo provenientes da cabra ‘Serrana’. O estudo tem por base uma amostra de agentes intervenientes no setor (64 produtores), aos quais foram administrados inquéritos sobre a sua dinâmica interna na fileira.

Concluiu-se que as ameaças, em ambos os setores, são o envelhecimento dos produtores e o abandono da atividade, e as fraquezas, o baixo preço ao produtor. As forças em ambos os setores são, indubitavelmente, a qualidade, juntando-se a eficiência na recolha do leite e o processo artesanal de fabrico do queijo. Assim, a integração a jusante (produção de queijo) poderá ser uma oportunidade de mercado para o leite e a diferenciação dos queijos segundo a tecnologia de produção, a promoção pela internet e a procura de novos mercados, oportunidades para o queijo.

Palavras-chave: cabra serrana, comercialização, queijo, leite, SWOT.

### **1. Introdução**

O êxodo e a regressão demográfica têm marcado o Interior Norte de Portugal, cada vez mais profundo. Para a coexistência das diversas ruralidades e especificidades neste espaço social de montanha, prevalece ainda o fabrico artesanal de produtos agroalimentares, com origem nas raças autóctones.

Os pequenos ruminantes foram dos primeiros animais domesticados pelos humanos, com a finalidade de obter alimentos (carne e leite), bem como proteção (couro) (Vieira, 2015).

Na região Norte, as explorações de caprinos são maioritariamente constituídas pela raça autóctone ‘Serrana’. O pastoreio, em regime extensivo, faculta aos animais uma

alimentação diversificada, contribuindo para a obtenção de produtos locais, típicos e tradicionais de grande qualidade, de valor acrescentado para economia local.

O objetivo deste trabalho é, nesta perspetiva, efetuar a análise da produção, transformação e distribuição do leite e do queijo provenientes dos pequenos ruminantes da raça ‘Serrana’, tendo como base uma amostra de associados da *Associação Nacional de Caprinicultores da Raça Serrana – ANCRAS*, do Interior Norte do país.

A metodologia do trabalho apoiou-se em fontes de informação primária e secundária. No âmbito da informação primária foram administrados inquéritos mistos com questões abertas e fechadas aos associados da ANCRAS. Esta informação gerou dados qualitativos e quantitativos. Para o tratamento dos dados qualitativos, foi utilizada a técnica de análise de conteúdo e a técnica *Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats – SWOT*. Para o tratamento dos dados quantitativos, foi utilizada a estatística descritiva. Os inquéritos foram aplicados por um técnico da associação no primeiro semestre de 2015. Dos 72 inquéritos recebidos, foram validados 70, sendo eliminados 2, por não se encontrarem dentro dos limites da zona geográfica de eleição. Dos 70 produtores de cabrito, 64 dedicavam-se também à produção de leite, sendo estes os indivíduos da nossa amostra.

## **2. Apresentação dos Resultados: O Leite e o Queijo de Cabra**

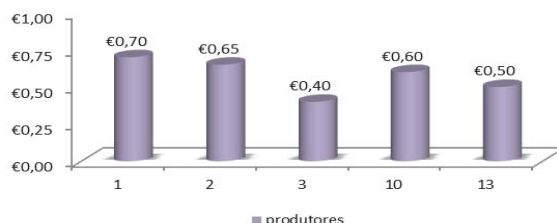
Dos 70 produtores de carne de cabrito da raça ‘Serrana’, 64 também produzem leite e 30 produzem queijo para abastecimento local e para autoconsumo.

### **2.1. Produção, Transformação e Distribuição de Leite**

A quantidade de leite produzida ascendeu a 175 340 litros no último ano. Cerca de 17% destinou-se ao autoconsumo das famílias e 83% foi vendida nos mercados locais/regionais. A venda do leite ocorre a partir da própria exploração (32 produtores). A maior parte (25) escoo o produto através do agrupamento de produtores (*Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, C.R.L. – LEICRAS*) e através de comerciantes/lojas especializadas/queijarias (7), situadas junto ao local de produção. O preço do leite, praticado ao produtor, oscilou entre os 40 e os 70 cêntimos por litro (Gráfico 1). A maior parte dos produtores (23) vende o leite a 50-60 cêntimos o litro.

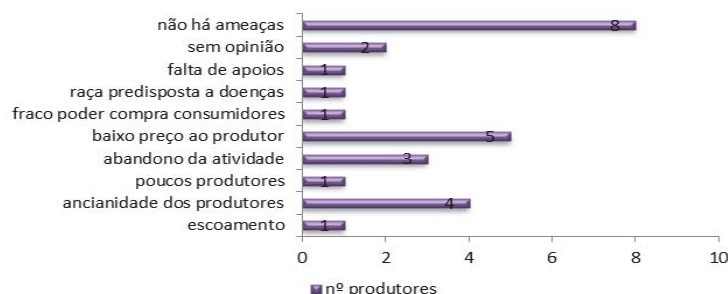
Vinte e cinco produtores referem que existe ‘facilidade’ no escoamento do leite, embora 2 não sejam da mesma opinião. A facilidade no escoamento, segundo as respostas mais frequentes, está relacionada com a elevada procura e a falta de concorrência em determinadas zonas do Norte do país. O bom funcionamento do sistema de

comercialização, para 28 produtores, deve-se à facilidade no escoamento, à *Denominação de Origem Protegida – DOP* da carne de cabrito, ao cumprimento das datas de pagamento por parte dos compradores e, à eficiência organizativa na recolha do leite. É, no entanto, consensual, que o preço pago pelo leite ao produtor é baixo.



**Gráfico 1:** Preço do leite praticado ao produtor (n=29)

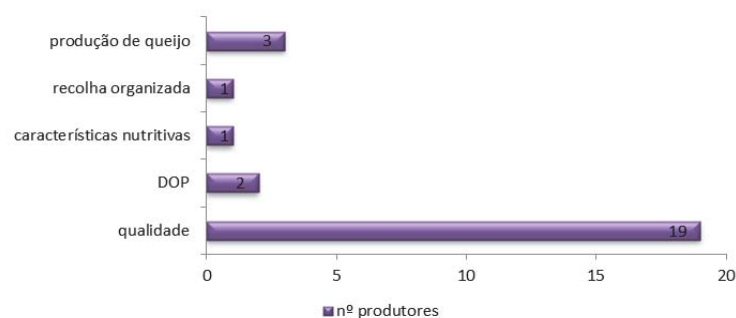
As debilidades do setor, segundo os respondentes, figuram no Gráfico 2. O ‘baixo preço ao produtor’, a ‘idade avançada’ e o ‘abandono da atividade’ são os maiores problemas para a continuidade dos produtores no setor do leite da cabra ‘Serrana’. É de realçar, no entanto, que 8 produtores não encontram fragilidades no setor do leite.



**Gráfico 2:** Fraquezas e ameaças do setor do leite da raça ‘Serrana’ (n=27)

Segundo a esmagadora maioria dos produtores (73%), a ‘qualidade’ é a maior potencialidade do setor. A ‘produção de queijo’, de acordo com 3 respondentes, apresenta-se como uma boa aposta futura para os produtores de leite (Gráfico 3).

Quinze produtores estão confiantes no futuro do setor do leite da raça ‘Serrana’, apontando mesmo para um ligeiro aumento da procura. Para oito, o futuro será ‘difícil’, esperando-se mais descidas no preço pago pelo leite ao produtor.



**Gráfico 3:** Forças e oportunidades do setor do leite da raça ‘Serrana’ (n=26)

## 2.2. Produção, Transformação e Distribuição de Queijo

Dos 64 produtores de leite, 30, produzem queijo segundo tecnologias artesanais de fabrico. Anualmente, quinze, produzem entre 5 e 100 queijos, doze, entre 100 e 500 queijos e, três, mais de 500 (540, 800 e 1600). Do total de queijo produzido (7 677 queijos), cerca de 1/4 é para autoconsumo da família e o restante para venda. À semelhança do setor do leite, 19 produtores vendem igualmente o queijo a partir da própria exploração.

O queijo é vendido em fresco (17 produtores), com meia cura (11) e curado (7). Catorze produtores distribuem o queijo ‘diretamente’ aos consumidores no mercado regional, um ao ‘agrupamento de produtores’, um a ‘intermediários’ e um a uma ‘loja especializada’.

Dada a discrepância dos valores apresentados no Quadro 1 pode-se inferir que as mais-valias proporcionadas pelas diferentes tecnologias de produção não se traduzem num fator de dilatação do preço ao produtor.

**Quadro 1:** Preço dos queijos praticado ao produtor (n=26)

Preços	Tecnologia de Produção		
	Fresco	Meia cura	Curado
5€	3	1	2
6€	7	3	2
7€	-	2	-
7,5€	-	1	-
8€	3	2	-
<b>Total de Produtores</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>4</b>

Embora 27 produtores refiram que existe um bom funcionamento do sistema de comercialização, apontam alguma dificuldade no escoamento de todos os tipos de queijo, devido à fraca procura. Assim, as debilidades mais referidas foram, o ‘fraco escoamento’, o ‘baixo preço ao produtor’ e o ‘abandono da atividade’. Segundo 50% dos produtores, a maior força do setor é a ‘qualidade’, a qual é associada à DOP de Queijo Transmontano e à tradição artesanal de fabrico. As perspetivas para o futuro do setor, segundo 84% dos respondentes, são favoráveis.

#### 4. Conclusão

No último ano, 64 produtores produziram 175 340 litros de leite, dos quais, 83% foram vendidos e 17% destinaram-se ao autoconsumo. A venda do produto ocorreu essencialmente a partir da própria exploração, diretamente para o agrupamento de produtores e para lojas da especialidade nos mercados de proximidade. O preço mais frequente, praticado ao produtor, oscilou entre 50 e os 60 cêntimos por litro.

Dos 64 produtores de leite, 30, produziram um total de 7 677 queijos, sendo 1/4 para autoconsumo e o restante para venda. A maior parte do queijo (63%) é vendida na exploração, diretamente aos consumidores residentes na região, o que implica uma mais-valia para a economia local. O preço dos queijos varia entre 5 e 8 euros, não sendo o processo de fabrico um fator de diferenciação.

No Quadro 1 sintetizam-se as potencialidades e debilidades da fileira.

**Quadro 2:** Análise SWOT do setor do leite e do queijo de cabra da raça ‘Serrana’

LEITE	
FORÇAS - S	FRAQUEZAS - W
S1 Qualidade S2 Pastoreio na natureza S3 Fácil escoamento S4 Eficiência na recolha do leite S5 Cumprimento das datas de pagamento ao produtor	W1 Baixo preço ao produtor
OPORTUNIDADES – O	AMEAÇAS – T
O1 Integração a jusante na produção de queijo	T1 Abandono da atividade T2 Envelhecimento dos produtores
QUEIJO	
FORÇAS - S	FRAQUEZAS - W
S1 Qualidade S2 Processo de fabrico artesanal S3 Venda direta	W1 Baixo preço ao produtor W2 Fraco escoamento W3 Fraca procura
OPORTUNIDADES – O	AMEAÇAS – T
O1 Diferenciação de produtos e preços O2 Distribuição no mercado nacional e internacional O3 Promoção do produto pela internet	T1 Abandono da atividade T2 Envelhecimento dos produtores

Relativamente ao leite, é de realçar a eficiência na recolha, que facilita o escoamento da produção. É, no entanto, consensual, que o preço pago pelo leite ao produtor é baixo. Este aspeto, juntamente com a idade avançada, são os principais fatores a ameaçar a continuidade dos produtores no setor. Já a qualidade, associada ao pastoreio em regime extensivo, é a grande força da fileira. A integração a jusante (produção de queijo) apresenta-se como uma oportunidade de mercado a não perder.

As ameaças da fileira, tanto no caso do leite como no caso do queijo, são difíceis de colmatar, pois fazem parte da estrutura interna do setor, mas as fraquezas poderão ser mitigadas aproveitando as oportunidades que o setor oferece.

No que diz respeito ao queijo, como existe alguma dificuldade no escoamento (fraca procura), os produtores poderão diferenciar os preços, de acordo com as mais-valias dos queijos (fresco, meia cura, curado) e estender a distribuição a todo o mercado nacional. A promoção do queijo pela internet também poderá, eventualmente, abrir novos mercados a nível externo. É importante realçar que no contexto das forças da fileira, a qualidade associada à origem, aos produtos naturais, ao pastoreio, e ao modo artesanal de fabrico são poderosos fatores para elaborar estratégias de marketing para segmentos de consumidores específicos.

### **Agradecimentos**

A presente comunicação é o produto do trabalho elaborado no âmbito Projeto PRODER (Programa de Desenvolvimento Rural) Medida 4.2 – Redes Temáticas: “Produção de Ovinos e Caprinos para o Desenvolvimento Sustentável do Território” (PA 49773).

Agradece-se aos produtores (e à ANCRAS) a preciosa informação prestada, sem a qual não seria possível executar este trabalho.

### **Bibliografia**

Vieira, L. (2015). *Estudo de Viabilidade Económica de Uma Exploração de Caprinos de Leite*. Dissertação de Mestrado em Engenharia Zootécnica. Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.