

Queijo francês

na serra de Teresópolis

JACIRA COLLAÇO

JORNALISTA DA SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA

A LAVOURA visitou a Fazenda Genève, localizada próximo à cidade serrana de Teresópolis (RJ) e constatou que o planejamento adequado pode fazer a diferença na estabilidade dos agronegócios. Há dez anos, o zootecnista Reinaldo Pires e sua mulher, a médica veterinária Rose Garcia Pires, ainda estudavam na UFRRJ (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro), quando compraram um terreno com a idéia de investir em produção animal - só faltava decidir qual animal seria. A resposta veio depois de muita pesquisa e estágios dentro e fora da universidade. Aproveitando a região de clima ameno, eles decidiram investir na criação de cabras Saanem, uma raça leiteira suíça, com um objetivo mais ambicioso em mente.

A Lavoura - Criar caprinos foi sempre a intenção de vocês?

– Não, apesar de termos feito estágios nesta área desde a faculdade. Pensamos em ovinos e bovinos. Mas, como esta última atividade já é muito difundida, seus derivados são relativamente baratos. Optando pelos caprinos, conseguiríamos um produto diferenciado, como o leite de cabra, que alcança um preço mais elevado, acima de R\$ 2,00 o litro *in natura*. Outra razão de nossa escolha é que na propriedade não há tantas áreas planas, condição necessária para a criação de bovinos, por exemplo.

A Lavoura - Como foi o começo da atividade que selecionaram?

– Visitamos capris em São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e na



Interior do capril. O piso é ripado para manter a higiene

França, coletando dados bons e ruins para nosso conhecimento. Vimos de tudo, desde capacetes de plástico funcionando como bebedouros, até microchips reguladores da alimentação que o animal receberia.

No final de 1996, a Fazenda Genève já estava praticamente terminada e fomos à França fazer cursos de preparação de queijos, dentre outros. Enquanto construíamos o capril, pensamos numa produção mais simples. Mas queríamos um diferencial para a fazenda, que seriam queijos finos com fungos - produto que ninguém fazia -, planejando vender para hotéis e restaurantes do Rio de Janeiro. Assim, decidimos construir uma queijaria e recorreremos ao pai do Reinaldo

JACIRA COLLAÇO

para nos financiar. Compramos um pasteurizador, ordenhadeira mecânica, mesas de inox, câmara de secagem e maturação. Foi o mais pesado financeiramente, pois até as formas dos queijos que queríamos fazer eram importadas. Além disso, fazíamos questão de animais com qualidade genética apurada. Trouxemos, então, 20 matrizes do Canadá e França, e elas se adaptaram bem ao clima ameno de Teresópolis. Para aumentar o conforto dos animais, as instalações também foram planejadas, com pé direito alto, levando-se em conta o sol incidente e fatores como temperatura, umidade e proteção do vento. Nesta fase, contamos com a ajuda de Paulo Cordeiro, que já criava cabras e tem uma empresa de derivados. Hoje, podemos fabricar frescal e até iogurte, mas nosso público-alvo é o segmento da classe média-alta, e toda nossa produção de 300 litros por dia tem saída.

A Lavoura - E quanto à mão-de-obra?

– Nós treinamos os empregados e eles já estão conosco há quatro anos. São quatro funcionários trabalhando com os animais e dois só na queijaria. Hoje eu fico tranqüila, posso até me ausentar por alguns dias, pois eles sabem verificar animais doentes ou em trabalho de parto e os medicam, sob minha orientação.

A Lavoura - Quais foram os desafios que vocês tiveram que enfrentar?

– A própria escolha de nossa produção. Não sabíamos se haveria aceitação dos tipos de queijo que produzimos, uma vez que eles têm características próprias, como o cheiro diferenciado, por exemplo. Era um mercado bem específico, com público-alvo bastante personalizado. Hoje, acho que há uma franca expansão neste setor. Por exemplo, o mercado para o queijo frescal e leite in natura tem

atividade do Ministério da Agricultura, da Vigilância Sanitária, fiscais do Conselho Regional de Medicina Veterinária, principalmente na parte burocrática e de responsabilidade técnica.

A Lavoura - Um produtor iniciante poderia produzir leite e queijo de cabra em menor escala?

– Sim, mas os objetivos da criação têm que estar fundamentados, já que o investimento inicial é um

pouco elevado de qualquer maneira, fazendo-se queijos, ou não. O empreendedor deve saber o que quer para, então, decidir se vai investir para conseguir mais rentabilidade no final ou, sem poder gastar tanto, se se contentará com uma rentabilidade menor. No nosso caso, talvez já tivéssemos parado

se só vendêssemos leite in natura. Mas quem quiser ter produção menor, pode investir menos, embora tendo em mente que bons animais sempre custam caro.

Estamos sempre observando novas tecnologias e estudando seus custos. O pasteurizador, por exemplo, que já é caro, ainda tem o custo de mão-de-obra diária. Como opção na região de Teresópolis, é possível só produzir e pasteurizar na Cooperativa (Queijaria-Escola Nova Friburgo), que nós também usamos no começo de nossa atividade.

A Lavoura - Como funcionam as



Vista geral do capril, localizado na serra de Teresópolis (RJ)

JACIRA COLLAÇO

crescido bastante, principalmente se o produto tiver qualidade.

No caso específico dos queijos que a Genève produz, os consumidores têm alto poder aquisitivo e, geralmente, viajam para o exterior, são quase conhecedores e esperam que a qualidade seja compatível com os produtos estrangeiros. Precisamos ter elevado padrão de qualidade em nossos produtos. Recebemos, ainda, visitas anuais de técnicos franceses que verificam esta qualidade. Não apenas eles. Observamos também bastante

instalações e o manejo dos animais?

– Além dos cuidados que já citei, as baias são ripadas, com espaço de 2cm entre elas. São construídas 70 cm acima do solo, para que uma pessoa possa entrar e recolher as fezes dos animais. Uma vez por mês as fezes são coletadas e usadas como adubo das capineiras da própria fazenda e a outra parte é vendida para produtores de hortifrutigranjeiros da região.

Quanto à alimentação dos animais, usamos concentrado e volumoso. A ração

é específica para caprinos, o volumoso vem das capineiras de capim elefante e tifton, da própria fazenda. Quando chove, damos feno de alfafa, pois não é possível cortar o capim quando molhado. Também utilizamos caroço de algodão, cenoura, milho, amora, guandu,

sorgo, milho, etc., para variar, pois, da mesma maneira que as cabras comem de tudo, também enjoam, caso seja oferecido o mesmo tipo de alimentação todos os dias.

A Lavoura - Qual é a composição do plantel da Fazenda Genève?

– Temos 300 fêmeas e quatro machos. Controlamos a população dos machos vendendo os filhos de campeãs, enquanto os outros são descartados para o abate. Todos os animais são marcados na origem. Assim, sabemos quando nasceram e quem são os descendentes de cada animal. Mudamos o reprodutor de acordo com o

parentesco da cabra e controlamos as fêmeas no cio, para evitar a consangüinidade.

A Lavoura - Existe sazonalidade na produção?

– Sim, influenciada pelo fotoperíodo. O animal entra na monta a partir dos 10 meses, e são cinco meses de gestação. Fazemos indução de cio por iluminação, acendendo as luzes de 17h às 21h, começando em junho e, às vezes, prosseguimos até agosto. O cio ocorre no final do mês de

para evitar brigas, e não deixamos que elas tomem sol quente, de onze às três da tarde.

– Na parte administrativa, uma vez por mês todos os dados são coletados para avaliar nossos custos, que incluem medicamentos, baldes de ração, sal mineral e tudo mais que utilizamos.

A Lavoura - Quais são os cuidados dispensados aos filhotes?

– O parto é vigiado. Assim que nascem, eles são secos, têm o umbigo cortado e desinfetado com

iodo. Eles são separados das mães, tiramos o colostro manualmente e elas entram no controle leiteiro mensal. Os filhotes ficam numa caixa com luz por três dias e vão para a baia de cabritos, sendo amamentados com mamadeira. Eles recebem cordões numerados e depois são tatuados na orelha.

As mães são

separadas em baias, de acordo com a produção. As que se destacam, recebem melhor alimentação para serem levadas às exposições.

A Lavoura - Em quais ocasiões vocês utilizam a inseminação artificial (I.A.)?

– Como o sêmen é caro e de difícil obtenção, o utilizamos somente nas cabras de alta produção de leite, de quatro a cinco litros - e temos algumas que chegam a produzir 12 litros. Só para comparar, a produção nacional bovina é de cerca de três litros. Não coletamos sêmen, apesar de termos um reprodutor importado.



A criadora Rose Garcia Pires ao lado do reprodutor da Fazenda Genève

JACIRA COLLACO

setembro; em outubro é realizada a cobertura e, em março, as cabras parem. O ideal é unir todos os partos numa mesma época para concentrar a assistência ao parto, a amamentação, etc. Algumas cabras são induzidas por hormônio, mas é bom esclarecer que o leite não é produzido sob esta influência. Com a cabra seca, é colocada uma esponja intravaginal por nove dias; 20 dias depois elas entram em cio e são cobertas. Contudo, este método não pode ser usado seguidamente. A partir do 3º mês, com a prenhez confirmada, não colocamos outro animal na baia,

Comparamos as doses, mas hoje está mais complicado devido a doenças como a da “vaca louca”, que impedem a importação. Com este método, aproveita-se um macho para 20 ou 30 fêmeas, até mais, enquanto que na monta natural, um macho cobre cinco ou seis fêmeas por dia, sempre com o cuidado de evitar a consangüinidade.

A Lavoura - Como vocês analisam o mercado caprino?

– Os dados desta atividade são muito recentes e ainda dispomos de pouca informação e pesquisa. Apesar disso, a atividade começa a ganhar espaço, uma vez que a sociedade está a cada dia, mais preocupada com sua saúde. O leite de cabra tem a digestão mais fácil

do que o de vaca, sendo bastante indicado para crianças alérgicas àquele leite, além de atletas, idosos com problemas estomacais, etc.

A Lavoura - Como ainda não é muito conhecido do grande público, quais as idéias equivocadas que o consumidor tem sobre o leite de cabra?

– Existem alguns mitos como, por exemplo, a ocorrência de desintéria entre seus usuários. O leite de cabra é diferente e, provavelmente, o estômago do consumidor que o experimenta pela primeira vez, não estando acostumado a grandes quantidades do produto, pode ressentir-se. Mas isto pode acontecer com qualquer bebida láctea. Mesmo assim, muitos bebês

o consomem com frequência e não têm problemas desse tipo.

Quanto ao chamado “cheiro de bode” do leite de cabra, o problema é devido à criação tradicional, onde os bodes são mantidos na mesma baía que as fêmeas. O mesmo acontecendo com a ordenha, manual, realizada em um mesmo local. O cheiro passa para o leite nestas condições. Na Genève, temos uma instalação apenas para machos. Eles não ficam nem perto das cabras na hora da ordenha. Assim, o queijo produzido neste ambiente também não apresentará cheiro. Quanto à carne, seu valor proteico é maior e possui menos gordura do que a do boi. □

Zootecnista também é chef de cozinha

Reinaldo Pires, além de zootecnista é também chef do restaurante da Fazenda Genève, onde são servidos pratos à base de queijo de cabra e, esporadicamente, carne de cabrito com molho francês.

A Lavoura - De zootecnista, como você chegou a ser também chef do restaurante?

– Eu e a Rose fizemos cursos e estagiamos numa fazenda francesa com técnicas de inseminação artificial, ultrasson e manejo de cabras, além de termos trabalhado na queijaria, aprendendo a maneira de se fazer estes queijos. Assim,

dominamos a técnica da produção e não dependemos de outro profissional queijeiro. Na culinária, aprendi com o chef Robert Darrot (já falecido), e hoje faço faculdade de Gastronomia e Culinária.

A Lavoura - O que está faltando para o brasileiro consumir mais leite e queijo de cabra?

– A criação não é tão divulgada como poderia. Nosso capril é funcional e serve para visitas, enquanto no restaurante sirvo pratos com carne de caprinos, que não são comuns. Uma coisa que me impressionou na França, onde há uma cultura mais enraizada, é que as crianças comem 200g de queijo, como se fosse pão. Tentamos o máximo possível divulgar o produto. Temos uma homepage e participamos de vários concursos. Atualmente dispomos de pouco tempo para participar deles, porque precisamos

coordenar todas as atividades da fazenda praticamente sozinhos.

A Lavoura - O investimento em cabras tem retorno?

– Tem retorno sim, mas, como qualquer negócio, é preciso enxugar bem os custos para ter rentabilidade. Por exemplo, tivemos uma cabra campeã nacional em 2000, a Baronesa do Genève, que obteve recorde de produção, com 9,78 kg, na categoria Cabra Jovem. Em 2001, ela foi vice recordista, com 11,965kg (o recorde foi 11,980kg). Esta e outras campeãs foram vendidas e, com esta venda, conseguimos ampliar a queijaria. Temos consciência de que esta atividade ainda não é “galinha dos ovos de ouro”, pois é um negócio que requer dedicação integral, cursos de atualização, etc. para dar certo.