

ASSOCIATIVISMO

PESCA UNIÃO NA PRODUÇÃO DE TILÁPIA

Moradores criam associação e lucram com a venda do peixe

▄ PATRIK CAMPOREZ
pmao@redgazeta.com.br

O sol ainda nem apareceu, mas o pescador João Silva já entrou num barquinho e navegou quatro quilômetros dentro da Lagoa Juara, em Jacaraípe, na Serra, de onde 27 famílias tiram seu sustento através de um projeto bem-sucedido de cultivo de tilápias.

O peixe de água doce trazido da África é símbolo da Associação de Pescadores da lagoa, que surgiu há 14 anos e, além de abastecer a mesa de muitos capixabas, já tirou da pobreza muitas famílias. “Cheguei aqui só com uma bolsa e, hoje, tenho duas casas e uma vida estruturada. Tudo que tenho conquisei aqui”, comemora João, que saiu há sete anos de Itamaraju, Bahia, para tentar a vida no Estado.

Todos os associados comercializam o produto numa peixaria, que fica à margem da lagoa, e também preparam refeições do pescado num restaurante que é de propriedade de todo o grupo. “É gratificante ter tantos clientes. Trabalhamos duro para conseguir ter lucro e continuar sendo uma cooperativa de sucesso”, vibra Cedimar Dias de Oliveira, presidente da associação.

CASAS FLUTUANTES

Os piscicultores trabalham 24 horas por dia em três casas flutuantes (balsas) equipadas com pia, banheiro, cama, ventilador e até uma televisão. Em cada um

dos 150 tanques instalados no meio da lagoa, os cooperados criam de 350 a 450 peixes, que demoram de cinco a seis meses para atingir o peso de aproximadamente 700 gramas, quando estão prontos para ir à mesa.

“A lagoa é nossa casa. Às vezes, bate a saudade, mas a gente se concentra no trabalho”, confessa o diretor de cultivo Carlos Roberto Marchal, de 26 anos, que há três passou, a convite dos sogros, a compor a cooperativa.

Carlos trabalha na mesma escala que o experiente pescador José Vanildo de Souza, 54, que nunca tinha se visto trabalhando numa lagoa. “Daqui tiro meu sustento e o da minha família. Não me imagino mais vivendo de outra coisa. O puçá (tipo de peneira utilizada na piscicultura para pegar peixes) cheio de peixe é o nosso troféu”, diz Vanildo.

O diretor de cultivo lembra que a última tempestade devastou uma das balsas (de 28 metros quadrados), e a cooperativa logo conseguiu comprar outra, novinha, por cerca de R\$ 14 mil.

ASSOCIAÇÃO

27 famílias

É a quantidade de famílias associadas ao grupo que produz tilápias na Serra.

RECONSTRUÇÃO

Mãe de dois filhos, de 8 e 12 anos, Mônica Marques Alves, 29, também tem uma história de superação com a última enchente. A casa da mãe dela encheu de água, e tudo o que tinha dentro ficou destruído. “Com o dinheiro que ganho consegui comprar tudo de novo: guarda-roupas, sofá, eletrodomésticos, e ainda reformei a casa”, comemora. Antes de entrar para o projeto, Mônica vivia de “bicos” e não tinha profissão fixa. Assim que integrou o grupo, “encontrei algo que eu gosto de fazer. Aqui, a gente não faz nada sozinho, aprendemos um com o outro. Sempre vou depender do meu colega para desenvolver bem meu trabalho, e isso é um aprendizado constante”, diz Mônica.

TRABALHO

Todo o trabalho é dividido em tarefas. As mulheres cuidam do restaurante enquanto os homens lidam com os tanques e a venda dos peixes. O cardápio é variado, mas tem a carne de tilápia como prato principal.

Os cerca de oito mil quilos do pescado produzidos por mês são vendidos in natura (a R\$ 10) e preparados em fatias (filé), a R\$ 25. “Chego a limpar mil tilápias em um só dia. Nos sábados e domingos, o movimento é ainda maior. Boa parte da minha vida foi dedicada a este trabalho, e faço com muito gosto”, afirma Jonas



Os piscicultores moram em balsas flutuantes instaladas no meio da lagoa Juara.



As casas flutuantes ficam no meio da lagoa e têm geladeira e dormitório

Alves Menezes, 66, que é membro desde que a associação surgiu.

CLIENTES

Já passava das 16 horas quando a reportagem de A GAZETA chegou à sede da associação de pescadores. A peixaria estava movimentada e não parava de chegar clientes - o presidente da associação se esforçava, entre uma venda e outra, para atender nossa equipe. Entre os fregueses, o advogado trabalhista Jorge Nunes, 54, abastecia seu embornal (saco para alimentos) com



Nas balsas, os pescadores contam até com televisão

dez tilápias. Ele confessa que o peixe era para agradecer a sogra que mora em Ipatinga (MG). “Todo sábado ou domingo estou aqui.

Compro para fazer moqueca, mas fritar também é uma delícia. Compro ainda para prestigiar os amigos”, confia ele.

FOTOS: RICARDO MEDEIROS



Os associados comercializam os produtos na peixaria local ou no restaurante

Sebrae: aprenderam trabalhar em grupo

Serviço de apoio ajudou a identificar potencialidades para alavancar o negócio

Com a orientação técnica do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), da Prefeitura da Serra e ajuda de outras cooperativas da região, a associação de pescadores saiu da informalidade e da pobreza e se tornou dona de um negócio que movimenta cerca de R\$ 500 mil por ano.

“Temos uma relação de mais de dez anos com eles. Primeiro, identificamos as potencialidades e carências do grupo, depois fizemos um cronograma de trabalho e conscientizamos sobre a importância do associativismo. Vários cursos na área de gestão também foram dados ao grupo”, destaca

a gestora do projeto de aquicultura e pesca do Sebrae, Fênix de Araújo.

TURISMO

O analista do Sebrae Adriano Matos Rodrigues chama a atenção para o potencial econômico que a associação leva para a região. As pessoas deixam de ir à praia para passar o dia na sede da associação, que conta com restaurante e peixaria. O movimento de gente leva renda também para outros moradores, que montam brinquedos para as crianças no local. “O ‘pedalinho’ na lagoa e os ‘pulas-pulas’ são alguns exemplos. No início, o foco era a produção de peixe, agora é a geração de renda”, completa Adriano, que acompanha a associação desde sua fundação.

Segundo informações do Sebrae, no início do

projeto os associados receberam capacitação voltada para a criação das tilápias; depois, com a criação do restaurante, aprenderam sobre termos como economia doméstica, higiene e limpeza, gestão e controle de estoque.

Durante o tempo em que A GAZETA permaneceu na lagoa, o presidente da associação fez questão de agradecer aos parceiros que, desde o início, apoiaram o projeto. “Eu vim da zona rural, de uma família muito humilde. Entre um curso e outro, eu e meus companheiros conseguimos sair da mesmice e muitas portas se abriram”, afirma Cedimar.

A Lagoa do Juara possui cerca de 6 km de extensão. Um dos meios de acesso à lagoa se dá pela rodovia ES-010.

RICARDO MEDEIROS



Do lago para o restaurante

Mônica Marques está na associação há oito anos. Ela é uma dos 28 donos do negócio, formado por uma peixaria, um restaurante e uma base de criação de tilápias, instalada dentro da Lagoa Juara. “Encontrei algo que eu gosto de fazer e, depois disso, mudei os rumos da minha vida. Aqui a gente não faz nada sozinho, aprendemos o tempo todo um com o outro”, conta a associada, que realiza tarefas no restaurante na sede da associação.

RICARDO MEDEIROS



Peixaria cheia o dia todo

O advogado trabalhista Jorge Nunes, 54 anos, posa ao lado do piscicultor Jonas Alves Menezes, 66, que chega a limpar mais de mil tilápias em um único dia. A peixaria está localizada às margens da lagoa e é o único local onde o pescado pode ser encontrado vendido in natura. “Todo sábado ou domingo estou aqui. Compro para fazer moqueca, mas fritar também é uma delícia. Compro ainda para prestigiar os amigos”, diz Jonas.

RICARDO MEDEIROS



“O puça é nosso troféu”

É difícil achar um associado que vibre tanto com o projeto de tilápia como Seu José Vanildo de Souza. “Daqui tiro meu sustento e o da minha família. Não me imagino mais vivendo de outra coisa. O puça cheio de peixe é o nosso troféu”, comemora o piscicultor, que trabalha cuidando dos tanques de peixe instalados dentro da lagoa, a 4 quilômetros da margem. Todo o trabalho é feito com a utilização de casas flutuantes, onde eles, inclusive, dormem.