

Produtores mineiros de queijo artesanal ganham força com criação de associação estadual

Qua 11 março

A produção de queijos artesanais em Minas Gerais ganhou uma nova aliada. Foi criada a Associação Mineira dos Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo). Inicialmente, a entidade será composta por nove regiões produtoras de Minas Gerais, que somam mais de 200 empreendedores: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Mantiqueira, Serra Geral, Serra do Salitre, Serro e Triângulo. Entretanto, o objetivo da entidade é reunir todas as associações e produtores do estado.

O produtor rural de São Roque de Minas e presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), João Carlos Leite, conhecido como Joãozinho da Canastra, foi eleito por unanimidade o primeiro presidente da Amiqueijo. Ele conta que já há alguns anos a categoria pretendia criar uma associação estadual, mas, por existirem poucas entidades regionais de produtores de queijo, somente agora foi possível colocar a ideia em prática.

“A Amiqueijo surgiu da necessidade de termos um representante legal dos produtores mineiros. O objetivo é discutir as legislações em torno do queijo artesanal, alterar os padrões microbiológicos e viabilizar mecanismos de exportação, entre outras coisas importantes. Minas é o maior estado em produção de leite e queijo e, por isso, cabe a nós, também, liderar esse movimento”, afirma.

Passada a criação e eleição de toda a diretoria, agora os envolvidos atuam para concluir a parte burocrática da fundação da associação, que deve ser finalizada em, no máximo, dois meses. “Vamos discutir um planejamento estratégico para definirmos quais ações devem ser priorizadas. Depois, iremos dialogar com o mercado, firmar convênios com instituições de pesquisa e buscar parceiros e recursos para viabilizar projetos de capacitação dos produtores”, explica.

Eleita vice-presidente da associação, a produtora Mariana Resende, moradora de Coronel Xavier Chaves e presidente da Associação do Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes (AQMAV), destaca que sua região tem uma tradição de mais de 300 anos do queijo Minas artesanal, mas que, infelizmente, se perdeu ao longo dos anos. Por isso, os produtores do local se uniram para recuperar a prática.

“Essa organização é essencial para que possamos criar forças e ter nossas demandas organizadas, com maior representatividade junto ao governo e demais entidades. Acredito que a criação da Amiqueijo é um marco para o queijo artesanal de Minas”, pontua Mariana.

A fundação da associação ocorreu na sede do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) em Belo Horizonte, e contou com a presença de representantes do órgão federal, da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), da [Emater-MG](#), do Sebrae e da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), apoiadores da iniciativa, além dos presidentes e produtores das associações regionais.

Benefícios

A Seapa deu apoio à iniciativa, e a Emater-MG, empresa vinculada à pasta, atuou na assistência técnica aos envolvidos. Além dos benefícios para os produtores de queijo artesanal – como melhoria da renda familiar, inserção no mercado formal e geração de novas oportunidades para as famílias do campo –, a criação da entidade traz vantagens também para o estado, conforme o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales.

“Estamos em um momento de regulamentação e de incentivo a esse mercado. Com a associação estadual ficará mais fácil para o governo se relacionar e fazer consultas aos produtores sobre os projetos voltados para o setor, como na elaboração de atos normativos, por exemplo”, defende.

O Governo de Minas está prestes a concluir a regulamentação da Lei 23.157/18, que trata da produção e da comercialização dos queijos artesanais no estado. “Fizemos um processo muito longo de consulta aos produtores, a pesquisadores, e, também, à Faemg. Agora, temos uma versão final, que certamente trará muitos benefícios para os produtores e para o estado”, completa Sales.

Para o analista da unidade de agronegócios do Sebrae, Ricardo Boscaro, o surgimento de uma associação que represente os produtores de queijo artesanal em Minas fortalecerá toda a classe dos trabalhadores do setor.

“A Amiqueijo vem reforçar a importância que o produtor tem na atividade. Eles são os protagonistas da história do queijo artesanal no estado. As demais instituições envolvidas são parceiras, têm que apoiar o trabalho, mas, com a associação, os produtores terão voz para defender as suas bandeiras”, conclui.