

## AGRONEGÓCIO

## INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

FOTOS DE GILDO LOYOLA



# Resíduo do pescado vira matéria-prima para ração

**Projeto começará por Linhares, município que gera 85 toneladas de restos por mês**

✦ RITA BRIDI  
rbridi@redgazeta.com.br

Os resíduos do pescado, que hoje representam um grave problema para o meio ambiente, passarão a ter valor. Vísceras, escamas, barbatanas, espinhas e cabeças de peixe serão transformados em farinha, insumo básico para a produção de ração utilizada na alimentação de peixes, camarões, gatos, cães e outros animais.

O projeto piloto, coordenado pela Secretaria Estadual de Agricultura (Seag) ao lado de vários parceiros, começará a ser implementado em Linhares, a partir de junho deste ano, informa o secretário Enio Bergoli. Se a experiência apresentar resultado positivo, o projeto será expandido a outros municípios a partir do próximo ano.

Um diagnóstico feito pela Secretaria de Agricul-



**Escama de peixe: o que antes era problema ambiental, passa a ter valor**

tura aponta que o volume de resíduos provenientes da pesca e aquicultura chega na 526 toneladas por mês em todo o Espírito Santo. Desse total, 56% são gerados na Região Norte do Estado, onde 36% são proveniente da aquicultura. A Região Sul gera 44% dos resíduos, onde a quase totalidade, 94%, vem da pesca.

De acordo com o diagnóstico feito pela secretaria, Linhares gera 85 tone-

ladas de resíduos de pescado por mês. Depois vem Piúma, com 80 toneladas; Aracruz, com 70 toneladas; Vitória, 50 toneladas; Itapemirim, 45 toneladas; Anchieta, 30 toneladas; Conceição da Barra, 25 toneladas; Serra, 20 toneladas; e Guarapari, com 15 toneladas.

Como Linhares é o que gera o maior volume de restos, o projeto piloto começa no município do Norte do Estado, com a

participação de seis associações, sendo cinco de pescadores e uma de aquicultores. As associações representam 850 pescadores e 50 aquicultores.

## FARINHA IMPORTADA

Os parceiros do projeto vão comprar seis freezers – um para cada associação – para armazenamento adequado dos resíduos e um caminhão frigorífico para o transporte do material. O resíduo,

explica Bergoli, recolhido nas associações serão levados para a Ala Pescados, onde ficarão depositados até que seja feito o transporte até a Fábrica de Farinha de Peixe (Fapesa), em Anchieta, para o processamento.

A Fapesa pertence ao grupo Nutriave. A fábrica de ração do grupo fica em Viana. Hoje, a farinha utilizada pela Nutriave no fabrico de ração animal é comprada na Argentina e no Uruguai. A Fapesa, explicou Bergoli, já recolhe os resíduos gerados na Ala Pescados, que processa tilápia, e passará a contar também com os resíduos que serão entregues pelas seis associações pesqueiras que participam do projeto.

O projeto piloto tem a participação de Seag, Sebrae, associação de pescadores e aquicultores, Ala Pescados, Fapesa e Prefeitura de Linhares. O licenciamento da atividade será feito pela prefeitura do município.



## AGENDA

**Oficina Temática com as Famílias do Projeto Incluir no Campo**

**Data:** 27 de fevereiro

**Local:** Centro de Referência de Assistência Social (Cras), em Divino de São Lourenço

**Tel.:** (28) 3551.1139

**Curso de Artesanato em Fibra de Bananeira**

**Data:** 4 a 7 de março

**Local:** Formosa, em Conceição do Castelo

**Tel.:** (28) 3547.1245

**Curso para Trabalhador na Equideocultura**

**Data:** 4 a 8 de março

**Local:** Angá, em Conceição do Castelo

**Tel.:** (28) 3547.1245

**Palestra sobre Melhoria na Sanidade, Qualidade e Produtividade do Parque Cafeeiro**

**Data:** 6 de março

**Local:** Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), em Vitória

**Tels.:** (27) 9827.2112 e 3335.3999

**Curso de Culinária (Massas)**

**Data:** 11 a 14 de março

**Local:** Viçosa, em Conceição do Castelo

**Tel.:** (28) 3547.1245

**VIII Exposição Internacional de Nelore no Espírito Santo**

**Data:** 14 a 17 de março

**Local:** Centro de Eventos Rubens Pimentel, em Aracruz

**Tel.:** (27) 3019.0647