

EXCLUSIVE

www.feedfood.com.br

Ciasulli
EDITORES

feed & food

PORTA-VOZ DA AGROINDÚSTRIA DE PROTEÍNA ANIMAL

ANO 10 - Nº 123 - JUL 17 - R\$ 23,00



ESPECIAL PRODUTOR
SÉRIE DE REPORTAGENS
HOMENAGEIA PROFISSIONAIS
DO CAMPO

(da esq. à dir.)
Marcelo Manella,
diretor de
Ruminantes,
Michele Battaglia,
gerente geral e
Gedson Moraes,
diretor de
Monogástricos
da Silvateam

BENEFÍCIOS QUE VÊM DA NATUREZA

COM MAIS DE 160 ANOS DE EXPERIÊNCIA COM TANINOS E HÁ CERCA DE 20 EM
TERRAS VERDE E AMARELA, MULTINACIONAL ITALIANA SILVATEAM AMPLIA
ESTRUTURAS E VÊ NA NUTRIÇÃO E SAÚDE ANIMAL UMA OPORTUNIDADE DE
CONTRIBUIR COM O DESAFIO BRASILEIRO DE ALIMENTAR O MUNDO

EFEITOS DA MANCHA BRANCA SOBRE A PRODUÇÃO E PREÇOS DO CAMARÃO MARINHO CULTIVADO



ITAMAR ROCHA

O primeiro surto da Mancha Branca (WSSV) no Brasil ocorreu em Santa Catarina e coincidiu com a IMNV (NIM) no Nordeste, em 2004, mas somente em 2008 é que o vírus chegou ao Sul da Bahia, se disseminando à partir de 2011, para Sergipe, Pernambuco, Paraíba e litoral Sul do Rio Grande do Norte, afetando de forma significativa a produção da carcinicultura brasileira. Notadamente em 2015, quando atingiu o litoral Norte do RN, incluindo a Região de Mossoró, que mesmo captando água do subsolo, foi contaminada com o WSSV.

Na oportunidade, a ABCC, ANCC e ACCC realizaram uma série de reuniões técnicas, com especialistas em doenças, produtores e funcionários das fazendas de cultivo, ressaltando que embora não existam remédios contra a Mancha Branca é possível continuar produzindo com sua presença. Desde que se adote duas medidas de manejo: evitar ou reduzir a prevalência da carga viral no ambiente, por meio da adoção de Rígidas e Sistemáticas Medidas de Biossegurança; ou conviver com a mesma, através da adoção de Boas Práticas de Manejo. A eficácia de ambas as iniciativas só depende de decisão e firme comprometimento dos produtores.

Para se avaliar os nefastos e adversos efeitos causados pelas referidas doenças, basta analisar o comportamento do excepcional crescimento (2.405,28% da produção brasileira de camarão cultivado, entre 1997 (3.600 t) a 2003 (90.360 t), sem a presença das referidas doenças, em comparação com pífio desempenho registrado (-33,47%) entre 2004 (76.000 t) a 2016 (60.000 t).

No entanto, a despeito da significativa

redução da produção (-33,47%) e da produtividade (-60,5%) entre 2003 e 2016, os preços do camarão fresco na fazenda se mantiveram estáveis, com especial destaque para o período de janeiro de 2013 a maio de 2016, quando embora os insumos de produção tenham sido majorados em 45%, os preços dos camarões pagos aos produtores se mantiveram estagnados, muito diferentes do que se verificou na ponta da cadeia, quer seja pela intermediação predatória ou pela ação especulativa de algumas redes de bares e restaurantes.

ESSA DESFAVORÁVEL DEFASAGEM DOS PREÇOS DO CAMARÃO IN NATURA, RESULTOU NUMA REAL PERDA DE COMPETITIVIDADE, AGRAVADA SOBREMANEIRA PELA FALTA DE LICENCIAMENTOS, FINANCIAMENTOS E PELA MANCHA BRANCA, DESESTIMULANDO NOVOS INVESTIMENTOS E CONTRIBUINDO PARA O PÍFIO DESEMPENHO DO SETOR CARCINICULTOR

Claro que essa desfavorável defasagem dos preços do camarão *in natura* resultou numa real perda de competitividade, agravada sobremaneira pela falta de licenciamentos, financiamentos e pela Mancha Branca, desestimulando novos investimentos e contribuindo para o pífio desempenho do setor carcinicultor.

Ocorre que, em junho de 2016, a Mancha Branca chegou ao Ceará e em pouco menos de um mês, ao Piauí, os dois Estados que juntos responderam por 70% da produção brasileira de camarão cultivado em 2015, mudando completamente esse cenário. Basta dizer que, quando a notícia se espalhou, houve uma frenética procura pelo camarão cultivado, em grande medida, pelo medo de que os estoques para o fim de ano não pudessem ser repostos, o que, seguindo o curso natural da lei da oferta e da procura, levou a uma momentânea escassez e consequente elevação dos preços. Ou seja, depois de uma “longa estiagem, choveu na horta do produtor”.

No entanto, a verdade é que a queda da produção que os alarmistas de plantão projetavam para 2016, em realidade, foi muito menor do que se pensou inicialmente, uma vez que as 60.000 t produzidas, demonstram que a real redução da produção projetada (80.000 t) foi de 25,0% e, não 50%, como se divulgou inicialmente. ■

CONFIRA MAIS DETALHES DESSA ANÁLISE NO PORTAL WWW.FEEDFOOD.COM.BR



ITAMAR ROCHA
é presidente da ABCC, diretor do DEAGRO e conselheiro do COSAG/FIESP

TERRA DA CARCINICULTURA PRAIANA

EM PEDRA GRANDE, **MARICULTURA CUTIA** É PIONEIRA NA CRIAÇÃO DE CAMARÃO DE FORMA INTENSIVA. TENDÊNCIA MUNDIAL, O MODELO INSPIRADO NOS SISTEMAS PRODUTIVOS DA ÁSIA CAPTA ÁGUA DO MAR, MULTIPLICA A DENSIDADE DE ANIMAIS POR METRO QUADRADO E COÍBE O SURGIMENTO DA MANCHA BRANCA NOS VIVEIROS

VALERIA CAMPOS, DE PEDRA GRANDE (RN)

valeria@ciasullieditores.com.br

Rio Grande do Norte. Berço da carcinicultura brasileira. Uma das “esquinas” da América do Sul. Terra das belezas naturais. Da costa banhada pelo Oceano Atlântico. Das praias inexploradas. De gente hospitaleira. Da culinária marcante. Dos maiores parques eólicos nacionais. Dos registros históricos de seca. Rio Grande do Norte. Terra da luta diária – do povo e da atividade.

Foi preciso uma peregrinação para sair da lista negra dos órgãos ambientais. Ponte aérea Rio Grande do Norte – Brasília. Incansáveis viagens e discursos para mostrar a viabilidade da carcinicultura brasileira. Só para se ter uma

ideia, a participação do camarão cultivado do Brasil no mercado doméstico foi elevada de 22% em 2003 para 99,9% em 2015, segundo dados da Associação Brasileira de Criação de Camarão (ABCC). Sendo assim, a partir desse crescimento significativo ao longo dos anos, a atividade, além de impactar na economia do País, também foi palco de geração de renda para muitos trabalhadores. “No entanto, ainda falta um espírito menos complicador do poder público, ou viveremos sempre como um eterno potencial país emergente”, declara o produtor Origenes Monte Neto.

Mas, apesar da lente forte colocada sobre o setor e a lentidão dos órgãos para conceder

e renovar a licença ambiental, hoje, após os diversos esforços, um novo horizonte para a atividade começa a despontar. Agora, os produtores conseguem tratar investimentos direto nas agências bancárias – contato inexistente antigamente. Além disso, os financiamentos, que antes chegavam em 50%, atualmente tem aprovação de 100% do valor. “Lutamos com muita dificuldade para assistir a tudo isso. A carcinicultura é um setor em potencial, muito representativa na economia e distribuição de renda”, emenda o produtor.

Prova dessa aposta na atividade são as atualizações constantes ao longo dos anos para tornar o setor competitivo como as outras

**FAZENDA POSSUI
12 VIVEIROS COBERTOS EM
UMA ÁREA DE CINCO HECTARES.
COM 18g, CAMARÃO DA
MARICULTURA CUTIA É VENDIDO
FRESCO E COM VALOR AGREGADO
PARA TODO O BRASIL**



proteínas animais brasileiras. Em 2012, por exemplo, a partir de uma experiência valiosa na Ásia, uma iniciativa fomentada pela ABCC, um grupo de 10 pessoas se lançou no continente para explorar as novidades da criação de camarão. No local, a expedição verde amarela visualizou tecnologias avançadas dentro dos sistemas produtivos e a oportunidade de se espelhar em uma tendência mundial.

Com mais de 15 anos na atividade, Orígenes Neto já vinha repensando sobre a forma de cultivar camarão e o *tour* abriu um novo caminho para seus negócios. “Faltava chegar Mancha Branca somente no Brasil, e quando teve surto no Paraná e Santa Catarina, acendeu mais forte a luz vermelha. Eu nunca pensei em fazer intensivo, até a doença aparecer. Então, foi preciso me reinventar”, afirma.

Assim, depois de trazer na bagagem diversos conhecimentos da Ásia, Orígenes juntou as experiências de vários países e criou em 2015 a primeira fazenda projetada para a criação intensiva, a Maricultura Cutia, localizada em Pedra Grande (RN). Para isso, foi necessária uma tropicalização e adaptação à realidade brasileira. “O que nós procuramos imitar foi o princípio da atividade deles, não o sistema”, complementa. No total, a propriedade conta com um time de 30 colaboradores.

Desta forma, a partir de filosofias de criação da China, Tailândia, Indonésia e Brunei, por exemplo, o sistema brasileiro ganhou vida. Em uma área de cinco hectares, dividida em 12 viveiros, Orígenes cria cerca de 10 milhões de animais, por meio do modelo bifásico. Esse processo, explica, une dois ciclos da produção: o berçário e a engorda. Mas, conforme grifou, as fazendas estão evoluindo para o sistema trifásico – que já está em fase de implanta-

ção em sua propriedade. Essa nova modalidade, que inclui o *race-way*, permite um salto na produção, chegando a quase triplicar o povoamento da fazenda.

O novo espaço construído conta com 11 tanques, sendo um usado para reservatório de água. Segundo informações do biólogo Eddy Ignácio Garcia, em cada tanque são 350 mil pós-larvas, e o ciclo de produção dentro do berçário dura de 25 a 30 dias. Assim, completa Orígenes, o sistema trifásico permite a criação de mais animais dentro de uma mesma área. “O sistema intensivo, dentre as suas vantagens, aumenta em vinte a trinta vezes a densidade de animal por metro quadrado, em menor tempo de cultivo. Minha fazenda de cinco hectares, por exemplo, produz o equivalente a uma de 200. E por ano, já estamos produzindo cerca de 500 toneladas de camarão”. Para 2018, Orígenes projeta dobrar a produção de forma gradual.

Na criação intensiva, a temperatura da água se torna mais estável e há uma preocupação maior com os níveis de oxigênio. Por meio de um sistema de cobertura dos viveiros, espelhado no princípio de estufas, há um controle mais rigoroso sobre o ambiente. “É uma superfície que deixa passar a luz e não o calor. Portanto, para este modelo, a temperatura ideal é acima de 29° C e abaixo de 35° C, para conviver com a Mancha Branca. Se os níveis de calor subirem muito, há o risco do aparecimento de outras doenças”, enfatiza. Em relação ao oxigênio, completa Orígenes, a partir dos conceitos básicos de manejo dos países asiáticos, é ▶

APARTIR DE UMA TECNOLOGIA INSPIRADA NA INDONÉSIA, O PRODUTOR ADERIU **TANQUES COM SISTEMA DE CIRCULAÇÃO DE ÁGUA** (FOTO NO ALTO), QUE DRENAM OS RESÍDUOS ORGÂNICOS ORIGINADOS DO CULTIVO



AVES

Aromabiotic® Poultry

A saúde intestinal e a sua importância para assegurar a rentabilidade da produção em frangos de corte.

Aromabiotic® MCFA, ácidos com valor acrescentado:

- altamente antimicrobiano
- melhora a morfologia intestinal
- reduz a virulência patogénica
- melhora a imunidade

Nuscience Nutrientes
Rua Prof. José Carlos, 1915
Jardim Santa Júlia | Itupeva | SP
Fone: (11) 4496.2888 | Fax: (11) 4496.1171
aromabiotic.nusciencegroup.com



necessário que tenha no mínimo 4mg por litro disponível para o camarão respirar. “Se você não der condições ideais, ele estressa e adoce. Então, oxigênio sempre acima de 4mg”.

Para isso, destaca, é preciso ter uma profundidade adequada dentro dos viveiros. De acordo com Origenes, na Ásia os produtores no sistema intensivo adotaram profundezas iguais ou superiores a 2 m, técnica também trazida e aplicada no Brasil. E somado a isso, a partir de uma tecnologia inspirada na Indonésia, o produtor aderiu tanques com sistema de circulação de água, que drenam os resíduos orgânicos originados do cultivo. “É preciso ter uma limpeza muito eficiente quando se tem muitos animais por metro quadrado. E esse equipamento faz com que a água se movimente no sentido circular, fazendo com que a sujeira se concentre no meio. Então, de cinco a seis vezes ao dia, realizamos a higienização dos viveiros”, salienta.

Deste modo, com um grau de exigência maior de tecnologias, a produção intensiva, além de aumentar a produtividade, também impacta no meio ambiente, começando pelo sistema de captação de água do mar. Conforme reforçou Origenes, a Maricultura Cutia está situada em uma região atingida pela seca, onde os recursos hídricos para consumo humano são cada vez mais escassos. “Dentro de uma atividade que consome muita água, o sistema de captação de água do mar se transforma em uma alternativa viável para este cenário. Além disso, os animais oriundos desse modelo têm um sabor diferenciado dos demais”.

Ao mesmo tempo, outro benefício ao meio ambiente é a recirculação das águas, uma espécie de tratamento de toda parcela líquida dos viveiros. Embora uma solução prática, viável e econômica, esse processo carece de alguns cuidados, pois o camarão não suporta muitos desafios. Portanto, para esse cultivo e a eliminação dos resíduos, Origenes conta com três circuitos dentro da fazenda para a limpeza total da água. “A água passa por uma espécie de labirinto, que vai depositando as matérias orgânicas. Em seguida, passa pela lagoa de decantação – onde não há velocidade nenhuma – e segue para a terceira fase, que é outro local que estou construindo para melhorar a qualidade da água que volta”.

“Estamos evoluindo. O que a Ásia tem há mais de 30 anos, vamos começar a fazer agora. E temos que dar os mesmos saltos que eles deram, por meio da adoção de princípios”, conta o produtor. Deste modo, enfatiza, alguns processos do sistema brasileiro ainda passam por momentos de descobertas, como é o caso da frequência alimentar. Origenes diz que não chegaram a um estágio ideal, mas a fazenda já conta com dois sistemas de alimentação automática em fase de teste. “Mas, enquanto não visualizamos os resultados, estamos realizando a alimentação manual, seis vezes ao dia”. Segundo ele, para este modelo de produção há uma exigência



“LUTAMOS COM MUITA DIFICULDADE PARA TORNAR A ATIVIDADE RESPEITADA. A CARCINICULTURA É UM SETOR PUJANTE E EM POTENCIAL, MUITO REPRESENTATIVA NA ECONOMIA E DISTRIBUIÇÃO DE RENDA”

ORIGENES MONTE NETO, PROPRIETÁRIO DA MARICULTURA CUTIA



FAZENDA, EM PEDRA GRANDE, É CERCADA POR BELEZAS NATURAIS. AO TRAZER UMA EXPERIÊNCIA DE BRUNEI, ORIGENES CRIOU UM SISTEMA DE ADUÇÃO QUE CAPTA ÁGUA DO MAR

maior na qualidade da ração, sendo necessário um grau de proteína superior a 35%.

Além do desafio nutricional, o sistema brasileiro ainda precisa avançar em outras áreas. Nos países asiáticos, por exemplo, o crescimento do pós-larva atinge uma velocidade muito mais rápida do que a nossa realidade. E quando falamos em limpeza e higienização dos viveiros, os territórios modelos seguem em patamares elevados. “E aliado a isso, o Brasil não apresenta toda variedade de produtos que a Ásia tem. Precisamos importar. Não temos sanitizantes. O mundo inteiro utiliza, mas aqui não possuímos autorização para aquicultura”, reforça. “As autoridades precisam despertar para essa lacuna existente”.

MERCADO CONSUMIDOR. Após aproximadamente 100 dias dentro do ciclo de produção, os camarões da Maricultura Cutia saem do viveiro com uma gramatura de 18g e são comercializados em todo o País, seguindo a demanda de dois nichos de mercado: o produto fresco ou com valor agregado. Sobre este último, vendidos sobre as marcas

Mares e Três Mares, os camarões recebem um beneficiamento de um frigorífico terceirizado, onde são lavados, classificados, embalados e congelados. “Esse tratamento especial é uma tendência mundial. E a partir dele, a cadeia se completa desde a produção até a prateleira do supermercado”.

No entanto, esse novo perfil da atividade não demorará muito para aparecer, visto todos esses investimentos e formatação do sistema brasileiro de criação de camarão. Para Origenes, o setor tem como meta agora o produtor empresário e a intensificação com técnicas adequadas. Segundo ele, esperar que a carcinicultura no Brasil se desenvolva extensivamente em grandes áreas é nadar contra a maré, tanto na questão ambiental, como no custo de implantação. “Porque desse modo a atividade seguiria na contramão da história dos países que estão no topo hoje. Não existe evolução na atividade que não seja por meio da intensificação”. E para as fazendas que ainda detém o cultivo extensivo, emenda, a melhor saída é adotar o sistema trifásico. “O setor é pujante, tem potencial e está despertando”, finaliza. ■