



Caprinocultura leiteira em Tapera, Tauá: uma história de resistência, cooperação e inovação

Eu sou Pedro Marcelino, agricultor familiar e produtor de leite de cabra na comunidade Tapera, distrito do Trici, em Tauá, no Ceará. Minha história com a caprinocultura começou em 1995, com apenas uma cabra e um casal de cabritos. Aos poucos, fui melhorando a genética do rebanho e as estruturas da propriedade, sempre com foco na produção de leite. Hoje, essa história supera a experiência, é uma jornada exitosa.

### A produção diária de leite e o impacto na comunidade



Hoje, a produção diária de leite na comunidade é o coração da caprinocultura local. Cada cabra da nossa propriedade produz, em média, dois litros de leite por dia, e com o rebanho crescente, conseguimos coletar centenas de litros de leite diariamente. Esse leite é utilizado para o consumo próprio e também para a fabricação de queijos, que são vendidos na feira livre e em mercados informais. A regularidade da produção é essencial para garantir a renda das famílias e atender à crescente demanda por produtos caprinos, reconhecidos pela sua qualidade e valor nutricional.

## Tecnologias sociais e sustentabilidade

A escassez de água sempre foi um desafio, mas com a instalação de cisternas de placas, conseguimos garantir água tanto para os animais quanto para irrigar as forrageiras, como a palma, essenciais para a alimentação do rebanho. A palma forrageira tem sido fundamental para manter os animais bem alimentados durante os períodos mais secos, garantindo a qualidade do leite produzido. Com isso, conseguimos reduzir custos e melhorar a produção.



**Máquina processadora MTCN Laboremor**

Além disso, investimos em equipamentos que melhoram a nossa produção. Um exemplo disso é a máquina processadora MTCN Laboremor, que utilizamos para processar o xique-xique e a croa do mandacaru, que são alimentos essenciais para os nossos animais. Esse processador ajuda a transformar esses materiais vegetais em ração, garantindo uma alimentação de qualidade e reduzindo os custos com a compra de alimentos externos.



Começamos também a explorar novos produtos, como o achocolatado caprino, feito com leite, soro de queijo, milho e canela. Esse produto foi desenvolvido para aproveitar o soro, que antes era descartado, e transformá-lo em algo novo e saboroso. O achocolatado foi testado no Instituto Federal de Tauá e aprovado por professores, alunos e profissionais da imprensa. Embora ainda esteja no mercado informal, acreditamos no seu potencial e estamos trabalhando para legalizá-lo e expandir sua comercialização.

## Perspectivas e sonhos para o futuro

Hoje, minha família e eu mantemos a atividade por acreditar que ela é socialmente, politicamente e economicamente viável. Nosso objetivo é obter certificações, começando pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), para comercializar nossos produtos em todo o município. Em seguida, queremos alcançar o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e, futuramente, o Serviço de Inspeção Federal (SIF), para expandir nossos mercados para todo o Brasil e até o exterior.



A caprinocultura leiteira é uma alternativa viável e promissora para o Semiárido. Uma cabra pode produzir leite em apenas cinco meses, enquanto uma vaca leva nove meses para parir. Além disso, cabras frequentemente têm dois filhotes por cria, enquanto vacas raramente têm gêmeos. Esses fatores tornam a caprinocultura uma atividade mais eficiente e sustentável para a nossa região.

Além disso, investimos em equipamentos que melhoram a nossa produção. Um exemplo disso é a máquina processadora MTCN Laboremor, que utilizamos para processar o xique-xique e a croa do mandacaru, que são alimentos essenciais para os nossos animais. Esse processador ajuda a transformar esses materiais vegetais em ração, garantindo uma alimentação de qualidade e reduzindo os custos com a compra de alimentos externos.

Começamos também a explorar novos produtos, como o achocolatado caprino, feito com leite, soro de queijo, milho e canela. Esse produto foi desenvolvido para aproveitar o soro, que antes era descartado, e transformá-lo em algo novo e saboroso. O achocolatado foi testado no Instituto Federal de Tauá e aprovado por professores, alunos e profissionais da imprensa. Embora ainda esteja no mercado informal, acreditamos no seu potencial e estamos trabalhando para legalizá-lo e expandir sua comercialização.





## O legado e a transmissão de conhecimento

Hoje, tenho três filhos e três netos, dois deles ainda pequenos, mas que já se alimentam com leite caprino. Isso me enche de orgulho, pois sei que é um alimento rico em cálcio, vitaminas e altamente digestível, ideal para crianças com deficiências nutricionais. A caprinocultura leiteira é nossa principal fonte de renda há mais de uma década, e seguimos firmes na luta por um mercado mais justo e organizado para todos os produtores do Semiárido.

A nossa jornada é marcada pela superação dos desafios, pela união da comunidade e pela busca constante de inovação. Estamos certos de que, com organização, persistência e inovação, podemos construir um futuro melhor para todos os produtores do Semiárido e mostrar ao Brasil e ao mundo o potencial da caprinocultura no Ceará.



A Força da Caprinocultura em Tapera, Tauá:  
Sustento e Inovação no Semiárido

