

Economia

PRODUÇÃO NO ESTADO

Tilápia para a mesa dos americanos

Essa é a meta dos produtores de Linhares, que apostam na exportação para ampliar o retorno com a produção do peixe

Nathália Barreto

Em constante crescimento no Estado, a produção da tilápia tem sido fonte de renda para muitos produtores capixabas. Em Linhares, a exportação do produto para os Estados Unidos está perto de se tornar realidade e chegar à mesa dos americanos.

O único empecilho, atualmente, é o valor do dólar, como explicou o produtor de tilápias e um dos cinco proprietários da Ala Pescados, empresa que processa os filés do peixe, Antonio Roberte Bourguignon, que vê na exportação uma forma de fortalecer a empresa.

“Já temos licenciamento e compradores interessados. Mas estamos avaliando a exportação, pois, com ela, aumenta a responsabilidade da produção. Estamos discutindo o assunto e observando a cotação do dólar, já que é mais viável investir na exportação caso a moeda se mantenha em alta.”

Segundo Bourguignon, o município é o maior produtor de tilápia do Estado, produzindo 300 toneladas do peixe por mês. Já o frigorífico processa em torno de 80 toneladas ao mês, de peixes comprados dos produtores locais.

São 20 mil quilos de filés — entre frescos e congelados — vendidos pela Ala Pescados por mês, que sai em torno de R\$ 25 o quilo, dando um faturamento de R\$ 500 mil.

“Em relação à demanda que temos, isso é pouco. Além do Estado, já vendemos para Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo e Bahia, mas, se produzíssemos mais, com certeza venderíamos tudo”, disse.

A preocupação com a sustentabilidade também é grande entre os produtores. “Produzimos com o mínimo possível de agressão ambiental, para que não seja um negócio que acabe no futuro, como acontece com outros segmentos.”

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2014, o Estado produziu 7.640 toneladas de tilápia, quase 1,5 tonelada a mais que no ano anterior.

Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), 51% dos produtores capixabas de aquicultura investem na tilápia pelas vantagens que o peixe apresenta economicamente, sendo o mais produzido no País, como a adaptabilidade e o bom aproveitamento da carcaça do peixe.

“Nos preocupamos com a produção sustentável para que o negócio possa continuar por muitos anos”

Antonio Roberte Bourguignon, produtor



ANTONIO Roberte Bourguignon diz que Linhares é o maior produtor de tilápia do Estado, com 300 toneladas ao mês

Aposta em camarão de água doce

A produção do camarão de água doce, conhecido como camarão da Malásia, tem sido uma outra aposta dos produtores rurais do Espírito Santo. Atualmente, mais de 40 toneladas do crustáceo são produzidas ao ano.

O engenheiro de pesca do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) em Colatina José Nailton Canuto e Silva explicou que a produção já foi maior, mas, com a crise hídrica no Estado, os produtores passam por dificuldades.

“Temos uma grande demanda do mercado, como de supermercados e hotéis, que não conseguimos atender. Estamos passando por um momento crítico em função da falta de chuva, mas a expectativa é de crescimento da produção”, afirmou.

Uma das vantagens do camarão

de água doce, segundo o engenheiro, é que ele pode ser criado junto à tilápia.

“Muitos produtores de tilápia investem no camarão, já que po-



CAMARÃO: 40 toneladas ao ano

dem ser criados no mesmo local e cria uma renda extra. Nesse caso, a tilápia é alimentada com a ração e os camarões vivem da matéria orgânica gerada pelos peixes.”

O produtor rural Dalto Pinão, de Santo Antonio do Areião, em Conceição do Castelo, investiu em sua primeira produção de camarão de água doce há cinco meses.

Perto de vender sua primeira remessa, já está investindo na próxima. A escolha pelo camarão foi motivada pelo menor custo em relação à produção da tilápia.

“Como tenho uma área propícia para a criação, resolvi investir. Comecei com 30 mil larvas, o que deve dar 1.200 quilos para a primeira venda, sendo que cada ciclo leva uma média de seis meses. Mas, a cada 30 dias, coloco mais 30 ou 40 mil larvas no tanque”, relatou.

FAMILIAR

INCAPER CONCEIÇÃO DO CASTELO/DIVULGAÇÃO



Produção aumentou 5 vezes

Há seis anos produzindo tilápias, Gleidson Lozorio Cardoso, de Conceição do Castelo, aumentou em cinco vezes a sua produção nos últimos dois anos, vendendo 20 toneladas por ano do peixe.

Junto com a mulher, Talita Zaque Cardoso, a produção é vendida pa-

ra supermercados e restaurantes de Cachoeiro de Itapemirim, Conceição do Castelo e Muniz Freire.

“Crescemos muito depois de um curso do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) e agora também produzimos o camarão da Malásia”, contou Gleidson.

SAIBA MAIS

Foram 7.640 toneladas em 2014

A tilápia

- > 7.640 toneladas de tilápia foram produzidas no Estado em 2014.
- > A TILÁPIA LIDERA a produção da piscicultura no País, seguida pelo camarão.
- > NO ESTADO, Linhares é o município que mais produz o peixe, com uma média de 3.600 toneladas ao ano.

Produção

- > A PRODUÇÃO acontece em viveiros escavados (mais comum na Região Serrana do Estado), açudes e tanques-rede (mais comum no Norte do Estado).
- > O PEIXE IDEAL para o abate tem de 600 a 750 gramas. Do investimento na produção, 80% vem da ração para o tratamento dos peixes.

Vantagens

- > 51% DOS PRODUTORES capixabas escolhem a tilápia para investir.
- > OS MOTIVOS são o comportamento dócil do peixe, crescimento rápido, adaptação nos sistemas de cultivo e

em diferentes climas, além da boa aceitação do mercado e o bom rendimento da carcaça, aproveitada de diferentes formas.

Água

- > A CAPTAÇÃO de água para a produção dos peixes é feita principalmente das nascentes, que representam 57%; 22% vem dos córregos, 13% de rios e 6% de represas.
- > COM A CRISE HÍDRICA no Estado, os produtores têm conseguido manter a produção dos peixes, mas enfrentam dificuldades para aumentá-la, apesar da grande demanda.

Serviço

- > O AGRICULTOR interessado em produzir tilápia ou o camarão de água doce deve entrar em contato com a Secretaria de Agricultura do seu município e com o Incaper para obter informações e orientações.

Fonte: IBGE, Incaper, especialistas consultados e pesquisa AT.

ANÁLISE

Fênix Araújo,
gestora do Projeto de Aquicultura do
Sebrae no Espírito Santo

Qualidade e redução dos custos

“O mercado da produção de tilápia é crescente no País, que hoje consome muito mais do que produz.”

No Estado, estamos trabalhando com os produtores rurais para levar conhecimento e aumentar a produtividade, reduzir custos, manter a qualidade e criar um padrão da produção da tilápia.

Existe um mito antigo de que a tilápia tem um gosto de barro e, antes, as pessoas acabavam optando por outros peixes.

Porém, hoje, sabemos que o manejo da tilápia influencia nisso e buscamos fazer campanhas para desmistificar a ideia.

É uma carne branca, nobre e saudável, que tem ganhado o gosto dos brasileiros.”