



A FORMAÇÃO DAS PRÁTICAS NAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE PEQUENO PORTE DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA DO RS

Giovana Noskoski Bianchini
Silvio Cesar Arend
Erika Karnopp

RESUMO

A pesquisa teve como objetivo geral analisar, pela ótica dos agricultores familiares, a formação das práticas no processamento artesanal de alimentos em agroindústrias na Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana do RS. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, tendo como base a Teoria da Estratégia Como Prática - ECP - de Whittington (2006), em 20 unidades (18 informais e duas formais) caracterizadas como agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal, que processam artesanalmente farináceos, embutidos, laticínios, sucos e bebidas. A análise de conteúdo possibilitou identificar e analisar as práticas que integram o *modus operandi* dessas agroindústrias. Conclui-se que as práticas dos agricultores familiares se baseiam na reutilização dos descartes da produção para alimentação de aves e animais, adubação e na reutilização de embalagens e caixas de acondicionamento. A projeção de produção e vendas ocorre em função da prática de mercado do agricultor familiar. A permanência da agroindústria na atividade ocorre em função da manutenção do caráter informal, por somarem-se outras fontes de renda (aposentadorias e outras explorações agrícolas), pela ausência de funcionários externos à família, pela venda direta ao consumidor final e pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que gera um novo canal de comercialização e renda para a agricultura familiar.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Agroindústrias; Formação das práticas

1 Introdução

Em 1994, o Governo Federal instituiu a Classificação Nacional de Atividade Econômica - CNAE, que incluiu, entre outros, a agroindústria como uma atividade social e privada. Para a formalização das unidades familiares de processamento artesanal de alimentos a Lei estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012, instituiu a Política Estadual da Agroindústria Familiar (PEAF), no Estado do RS, que estabeleceu o conceito legal em seu Artigo 2º, inciso II para as “agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal”.

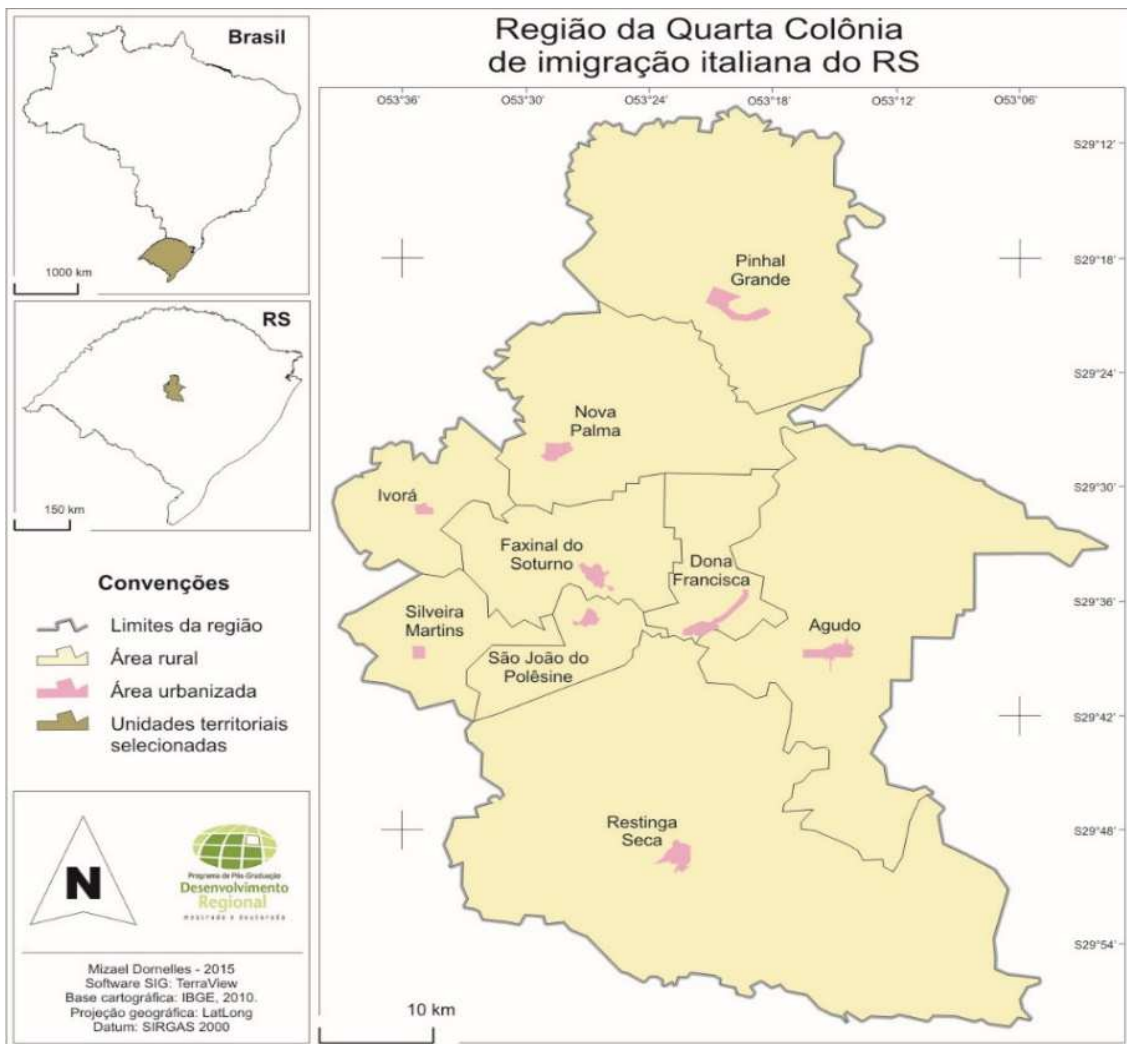
Porém, em um universo de 120 agroindústrias de estrutura familiar, apenas 16% aderiram à PEAF na Quarta Colônia de Imigração Italiana do RS e, segundo dados das EMATERs municipais, ainda existem mais de 100 agroindústrias informais



nessa Região, apesar dos incentivos, benefícios, apoio técnico e financeiro e de outras formas de auxílio previstas pela Lei 13.921 de 17 de janeiro de 2012, o que gerou o seguinte questionamento: quais são as práticas efetivadas pelas agroindústrias familiares na Região da Quarta Colônia / RS no tocante à questão ambiental, à origem das matérias primas e mix de produtos, às parcerias e projeções de produção e vendas e à permanência da agroindústria na atividade.

A pesquisa abrangeu os nove municípios constituintes da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana no RS: Pinhal Grande, Nova Palma, Ivorá, Faxinal do Soturno, Dona Francisca, Agudo, Silveira Martins, São João do Polêsine e Restinga Seca, conforme apresentado na Figura 01.

Figura 01 – Região de abrangência da pesquisa



Fonte: Mizael Dornelles (2015), a partir do IBGE e da FEE.



A seleção das entrevistas buscou, concomitantemente, o atendimento do requisito de serem “agricultores familiares” (art. 3º da Lei 11. 326) e que possuíssem uma “agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal” (art. 2º, II, da Lei 13.921). As entrevistas foram realizadas *in loco*, diretamente com os agricultores familiares envolvidos no processamento artesanal de alimentos localizados na Região mencionada. A estratégia norteadora à percepção das práticas das agroindústrias foi baseada na categoria (práticas) proposta pela Teoria da Estratégia Como Prática, de Whittington (1996) e teve como método de tratamento dos dados a técnica de análise de conteúdo (Bardin, 1977).

As categorias que compõem as práticas das agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal surgiram *a posteriori* da interpretação das vinte entrevistas realizadas com agricultores familiares, envolvidos diretamente na gestão do processamento artesanal de alimentos e representam em conjunto a caracterização das práticas dessas agroindústrias.

2 A agricultura familiar no contexto do desenvolvimento rural

O Brasil presenciou, nos últimos 20 anos, a luta da agricultura familiar pelo seu reconhecimento, pois que permanecia à sombra de políticas públicas que auxiliassem seu desenvolvimento. Conforme Wanderley (2000), a forte demanda por terra realizada pelos movimentos sociais rurais fez surgir uma revalorização do meio rural que permitiu, pela primeira vez na história, perceber a agricultura familiar como um ator social.

Segundo Niederle, Fialho e Conterato (2014), o ano de 2014 conferiu à agricultura familiar uma ótica internacional à sua discussão, permitindo a esse segmento uma intensa gama de reflexões analíticas e políticas sobre o passado, o presente e o futuro da agricultura familiar e do mundo rural. As discussões analisam a importância da permanência da agricultura familiar para o meio rural e para absorver o *modus operandi* das diferentes estruturas sociais que permanecem nesse meio e que dele sustentam as suas unidades familiares e, a partir delas, estabelecem expectativas de melhoria da sua qualidade de vida.

Segundo Wanderley (2000, p. 2),



Os agricultores familiares anteriormente eram vistos como os pobres do campo, produtores de baixa renda ou pequenos agricultores. Hoje, os agricultores familiares são percebidos como sendo portadores de uma outra concepção de agricultura diferente e alternativa à agricultura latifundiária e patronal dominante no país.

Essas coletividades, propiciadas pela ligação com a agricultura familiar, são também representativas de uma cultura transmitida que apoia as ações sociais, econômicas, políticas, espaciais e que configuram e permitem a identificação de traços familiares no interior dos próprios espaços rurais e que, por sua dinâmica, transformam os aspectos físicos da paisagem e das relações sociais locais. Conforme Schneider (1999, p. 85), “é nas famílias que estão estabelecidos os laços de referência ao patrimônio agrário em que concretizam sua influência e dinamismo nessa atividade e que por ela possibilitam inicialmente o meio pela qual sobrevivem”.

Nesse sentido, a intensidade do dinamismo social rural é diretamente relacionada às áreas em que predomina a agricultura familiar, porém, dependendo de atrativos que mantenham esse contingente no meio rural, tendo como destaque a presença das atividades desenvolvidas pelas agroindústrias de estrutura familiar que se desenvolveram a partir de uma oferta de insumos já existente nas propriedades rurais desses núcleos familiares.

Para Niederle e Schneider (2007), também se associa ao protagonismo dos agricultores familiares a diversificação do repertório de ações no ambiente, nesse sentido, a pluriatividade tem se revelado como uma das alternativas recorrentes à manutenção no meio. Porém, a análise sobre o desenvolvimento do meio rural não pode estar centrada somente no escopo da produção agrícola, uso de recursos, entre outros. A introdução do tema sobre a agroindustrialização, como uma alternativa à complementação de renda às famílias ligadas à agricultura familiar, está relacionada à percepção das mudanças nos mercados exclusivamente agrícolas e ao crescente incentivo de programas governamentais direcionados à melhoria de vida no meio rural, em função dos investimentos nas agroindústrias do tipo familiar.

2.1 As agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal

A complementação de renda para a família, relacionada com a agricultura familiar no meio rural, dá-se pela criação de empreendimentos que ocupam as



matérias-primas dessa agricultura. Dessa forma, os agricultores familiares se utilizam da criação de uma agroindústria para constituir ainda mais o mix de produtos que passam a compor e tramitar nos mercados tanto locais quanto regionais. Porém, a adição de renda a esses agricultores não substitui a agricultura familiar e sim ocorre pela complementariedade entre uma e a outra.

Santos e Ferreira (2006) advertem que o fato de uma atividade ser complementar à outra não significa que a segunda seja depreciativa em relação à primeira e sim indicando a sua relevância pelo fato de permitir essa complementariedade na renda familiar dos envolvidos. Pela complementariedade de renda ao agricultor familiar com a criação da agroindústria, Sulzbacher, Clarino e Silveira (2008), afirmam que a essa questão soma-se o fomento aos mercados locais, o incremento ao autoconsumo pela variabilidade do mix ofertado pela agroindústria, além da transferência monetária, pela rentabilidade da operação que diminui a dependência às mercadorias externas, proporcionando o acúmulo de capital na zona rural.

Wilkinson (1999, p. 37) caracteriza esse retorno do processamento de alimentos no meio rural como a “redescoberta do mercado local” pelos agricultores familiares, em função da percepção de um potencial de demanda por alimentos processados de forma diferente da caracterização industrial, padronizada e produzidos em maior escala, mas a esse retorno também se reinventam algumas características, pelas relações pessoais de troca do campesinato. Niederle e Wesz Junior (2009) atentam ao fato que pela pequena quantidade produzida e pelos meios domésticos de distribuição, o mecanismo de transação permanece predominante na sede da agroindústria de estrutura familiar, atrelando a imagem do alimento processado artesanalmente à figura do agricultor familiar, gerando, com isso, o fortalecimento dos relacionamentos sociais e confiança de consumo.

Conforme Wesz Junior, Trentin e Ferreira (2006), a descentralização espacial das agroindústrias familiares no meio rural representa fator importante na preservação ambiental, o que é explicado pela não concentração da emissão dos resíduos, dejetos e descartes direcionados ao ambiente, pelo fato de serem quantidades ínfimas e esparsas. Soma-se a essa ótica o fato de a agroindústria reabsorver e reutilizar os resíduos gerados na sua operação, como, por exemplo, na produção do melado, cujos bagaços da cana são recolocados na terra para tornarem-se adubo; o soro do leite



para alimentação bovina; restos da produção de farináceos para alimentação de galinhas, entre outros, que reduzem consideravelmente o impacto ambiental.

O fato do agricultor familiar e/ou membro da família ser o responsável pela comercialização *in loco* e nos mercados de proximidade significa a redução do número de intermediários entre o processamento de alimentos e o consumidor, o que auxilia a diminuição de custos relacionados à logística de produção nesse segmento de mercado. Essa criação e estreitamento dos laços de confiança entre produtor e consumidor, apesar de permitir o conhecimento ao segundo da estrutura, meios e formas de produção e a proximidade no relacionamento entre as partes, pode também suavizar as exigências sanitárias expressas pela demanda e mascarar a percepção dos consumidores sobre o caráter de informalidade que afeta as condições de sanidade dos alimentos.

A relação de proximidade entre produtores e consumidores, característica do processamento familiar de alimentos, além de ocorrer *in loco*, no estabelecimento físico da agroindústria, também tem a sua ocorrência em feiras no meio urbano, que, conforme Azevedo, Colognese e Shikida (2000), fomentam laços de proximidade em função do modo com o qual os circuitos alternativos de comércio se desenvolvem. Por sua vez, esses meios de comércio contribuem aos agricultores familiares pela proximidade com outras agroindústrias, ao incremento do conhecimento sobre o setor, o que não se verifica nas relações baseadas no agronegócio de larga escala, pela presença de intermediários e impessoalidade nas relações.

A característica da relação comercial de proximidade também contribui, segundo Oliveira, Prezotto e Voigt (2002), para a organização dos agricultores familiares em associações e/ou cooperativas, fato que permite o aumento do montante de produção e economia de escala que conduz, por esse meio, a uma maior lucratividade e à potencialização do comércio. Porém, para os mesmos autores, a associação e a cooperação ocorre somente na transformação da matéria-prima não sendo identificada no âmbito familiar das propriedades rurais.

Nesse contexto, complementa-se a reprodução de elementos culturais ora presentes em regiões definidas e técnicas de processamento específicas, pois a procedência e a história familiar permitem a valorização da cultura, costumes e especificidades locais. Nesse aspecto, a caracterização da diversidade de produtos ofertados pela agroindústria se relaciona diretamente à realidade e hábitos culturais



das famílias envolvidas nesses processos, estabelecendo, com isso, uma forte relação com a gastronomia característica dos lugares, cujas práticas manuais e do saber-fazer artesanal se refletem em um modo de processamento histórico e tradicional, até então menosprezado pelo modelo de modernização agrícola.

3 A Estratégia Como Prática – ECP

Whittington (1996), tomando por base os pressupostos da Abordagem Sistêmica, publicou a obra *Strategy As Practice*, criando também uma relação com a Abordagem Estruturalista da Administração em que analisa como a estratégia é praticada no dia a dia das organizações, quem são os seus praticantes e em qual contexto social ocorre essa inter-relação. A Teoria da ECP permite a análise de como são praticadas as estratégias no cotidiano das agroindústrias, tendo como seus praticantes os agricultores familiares e, por contexto social, o meio rural em que vivem e obtém renda com essa atividade.

Também pelos pressupostos de base, a ECP se utilizou da Teoria da Atividade de Engeström (1999), que considera todo um sistema de trabalho/atividade além de apenas um ator ou praticante, que entra em consideração com o ambiente, a história, a cultura, o papel do artefato, as motivações e a complexidade da atividade da vida real dessas pessoas. Nesse aspecto, a teoria permite analisar também a realidade e as atividades realizadas no processamento artesanal de alimentos pelos indivíduos que constituem a família desse agricultor, pela ligação entre os sujeitos individuais e a realidade social de interação na atividade e da atividade com o meio.

A expressão “Estratégia Como Prática” foi criada por Whittington (2006), que percebeu a necessidade de oferecer aos estudos sobre estratégia uma “outra perspectiva” ao notar a falta de amplitude dos tradicionais conceitos *top down* sobre a temática, em que cada nível de análise vai sendo detalhado, do mais alto nível hierárquico ao mais baixo, de forma a se chegar nas especificações dos níveis mais básicos do sistema. Com isso, Whittington (2006, p. 732), “inaugura um novo campo de estudos para a estratégia organizacional”.

A Estratégia como Prática, “*Strategy as Practice*” ou (S-As-P)”, cuja sigla traduzida para o português significa ECP, é concebida, para o autor, na atividade dos gestores e como os mesmos “praticam estratégia”. Por essa Teoria, a ECP permite analisar como os agricultores familiares praticam as estratégias de condução nas



agroindústrias, como ocorrem as interações entre eles e os indivíduos (familiares) que integram a mão de obra nessas unidades e como por essa interrelação ocorre a formação das práticas no processamento artesanal de alimentos.

4 Práticas das agroindústrias familiares da Quarta Colônia

Buscou-se, como objetivo central da pesquisa, descobrir quais são as práticas efetivadas para a obtenção dos insumos, como o conhecimento de mercado contribui para a constituição do mix de produtos ofertados, se e como ocorrem parcerias de produção e de vendas, de que forma são estabelecidas as projeções para a produção artesanal de alimentos e suas perspectivas sobre a comercialização.

4.1 Práticas Ambientais

A variável 'práticas ambientais' aborda como os agricultores familiares entendem e realizam o tratamento dos resíduos e dos descartes produzidos pela operação das agroindústrias.

Conforme os entrevistados:

O bagaço da cana eu jogo lá na lavoura, o que não vai para a lavoura fica aqui no depósito e fica para a horta (nº 2);

Tanto aqui quanto lá no café a gente adotou um processo onde a gente separa o lixo, né, o que não é reciclável vai pro lixo normal...pro caminhão do lixo que recolhe, mas a gente, por exemplo, o que é de consumo animal, por exemplo, as sobras as coisas que são cozidas assim a gente dá pros porcos, pros cachorros (nº 5);

O balde a gente reutiliza para a banha, eu tenho, por exemplo, resíduos de farináceos que vão para as galinhas porque de óleo de fritura se faz sabão e da agroindústria resíduo praticamente não tem, né e o que vai para a fábrica... os tanques de decantação aí tudo é dentro do que pede (nº 10);

Muito pouco sobra, as matérias-primas seriam mais as caixas que colocamos o mel, geralmente a gente traz para casa e usa para lenha (nº 20).

Percebe-se que a maioria dos entrevistados possui um conhecimento empírico sobre as vantagens do reaproveitamento dos resíduos na adubagem tanto de hortas e de lavouras próprias, de onde é originada a matéria prima para a agroindústria, quanto à utilização e à reutilização de embalagens de vidro que permitem uma redução de custos no produto final. Além dos aspectos de reutilização, percebeu-se que a preocupação ecológica se estende para além do domínio físico da agroindústria,



porque são contratadas empresas terceirizadas para o recolhimento do óleo e participação em projetos universitários sobre reciclagem, etc.

O agricultor familiar percebe o potencial de reutilização das sobras de produção em função da sua percepção sobre a origem orgânica das matérias-primas. A reutilização das sobras alimentares nas hortas, lavouras, minhocário e como alimento para os peixes e gado se configura, portanto, como um ciclo que busca a sustentação do meio natural no qual está inserida a agroindústria que se utiliza da terra.

A preservação dos recursos naturais e do meio ambiente ocorre principalmente porque as agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal estão desconcentradas espacialmente no meio rural, o que não sobrecarrega o meio ambiente de forma centralizada pelos resíduos e pelos descartes da produção, por serem esparsas e em pouca quantidade. Nessa questão, soma-se a reabsorção, na forma de adubo, do que anteriormente se compreendia por resíduo de produção. Tais reusos tornaram-se, portanto, pela sua reintrodução ao ciclo de produção, aliados à redução do impacto ambiental no processamento de alimentos nas agroindústrias.

Apesar da criação da Licença Ambiental Única - LAU - facilitar o licenciamento ambiental das agroindústrias de estrutura familiar e o conhecimento de práticas ecológicas de preservação do meio ambiente, percebe-se que as ações quanto ao descarte e à reutilização pelo processamento artesanal de alimentos se estabeleceram pelas práticas, dos agricultores familiares, no reaproveitamento dos insumos das operações no âmbito local das unidades, cujas sobras de alimentos da produção são reintroduzidas na terra para se transformarem em adubo necessário à fertilização, fechando o ciclo de obtenção de matérias primas.

4.2 Origem da matéria prima

A variável 'origem da matéria prima' analisa a procedência dos insumos utilizados no processamento artesanal de alimentos das agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal para que essas, em consonância com a exigência da PEA, possam atender às especificações de produção e, por meio das práticas de plantio e de criação, preservem a sustentabilidade da origem dos recursos utilizados.

Conforme os entrevistados:



A matéria-prima é toda nossa, então a gente só vende o que a gente produz aqui mesmo, desde a pastagem, leite, as vacas...é tudo aqui mesmo (nº 1);

Algumas coisas a gente pega da comunidade local, mas esses produtos que são industrializados, por exemplo: farinha, polvilho, esses vêm da indústria mesmo e além do que a gente produz a gente compra de outros (nº 5).

Observou-se que quanto à origem da matéria prima os entrevistados dividem-se em três tipos: aqueles que possuem produção própria de monocultura e a utilizam na agroindústria, aqueles que aproveitam a oportunidade de matéria prima do local de moradia e aqueles que aproveitam a matéria prima do campo da família sem que tenham envolvimento direto no plantio e somente no processamento desse insumo.

O fato da família já possuir os insumos na propriedade foi relatado como a razão pela qual um dos respondentes abriu a agroindústria, em conformidade com o relato de que a produção própria e o controle da produção dos insumos, na visão do agricultor familiar, confere ao produto uma qualidade melhor em função do conhecimento do processo de obtenção do insumo e a reutilização de determinadas matérias primas como adubo para a terra. Percebeu-se que, quando o agricultor familiar dispõe de terra para o plantio da matéria prima, este o faz em função da disponibilidade dos insumos necessários à transformação em alimentos, mas também porque, segundo os relatos, percebe que a qualidade do que é produzido por esse e para esse é superior ao que é adquirido de terceiros. Outro aspecto que se percebe é quando a produção agroindustrial consegue ser suprida com matérias primas que provêm, principalmente, da propriedade ou das propriedades que gerenciam a agroindústria, ocorre agregação de valor ao produto agropecuário. Assim, segundo a lógica familiar destes estabelecimentos, só há razão para a agroindustrialização se houver agregação de valor à produção própria.

Com relação às agroindústrias de farináceos e à própria produção do trigo, de acordo com Abramovay (1992), com o Decreto-Lei 210/67, os moinhos coloniais, que até então se dedicavam à produção de trigo, foram extremamente atingidos devido à intervenção do Estado no âmbito da comercialização e da industrialização do trigo. Em função de tal intervenção, estabeleceu-se na época, via Banco do Brasil, o monopólio estatal do trigo, cabendo exclusivamente ao Governo Federal a compra desse cereal, o que, a partir de então, concedeu cotas de trigo aos moinhos para moagem segundo



um padrão de qualidade da farinha, com o controle de precificação conforme os interesses e objetivos do Estado.

Em função desse fato, as decisões sobre a produção da matéria prima “trigo” foram destituídas de seus agricultores que perceberam que a intervenção do Estado trazia para tal cultura um engessamento em função da moagem via cotas e sua consequência foi o abandono de tais moinhos para o ingresso em outras atividades rurais. As consequências de tais mudanças repercutiram no fornecimento de matéria prima para os produtos farináceos. Os agricultores familiares que criaram/perpetuaram uma agroindústria baseada na transformação do trigo adquirem, na totalidade dos pesquisados, farinha diretamente de moinhos industriais e de atacados do município de Santa Maria - RS.

Nesse sentido, o entendimento sobre o conceito de agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal, estabelecido pela Lei 13.921, de 17 de janeiro de 2012, “[...] cuja produção abranja desde o preparo da matéria prima até o acabamento do produto”, entra em contradição com as realidades percebidas nas entrevistas, em que os agricultores familiares obtêm os insumos para as agroindústrias não somente por meio de produção própria, mas também pela venda consignada e a compra e venda ocasional de produtos de outras agroindústrias, como o agnoline, nos meses de inverno, quando a demanda por esse alimento é acentuada.

4.3 Mix de produtos

A variável ‘mix de produtos’ aborda a diversidade da oferta de produtos oriundos da agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal na região do estudo e como a manutenção da cultura no processamento de alimentos artesanais pelas famílias dos agricultores foi configurada pela prática do oferecimento de um mix que atenda às expectativas dos consumidores desse tipo de alimento.

Conforme os entrevistados:

Teriam os três tipos de queijo: o colonial, com iogurte e o temperado, além da ricota e doce de leite (nº 1);

Nós produzimos as bolachas, né, são acho que uns cinco ou seis tipos de bolachas e faz também o cavaquinho que é a espécie do gostoli e pão e um pouco de agnoline também normal de temporada (nº 5);

Produzimos agnoline, massa, bolacha, tortei...com produtos farináceos (nº 6);

Eu faço bolacha, chimia, campari caseiro, licor, pães, bolachas (nº 7);



Salsichão com queijo, com tomate seco, com azeitona e assim vai, né, então vai acrescentando porque o pessoal gosta de novidades, né (nº 10);

Tortei é uma coisa italiana, o risoles é italiano nós fazemos quatro tipos de massas nós fazemos pastel nós temos canelone também (nº 11);

Nós produzimos bolachas e pães (bolacha de maisena, palitinho de leite, caseira, de mel com açúcar mascavo, rosca de milho, biscoito de cachaça, palito de Nescau, bolachinha de leite condensado, de polvilho, língua de sogra, flor do campo, bombom, bolacha champanhe, rosca de cachaça, rosca de gema, mignon, entre outras (nº 13);

Produzo a própolis o mel e a cera, tudo derivado da abelha, teria o pólen, a geleia real, outras coisas a gente não está explorando essa parte (nº 20).

Percebe-se que a reprodução da gastronomia italiana na região pesquisada é baseada, entre outros, por meio da produção de massas, doces, vinhos, vinagres e conservas. Pelo exposto, percebe-se que a oferta diversificada à venda *in loco* nas agroindústrias também ocorre por produtos produzidos em outras agroindústrias, conforme a prática de diversificação do mix praticada pelo agricultor familiar. O mix ofertado pelas agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal é bem diferenciado, o que inclui a produção de vinhos, aguardente, sucos, geleias, queijos, rapaduras e principalmente de farináceos como pode ser observado na Tabela 01.

Tabela 01 – Tipos de alimentos processados nas agroindústrias

Tipos de alimentos processados	Número de agroindústrias
Farináceos	16
Embutidos	2
Laticínios	1
Sucos e bebidas	1
Total	20

Fonte: Elaborada pelos autores

Várias culturas influenciaram fortemente a gastronomia italiana, como a árabe, pela utilização do açúcar, do arroz, da berinjela, das técnicas para produção de passas e de figos secos; a espanhola, com o uso do feijão, tomate, milho, cacau, rum e café; e a francesa, que deixou a sua contribuição no manuseio de utilização dos derivados do leite como manteiga, creme de leite e na elaboração dos pratos com um apelo mais decorativo e adornado.



A diversidade da gastronomia italiana teve fortes influências de diversos povos, climas, relevos e solos que inspiraram o mix de produtos característicos desse povo. Porém, o entendimento da vasta gastronomia italiana somente poderá ser compreendido por meio da análise das regiões Sul, Ilhas, Norte e Centro-Norte da Itália.

Conforme Scarpo (2011, p. 180),

Os traços mediterrâneos explicam o frequente uso do óleo de oliva, hortaliças, legumes, vinho e massas. Ao longo da costa italiana percebe-se o uso de peixes e de frutos do mar para comporem a culinária da Região costeira e no seu interior, o consumo de carnes bovinas, equinas e suínas.

Do mesmo modo que os doces e as geleias, foi incentivada a produção de embutidos pelas agroindústrias de estrutura familiar, que são alimentos derivados de origem animal, geralmente fabricados com carnes suínas, bovinas e de aves. Na região Sul do Brasil a colonização europeia se consolidou com base em estabelecimentos rurais familiares e os agricultores produziam embutidos para conservar os produtos alimentícios de origem animal (devido à ausência de refrigeração nas propriedades até o início do século passado em algumas regiões) e seus sucessores aprenderam as técnicas do preparo e as mantiveram até os dias atuais, por apreciarem o produto e o considerarem como um costume cultural e alimentar institucionalizado.

Nesse sentido, a estratégia pela qual os praticantes conduzem a perpetuação de suas origens, seus traços de comportamentos perpetuados pela continuidade de suas práticas, formadas na origem cultural de seus ancestrais, é permitida por meio do envolvimento e da propriedade na agroindústria. Os entrevistados praticam os sabores e o saber-fazer histórico herdado das gerações que colonizaram o espaço e permitem, dessa forma, a continuidade das características de preparo trazidas da Itália.

4.4 Parcerias de produção e de vendas

A variável 'parcerias de produção e vendas' aborda as ações estratégicas de união de esforços pelos agricultores familiares na busca de forças para a competição no mercado de produtos artesanais.

Conforme os entrevistados:



Hoje eu garanto o meu produto, se dá qualquer problema eu sou o responsável, né aí eles dizem por que é que tu não vais lá à outra agroindústria e embala o seu melado lá, mas eu digo: mas eu não to fazendo lá! (nº 2);

Temos parceria de produção... o agnoline nós temos uma família que produz pra nós, então a gente não pensa em fazer todo o agnoline. Eu acho que as principais mudanças que foram feitas foram essas parcerias que as pessoas produzem uma parte pra nós (nº 5);

Não temos parceria para produzir, mas a gente comercializa o produto de outros, daí; nós aceitamos o produto de outros por causa da qualidade e do preço, mais pela qualidade mesmo, às vezes nem o preço, nós experimentamos tudo o que vem, o mel é daqui de Agudo mesmo porque ele tem selo de garantia, né (nº 16);

O salame a minha sogra compra de outros, temos também parceria de produção, eu pego, por exemplo, cana de terceiros, depois entrega uma porcentagem ou eu fico com tudo e depois entrego; noventa e cinco por cento da cana é nossa, pouca coisa que a gente pega de outros para fazer, a maior parte é produção própria, o amendoim também que faz a rapadura a gente compra uma parte, mas a maior parte é nossa (nº 19);

Com relação às parcerias de produção e de vendas, os entrevistados alegaram que preferem operacionalizar suas agroindústrias contando somente com a ajuda própria e da família, em virtude de preferirem produzir em conformidade com a capacidade de produção da agroindústria, a buscar alternativas para atender à demanda que pode não ter a mesma qualidade no sabor percebida pelos clientes atuais da agroindústria. Por outro lado, mesmo não inseridos na PEAFA, que permite a organização dos agricultores na forma cooperativada, associativa e em redes, percebeu-se que o agricultor familiar, quando conhece a qualidade do produto artesanal de um fornecedor, passa, se for o caso, a comercializá-lo porque percebe um ganho aumentando a oferta, o que contribui para um retorno econômico maior do que produzir e vender somente os produtos específicos de sua agroindústria.

Por conseguinte, além da oferta de produtos de terceiros, percebeu-se que um dos entrevistados adota a prática de arrendamento da terra em busca do aumento de produção para atender à demanda de seus produtos. Da mesma forma, além do uso de terras que não são de propriedade do agricultor familiar, as parcerias também se concentram em uma espécie de troca, em que ocorre o recebimento do produto acabado pronto para a comercialização em permuta por matéria prima, que também contribui para a diminuição do tempo necessário à obtenção de insumos e permite uma rapidez maior na produção.



Conforme Oliveira, Prezotto e Voigt (2002), o estímulo ao cooperativismo e associativismo na agroindústria de estrutura familiar vai ao encontro do fortalecimento ao ganho em escala na produção, característica mais próxima das agroindústrias não familiares e da agricultura extensiva. Tais práticas, conforme os autores, atraem políticas públicas e maiores recursos de financiamentos à categoria por sua forma e característica de união. Tal estratégia cooperativa oportuniza, no mesmo âmbito, o uso compartilhado de tecnologias de plantio e a otimização de equipamentos e de ferramentas cujo alto custo de aquisição inviabilizava a sua utilização pelo modelo familiar. Porém, os laços associativos e cooperativos são oportunizados pela proximidade e pelo conhecimento social entre seus membros, sem que haja ligações de parentesco e nem familiaridade entre as partes, restringindo-se à produção do alimento artesanal, contudo, constituindo-se em uma nova forma de estímulo ao desenvolvimento rural.

Segundo o MAPA (2015), o associativismo se constitui em uma alternativa necessária à viabilização das atividades econômicas, possibilitando aos pequenos proprietários um caminho efetivo para participar do mercado em melhores condições de concorrência. Nesse sentido, a produção e a comercialização dos produtos oriundos das agroindústrias de estrutura familiar teriam mais força para enfrentar a concorrência dos produtos de origem industrial, porque a transformação das ações individuais em grupais se constituiria como um acréscimo à capacidade produtiva, logística e comercial entre os associados. Além da troca de experiências, o associativismo permitiria aos seus integrantes a aquisição de insumos, máquinas e equipamentos com menores preços e melhores prazos, o uso contíguo de tratores, veículos para transporte das mercadorias e o rateio do custo de assistência técnica dos profissionais de veterinária, zootecnia e agronomia.

Apesar da Lei 13.921 visar contribuir para a organização dos agricultores familiares na forma cooperativada, associativa, em redes e outros empreendimentos da economia popular e solidária, essa prática, nas agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal pesquisadas, somente ocorre na etapa de comercialização dos alimentos, porque os agricultores familiares possuem o incentivo da EMATER à participação em feiras solidárias e populares, o que caracteriza a ótica desses praticantes na produção centrada no núcleo das unidades agroindustriais



porque prezam pela qualidade que compreendem ser adequada aos alimentos que oferecem.

4.5 Projeção de produção e de vendas

Pela variável 'projeção de produção e de vendas' se analisou como as agroindústrias percebem e praticam a quantidade produzida de alimentos em relação ao equilíbrio da oferta e da demanda por produtos processados artesanalmente.

Conforme os entrevistados:

O pessoal está pedindo, então até esse ano está sujeito a ir até dezembro porque eu não faço sempre, né... o problema é que quando dá esses verõezinhos em agosto que dá um calor as vendas param, mas tem pontos que só me compram nos meses frios, né, então eles pedem trinta, quarenta quilos de melado. Como hoje eu tenho catorze dias que eu estou parado com o melado; eu não vou a feira nenhuma porque eu não tenho produção para participar de feira, eu tenho os meus clientes e são esses, né... (risos)! (nº 2);

Olha...a projeção de vendas é meio feito pela prática assim, em determinadas épocas no histórico que se vende mais, então a gente procura, maíos ou menos, produzir/planejar isso e em outras épocas se vende menos...a gente produz menos, enfim... (nº 5);

A quantidade que vamos produzir é calculada mediante os pedidos, a gente liga para os mercados e eles dizem o quanto querem e daí a gente produz e depois entrega (nº 9);

A gente tem mais ou menos tem uma base de quanto vende por semana e faz mais ou menos o que a gente sabe e faz anos isso aí, eu não tenho estoque de produção sabe...o que eu faço na semana no sábado se vai tudo (nº 13);

Em torno de umas 60 cucas por dia e fim de semana faz 180, 200, né ... sempre de manhã a gente faz uma quantia certa sempre, né e aí de tarde se sai muito a gente faz de novo e sábado a gente faz o dobro (nº 16);

Percebe-se pelas entrevistas que a prática dos agricultores familiares para a quantidade a ser produzida ocorre em função do conhecimento do excedente da demanda em relação à oferta dos alimentos que, ao longo da existência da agroindústria, permite que seja explorada a capacidade máxima de produção, porém, por mais que o agricultor familiar explore o potencial produtivo da agroindústria, ainda assim não consegue atender a todo o mercado. Soma-se a essa questão o fator climático que, dependendo do produto fabricado, força o agricultor familiar a trabalhar para estoque, pois percebe pela prática a variação da procura em função da sazonalidade.



Embora exista o direcionamento de esforços legais para a promoção da produção artesanal de alimentos em quantidades maiores, a venda para municípios vizinhos e demais cria uma barreira aos investimentos para o aumento da produção, pelo agricultor familiar, em função do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - somente permitir a comercialização da produção no município sede da agroindústria. Porém, o aumento da quantidade produzida na agroindústria não se baseia somente em função da relação oferta e demanda e sim pela resolução de uma série de questões que entravam o agricultor familiar a investir em escalas maiores de produção.

Percebe-se que, dependendo da extensão do mix ofertado pela agroindústria, há uma impossibilidade de obtenção de quantidades maiores de produtos finais. A produção fica atrelada a uma maior ou menor interação de manufatura pelo agricultor familiar e os membros da sua família, como é o caso dos produtos farináceos. Apesar da complexidade de produção ser maior em função da maior oferta de produtos diferenciados derivados do trigo, a produção é beneficiada pela existência de maquinários que propiciam maior escala de produção. Porém, quando o agricultor familiar não tem acesso às máquinas e equipamentos com tecnologias específicas para o beneficiamento em grande quantidade, a produção é contornada pelo processamento de produtos únicos ou com pouca profundidade de linha, o que também contribui para uma quantidade produzida maior.

Para os produtos da agroindústria de estrutura familiar a quantidade produzida e a projeção de vendas economicamente se sustentam em função da relação manufatura, máquinas, equipamentos e profundidade de linha, pois quanto menor for o mix produzido pelo mesmo insumo, maior será a quantidade de produção.

Para Prezotto (1997), a agroindústria, quando familiar, é configurada como uma unidade de transformação e/ou beneficiamento de produtos agropecuários produzidos pelos agricultores familiares. Ela é gerenciada pelos próprios agricultores e constituída de instalações e de equipamentos adequados à escala de produção não industrial tradicional, ou seja, de grandes agroindústrias. Conforme Grisa (2007), a identificação desse tipo de prática de produção auxilia a compreender a existência de agroindústrias com menor escala de produção, uma vez que a fabricação é direcionada e estrategicamente calculada pelo grupo familiar em quantidades que atendam às necessidades de consumo dos seus membros.



A projeção de produção e de vendas nas agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal é arraigada na prática dos agricultores familiares pela percepção da demanda por esses tipos de produtos e no uso da capacidade máxima de produção dessas unidades. Nesse sentido, mesmo se as agroindústrias aumentassem a oferta dos produtos processados artesanalmente a comercialização em função da barreira sanitária imposta pelo Sistema Inspeção Municipal - SIM, não permitiria que as transações ocorressem fora dos limites municipais das agroindústrias. Soma-se a esse aspecto a necessidade de toda uma reestruturação de mão de obra, aumento na produção/aquisição de insumos e outras ações necessárias a uma quantidade produzida maior. No mesmo contexto, se a prioridade são os produtos agroecológicos, a oferta dos alimentos de processamento artesanal por essas unidades será mais restrita em função dos qualificativos que caracterizam os produtos sob uma base agroecológica.

4.6 Permanência da agroindústria na atividade

A variável 'permanência da agroindústria na atividade' analisa a sustentação econômica pelo processamento artesanal de alimentos das famílias no meio rural e como a sustentabilidade econômica da agroindústria em função desse tipo de alimentos foi configurada pela prática.

Conforme os entrevistados:

...mas tu fazendo bem as contas sobra, mas tu tem que levar tudo ali, né na ponta do lápis (nº 3);

Porque aqui é lucrativo, eu acho que é por causa da produção que a gente mesmo faz as coisas, né, até no final de semana a gente produz tudo; tudo o que vai ao café colonial aqui, menos o salame que a gente compra de agroindústria assim, mas o resto a gente faz tudo, tudo assim (nº 5);

No inverno a gente lucra e no verão mal se sustenta...(risos)! Olha...se sustenta... é o que eu digo trabalhar no limite, trabalhar dia e noite, nós trabalhamos dia e noite! (nº 6);

Olha o meu negócio dá lucro sim se eu fizesse bastante (nº 12);

Elas queriam ver o dinheiro assim de saída, né, mas não tinha como por que a gente tinha que colocar as coisas né e como é que tu ia trabalhar sem um fogão a gás, um freezer, que a gente precisou de dois, né, inclusive ali a gente foi botando e botando e até nós se estabelecer bem a gente não via dinheiro, claro porque a gente colocava o dinheiro tudo nisso e só depois da estrutura pronta a gente viu dinheiro mas aí tinha passado o ano (nº 15);

E lá dentro essas coisas assim essa coifa, os batedores, como no primeiro ano a gente não tinha; tinha que bater tudo à mão, e compramos um batedor de açúcar porque mexia tudo à mão, claro



nós trocamos o engenho; tinha um pequeno agora tem um maior, né, não dá para dizer que foi tudo com o lucro da agroindústria, alguma coisa foi, mas tudo não (nº 17)

Percebeu-se que a permanência da agroindústria na atividade ocorre pela ausência de funcionários externos à família (redução de custos de mão de obra), pela obtenção de outras fontes de renda do agricultor familiar (agricultura familiar e/ou aposentadoria), em função da venda ocorrer *in loco* nas agroindústrias (inexistência de custos de logística), pelas características peculiares do produto, pela manufatura ocorrer no limite da capacidade de produção, pela venda ocorrer diretamente ao consumidor final (não há a exigência de contra nota), pela manutenção do caráter informal (inexistência de investimentos em estrutura e documentação à formalização) e pelas compras do poder público pelo Programa de Aquisição de Alimentos - PAA.

Percebeu-se também, em consonância com a variável 'projeção de produção e vendas', que a sustentabilidade econômica da agroindústria é mais visível quando essa se concentra na produção de um produto único, com pouca diferenciação, que, pela quantidade produzida, contribui para uma economia de escala, que, pela especialização na manufatura, reduz os custos de produção, conforme apresentado na Tabela 02.

Tabela 02 – Permanência da agroindústria na atividade

Motivos	Nº de relatos
Ausência de funcionários externos à família	20
Outras fontes de renda do agricultor (agricultura e/ou aposentadoria)	20
Venda <i>in loco</i> nas agroindústrias	20
Características peculiares do produto	20
Manufatura no limite da capacidade de produção	20
Venda direta ao consumidor final	20
Programa de Aquisição de Alimentos	20
Manutenção do caráter informal	18
Economia de escala (produção de produto único)	3

Fonte: Elaborada pelos autores



Apesar do auxílio do poder público à formalização, os agricultores familiares preferem manter as unidades na informalidade pela ótica de que a renda obtida pela agroindústria, na superação dos custos fixos e variáveis, será absorvida pela incidência de taxas e de impostos (tributação) até então desconhecidos do agricultor familiar quando da formalização, apesar da PEAf trazer como benefícios à sua inclusão a não incidência de ICMS e a comercialização pelo talão de produtor rural. Ademais, o auxílio governamental à promoção do retorno financeiro pela criação do PAA ocorre pautado na agricultura familiar e não na compra de produtos finais da agroindústria desse agricultor.

Nesse sentido, a análise sobre o retorno financeiro com a operação da agroindústria não pode ser observada nos primeiros anos de sua existência, em função do investimento, pelo agricultor familiar, na estrutura de produção e pela opção de crescimento sem o auxílio das linhas de crédito oferecidas pelo governo estadual como o PRONAF e o FEAPER.

5 Conclusão

A pesquisa buscou responder como a agroindústria, pela transformação artesanal de alimentos, impacta no meio ambiente, quais são as práticas efetivadas para a obtenção dos insumos, como o conhecimento de mercado contribui para a constituição do mix de produtos ofertados, se e como ocorrem parcerias de produção e de vendas, de que forma são estabelecidas as projeções para a produção artesanal de alimentos e a sua perspectiva à comercialização.

As práticas do agricultor familiar quanto aos descartes da operação da agroindústria se baseiam na reutilização para alimento de aves e animais, adubagem da terra para o replantio de matérias primas e na reutilização de embalagens e caixas de acondicionamento. Na prática, a obtenção da matéria prima somente é permitida pela disponibilidade de espaço do agricultor familiar para produzi-la, porém, a exigibilidade de fontes próprias de insumos não condiz, em parte, com a realidade de algumas agroindústrias que constituem a prática na obtenção de matérias primas de outras agroindústrias e/ou do comércio local/regional.

Apesar de algumas agroindústrias utilizarem insumos de origem industrial, a valorização pela demanda das características peculiares do processamento artesanal de alimentos conduz o consumidor, na percepção dos agricultores familiares, a um



resgate histórico de sabores, cores e aromas característicos da lógica familiar de produção da época da colonização da região.

A respeito da Lei 13.921 contribuir para a organização dos agricultores familiares na forma cooperativada, associativa, em redes e outras formas de economia popular e solidária, a prática de produção da agroindústria familiar de pequeno porte de produção artesanal é arraigada nos limites de manufatura dentro da unidade familiar, isso porque, mesmo interpretando de forma empírica os aspectos que concedem qualidade aos alimentos artesanais, o agricultor familiar preza a responsabilidade sobre o produto que oferta.

A projeção de produção e vendas ocorre em função da prática de mercado do agricultor familiar, projetando o quanto consegue produzir, principalmente para o suprimento da demanda de finais de semana, que o conduzem à exaustão na operação porque o agricultor familiar estabeleceu a prática de produção no limite da capacidade produtiva da agroindústria.

A permanência da agroindústria na atividade, conforme os entrevistados, ocorre em função da manutenção do caráter informal, por somarem-se outras fontes de renda, pela ausência de funcionários externos à família, que reduz os custos de contratação e de transporte de mão de obra ao local, das características peculiares do produto que o diferenciam dos alimentos produzidos em estruturas industriais, pela manufatura no limite da capacidade de produção, pela venda direta ao consumidor final, pelo recebimento de aposentadoria do agricultor familiar e pela venda ocorrer *in loco* nas agroindústrias e diretamente ao consumidor final, que não requer qualquer tipo de nota fiscal para a aquisição do alimento artesanal e pelo Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal que permite um auxílio financeiro à agricultura familiar.

Porém, as linhas de crédito do PRONAF, apesar de fomentarem os investimentos em ativo imobilizado e financeiramente propiciarem uma viabilidade à estruturação das agroindústrias, constituem um engessamento do agricultor familiar a novos investimentos, pois o retorno financeiro da agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal, em seu ano inicial, em conformidade com os entrevistados, é nula.



Referências

ABRAMOVAY, R. *Paradigmas do capitalismo agrário em questão*. São Paulo: Hucitec, Campinas: Editora da UNICAMP, 1992.

AZEVEDO, P. R.; COLOGNESE, S. A.; SHIKIDA, P. F. A. Agroindústrias familiares no Oeste do Paraná: um panorama preliminar. *Organizações Rurais e Agroindustriais - Revista de Administração da UFLA*. Lavras - MG, v. 2, n. 1, p. 3-10, 2000.

BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. Lisboa, Portugal: Edições 70, 1977.

ENGESTRÖM, Y. Developmental studies of work as a test bench of activity theory: The case of primary care medical practice. In: CHAIKLIN, S. e LAVE, J. (Eds.), *Understanding practice: Perspectives on activity and context*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

GRISA, C. *A produção "pro gasto": um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado) – Desenvolvimento Rural, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. *Lei 13.921*, de 17 de janeiro de 2012. Publicado no DOE em 18 jan. 2012.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>. Acessado em: 20/10/2016.

NIEDERLE, P.; FIALHO, M. A. V.; CONTERATO, M. A. A pesquisa sobre agricultura familiar no Brasil – aprendizagens, esquecimentos e novidades. *Revista de Economia e Sociologia Rural*. Brasília, vol. 52, 2014.

NIEDERLE, P.; SCHNEIDER, S. *A pluriatividade na agricultura familiar: estratégia diferencial de distintos estilos de agricultura*. XLV Congresso da SOBER. Conhecimentos para Agricultura do Futuro. Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Londrina, 22 a 25 de julho de 2007.

NIEDERLE, P. e WESZ Jr., V. A agroindústria familiar na região Missões: construção de autonomia e diversificação dos meios de vida. *Revista Redes*, v. 14, n. 3, p. 75-102, 2009.

OLIVEIRA, A. U. *Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária*. São Paulo: Labor Edições, 2007, 184p.

OLIVEIRA, J. A. V.; PREZOTTO, L. L.; VOIGT, L. *Diagnóstico e potencial das agroindústrias familiares do Estado do Rio Grande do Sul*. Florianópolis/SC, 2002.

PREZOTTO, L. L. A agroindustrialização de pequeno porte: higiene, qualidade e aspectos legais. *Agropecuária catarinense*, v. 10, n. 4, p. 8-13, 1997.



SANTOS, R. C. dos; FERREIRA, C. H. Caracterização de agroindústrias familiares localizadas na área de abrangência da Mesorregião Grande Fronteira do Mercosul. *Revista Extensão Rural e Desenvolvimento Sustentável*, v. 2, n. 1/2, jan./ago. 2006.

SCARPO, P. S. *Imigrantes Italianos na Serra do Nordeste do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EST Edições, 2011.

SCHNEIDER, S. *Agricultura familiar e industrialização; pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: UFRGS, 1999.

SULZBACHER, A. W.; CLARINO, E. dos S.; SILVEIRA, P. R. C. O espaço rural em foco: sujeitos (re)construindo diversidades [nas adversidades]. In: *Anais... Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção*, VII, Fortaleza/CE, 2007.

WANDERLEY, M. N. B. A valorização da agricultura familiar. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n. 2. p. 29-37, jul/dez, 2000.

WESZ JUNIOR, V. J. As novas configurações no meio rural: uma análise a partir das propriedades com agroindústria familiar no Brasil. In: *Anais... Seminario Internacional de Desarrollo Rural*, VI, Bogotá (Colômbia), 2008.

WESZ JUNIOR, V. J.; TRENTIN, I. C. L.; FERREIRA, A. M. R. M. A reutilização de resíduos da agroindústria familiar orgânica. In: *II Jornada de Meio Ambiente*, 2006, Porto Alegre. *Anais...*, 2006.

WILKINSON. Cadeias produtivas para a agricultura familiar. Organizações Rurais e Agroindústrias. *Revista de Administração da UFLA*, v. 01, nº 01, 1999.

WHITTINGTON, R. Completing the practice turn in strategy research. *Organization Studies*, London, UK, v. 27, n. 5, p. 613-634, 1996.

WHITTINGTON, R. *Strategy as practice: research directions and resources*. New York: Cambridge, 2006.