

# Turismo rural, agregação de valor, gastronomia e Identificação Geográfica na carcinicultura marinha do Sul do Brasil

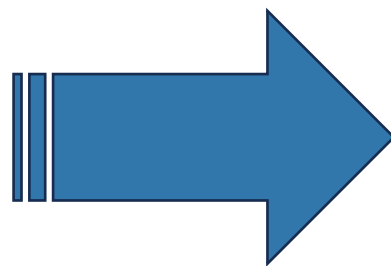
Giovanni Lemos de Mello

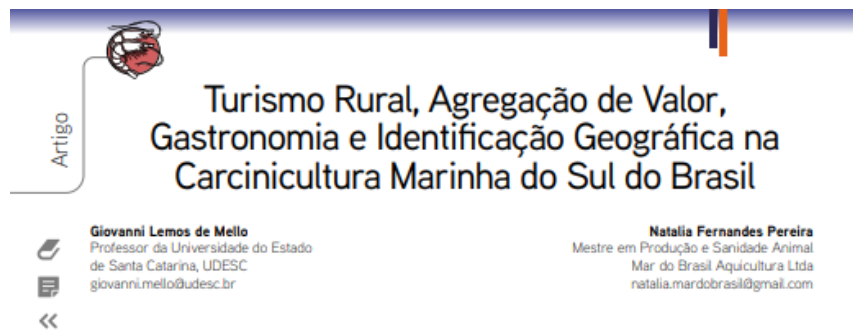
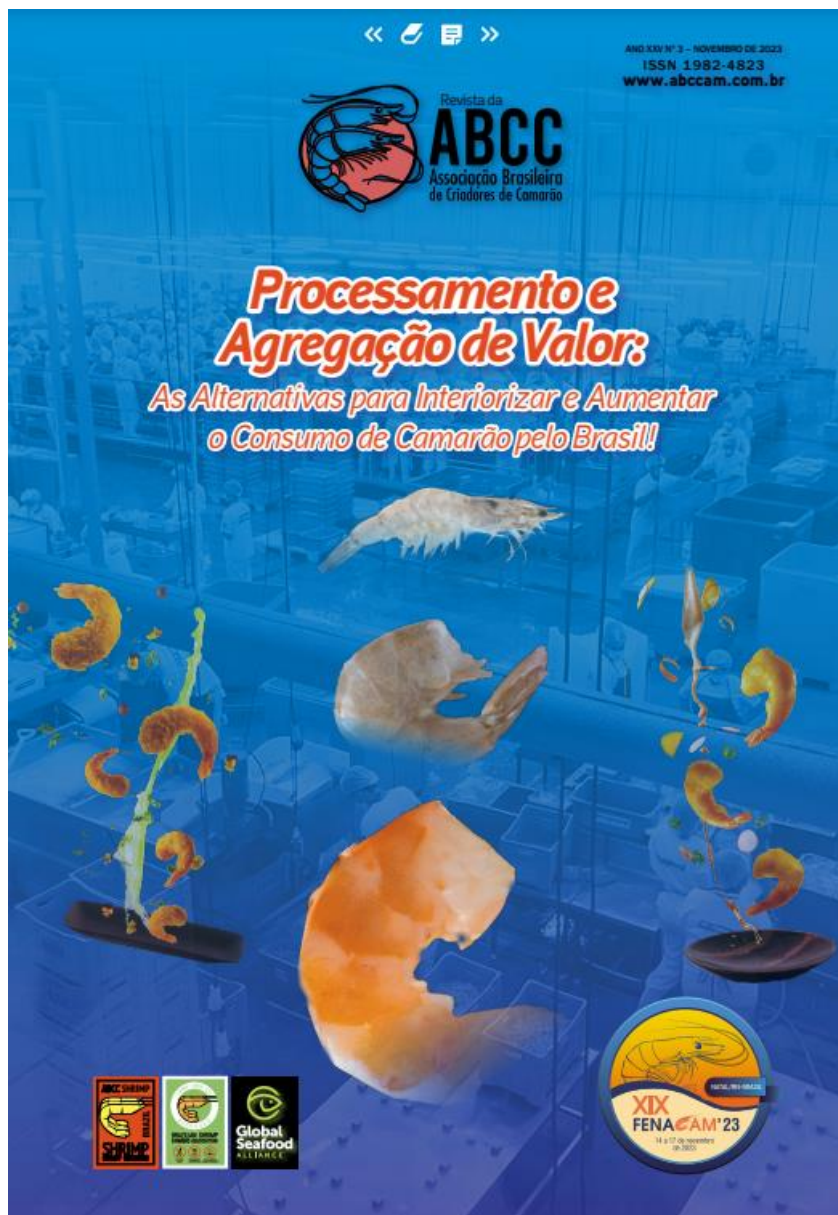
Universidade do Estado de Santa Catarina

Editor-chefe da Revista Aquaculture Brasil®

Sócio-proprietário da Mar do Brasil e do Trapiche

ACESSE A  
PALESTRA!





**Introdução**

**H**á dois anos, na edição nº 1 (Ano XXIII, janeiro de 2021) da Revista da ABCC, publicamos o artigo denominado **Novos horizontes na criação de camarões marinhos em Santa Catarina**. Na época, buscando elucidar os desafios produtivos do Sul do Brasil, bem como uma "luz no fim da comporta", vinda da adoção dos sistemas bifásicos de produção, com a primeira fase (pré-engorda) sendo realizada em estufas, de forma intensiva e biossegura. Outrossim, a partir pandemia do Covid-19 e do "novo normal", novos métodos de comercialização de camarões marinhos surgiram com relevância em todo o País, não somente no Sul, como também na região Nordeste.

Antes do Covid-19, os carcinicultores catarinenses tinham como foco a comercialização para a indústria (boa parte, para os "atravessadores"). Em tom de brincadeira, dizia-se que o produtor não levava sequer um quilo de camarão para casa após o término da despesca... Fato "praticamente" verídico!

Durante e após a pandemia, não que este cenário tenha mudado radicalmente, mas diversos esforços vêm sendo conduzidos para que uma **disrupção nos rumos comerciais** possa ocorrer (Figura 1).

Interessante destacar o último parágrafo do artigo supracitado, escrito há dois anos de forma inédita, para a Revista da ABCC:

*"A partir da pandemia, os produtores catarinenses se reinventaram e descobriram o mercado do varejo. Anteriormente comercializando seus camarões apenas para indústria, agora ações de varejo, delivery e turismo rural estão ganhando força nas propriedades. Um novo mercado foi descoberto. São os novos tempos!"*

Passados dois anos, podemos concluir que tudo (e mais alguma coisa) se concretizou! É o que veremos nas próximas páginas.

**Antes do Covid-19:**

- Produção de camarões com peso médio de despesca de 10-12 g ( 80-100 peças/kg);
- Despesca única para a indústria, atendendo o mercado regional;
- Vendas no atacado;
- Dependência de uma longa cadeia de atravessadores;
- Preço tabelado (Tabela de preços do NE + R\$ 2-3,00/kg)
- Cuidado padrão com a qualidade do produto final.



**Após a pandemia:**

- Produção de camarões maiores e com maior valor comercial (15 a 25g);
- Adoção de despescas parciais, especialmente com uso de tarrafas;
- Busca pelo mercado local;
- Vendas no varejo;
- Quebra da cadeia de atravessadores;
- Melhores preços na porteira;
- Maiores cuidados com o produto final (gelo, embalagem, apresentação do produto).

Figura 1. Tendência de mudanças nos rumos da produção e comercialização de camarões marinhos em Santa Catarina.

# Assunto “Processamento e Agregação de valor/[Mercado e Comercialização]”



Edição 1 – 2023  
7 páginas



Edição 2 – 2023  
17 páginas

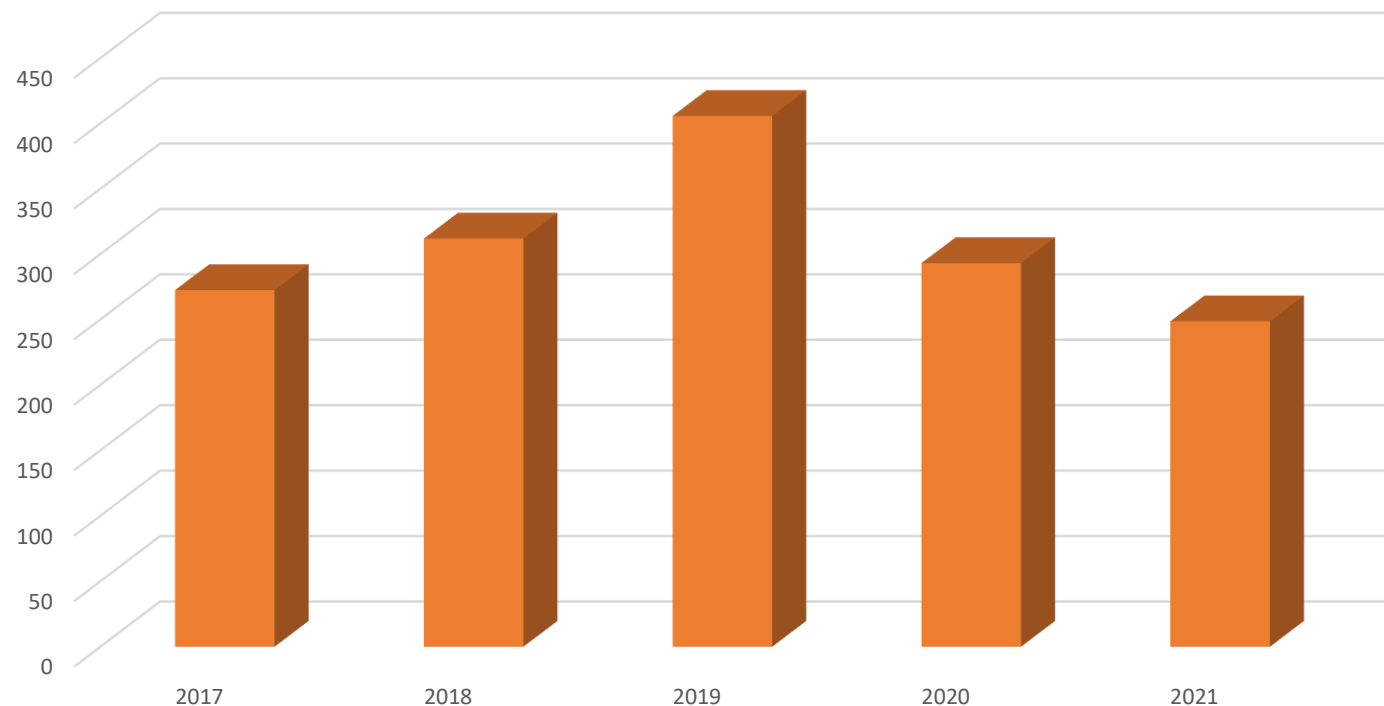


Edição 3 – 2023  
29 páginas

# Sumário

1. Histórico da produção de camarões marinhos em SC
2. Turismo rural
3. Agregação de valor
4. Gastronomia
5. Identificação Geográfica

# 1. Histórico da produção de camarões marinhos em SC



Produção de camarões marinhos da espécie *Litopenaeus vannamei* em Santa Catarina nos últimos cinco anos (em toneladas). Fonte: Cedap/Epagri ([cedap.epagri.sc.gov.br](http://cedap.epagri.sc.gov.br)).

# Berçários intensivos: Uma ferramenta importante para o Sul do Brasil



Berçário intensivo da empresa Mar do Brasil Aquicultura. São seis berçários de 600 m<sup>3</sup>/cada (20 x 25 x 1,2 m), com geomembrana de 0,6 mm, estufa com filme plástico de 150 micras e aeradores de pás.

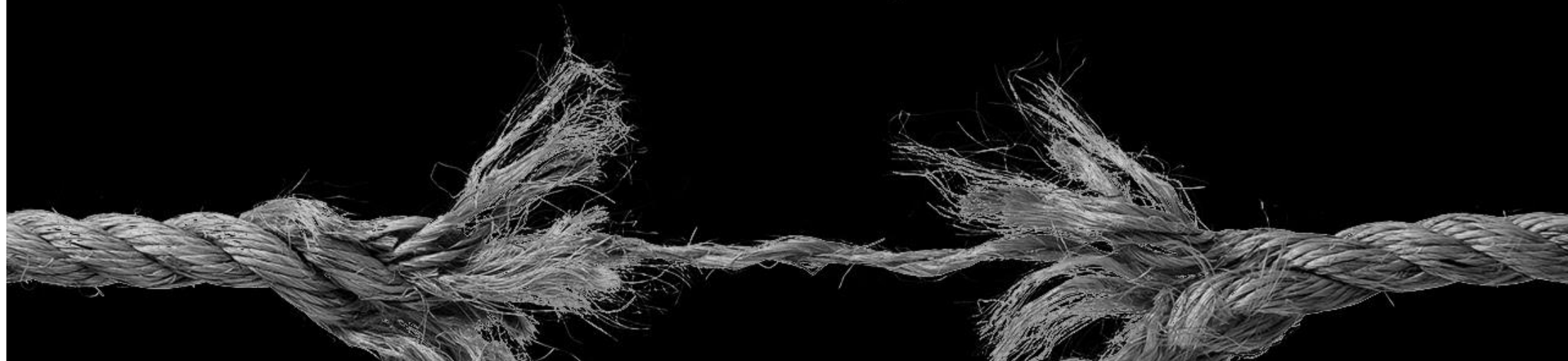


# COVID-19

Coronavirus Disease 2019



como fazer da  
**crise**  
uma oportunidade



### Antes do Covid-19:

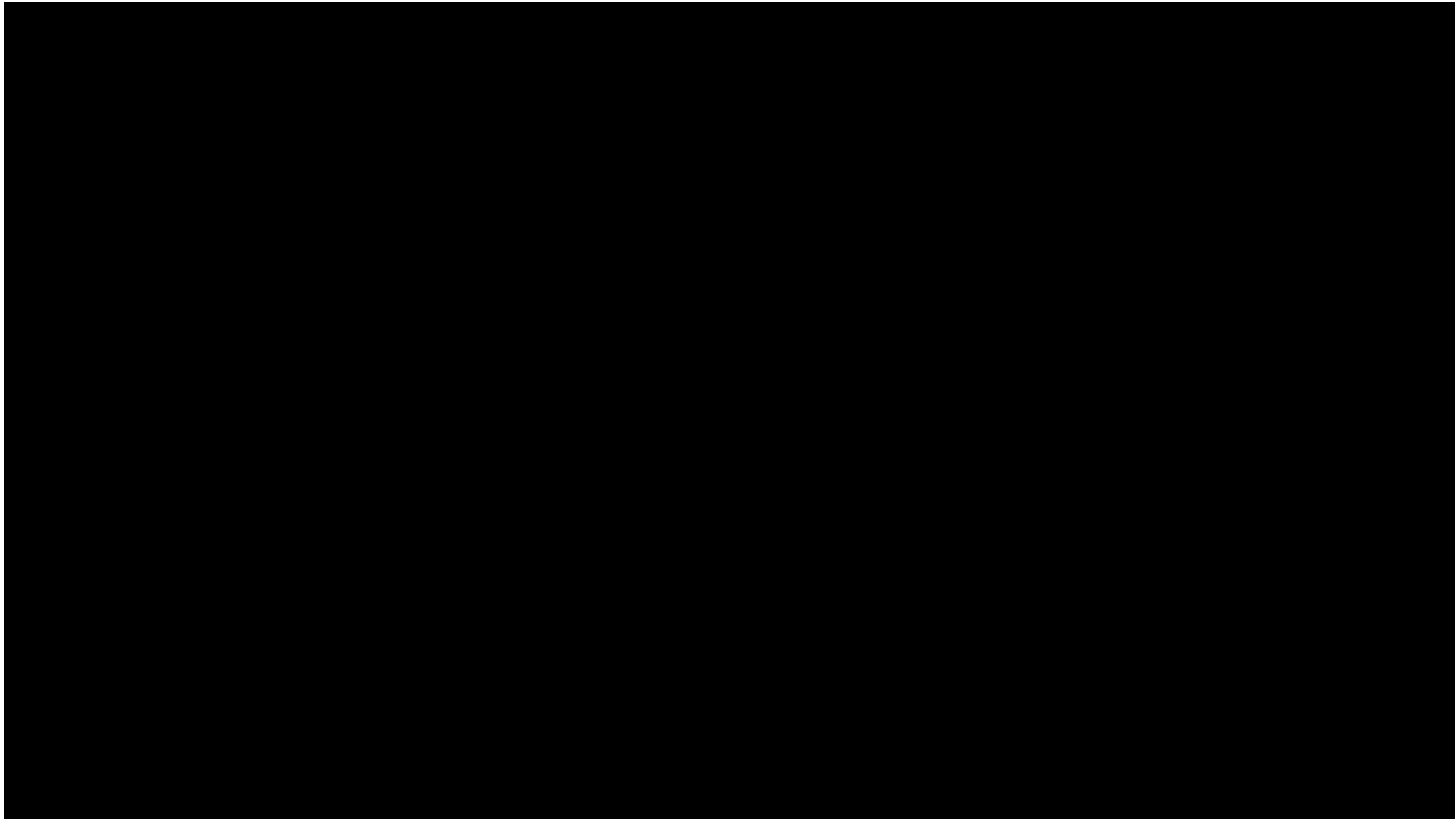
- Produção de camarões com peso médio de despesca de 10-12 g ( 80-100 peças/kg);
- Densidades de povoamento de 15 a 25 cam/m<sup>2</sup>;
- Despesca única para a indústria, atendendo o mercado regional;
  - Vendas no atacado;
- Dependência de uma longa cadeia de atravessadores;
- Preço tabelado (Tabela de preços do NE + R\$ 2-3,00/kg)
- Cuidado padrão com a qualidade do produto final.



### Após a pandemia:

- Produção de camarões maiores e com maior valor comercial (15 a 25g);
- Densidades de povoamento de 5 a 15 cam/m<sup>2</sup>;
- Adoção de despescas parciais, especialmente com uso de tarrafas;
  - Busca pelo mercado local;
  - Vendas no varejo;
- Quebra da cadeia de atravessadores;
  - Melhores preços na porteira;
- Maiores cuidados com o produto final (gelo em abundância, embalagens, apresentação do produto).

Tendência de mudanças nos rumos da produção e comercialização de camarões marinhos em Santa Catarina.



## 2. Turismo rural



mar.dobrasil



mar.dobrasil Camarões em fase de alfabetização, você só encontra nas fazendas da Mar do Brasil Aquicultura!

📷 @giovannidemello

#camarao #camaroes #shrimp #shimpculture #aquicultura

[Ver insights](#)



Curtido por deiruama e outras 82 pessoas

ABRIL 14, 2020



DADOS

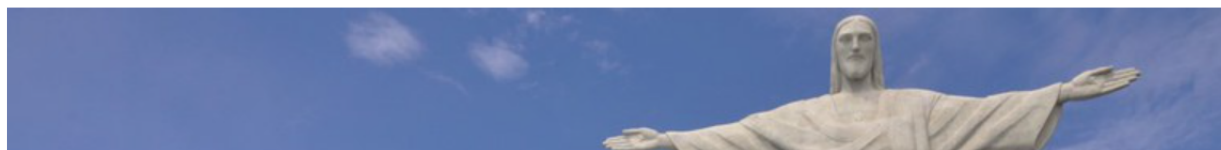
# Turismo será responsável por quase 8 milhões de empregos e 7,8% do PIB do Brasil em 2023, afirma WTTC



Levantamento confirma que o setor no Brasil se recuperou e excedeu os níveis pré-pandêmico

Publicado em 30/05/2023 14h17

Compartilhe: [f](#) [X](#) [in](#) [📧](#) [🔗](#)



# Retrato do turismo rural no Brasil com foco nos Pequenos Negócios (Sebrae, 2013)

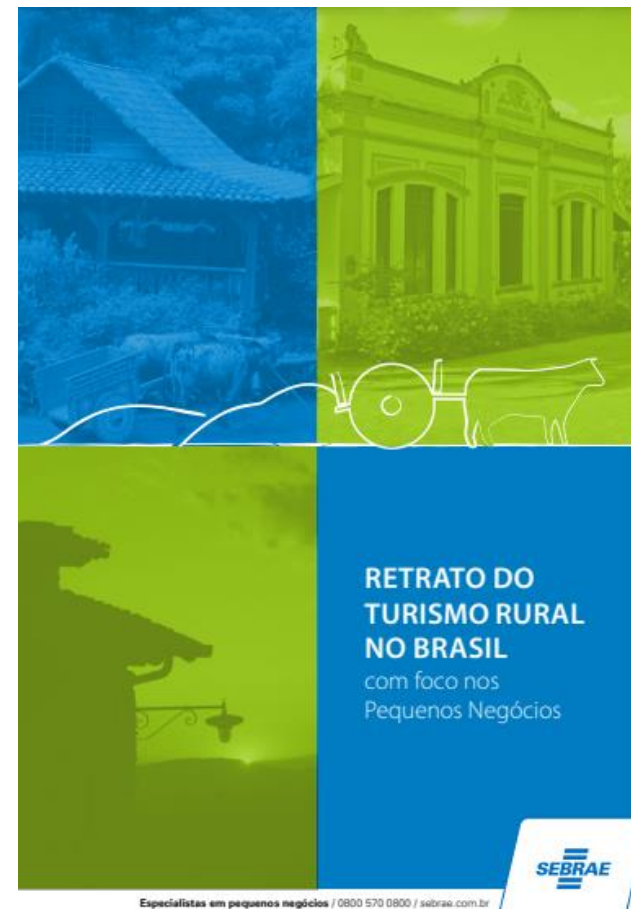


Gráfico 6

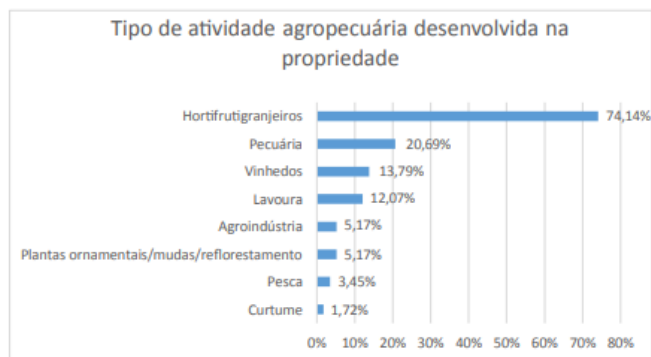


Gráfico 10

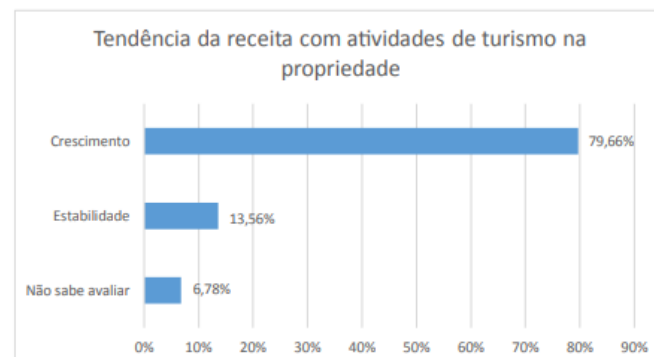


Gráfico 7

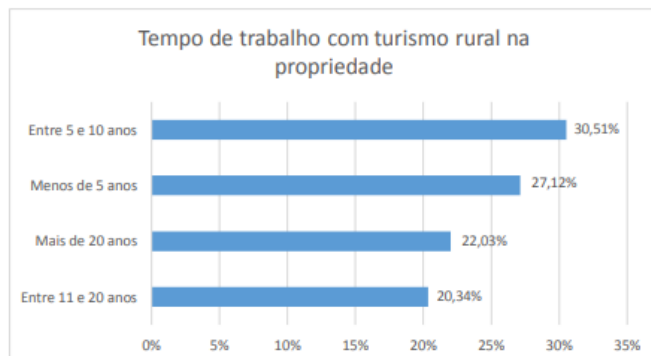


Gráfico 11

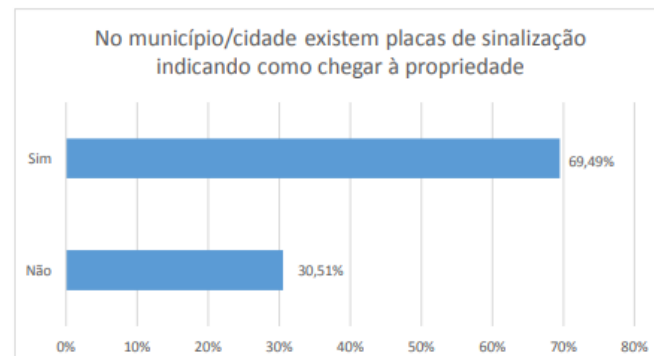


Gráfico 8

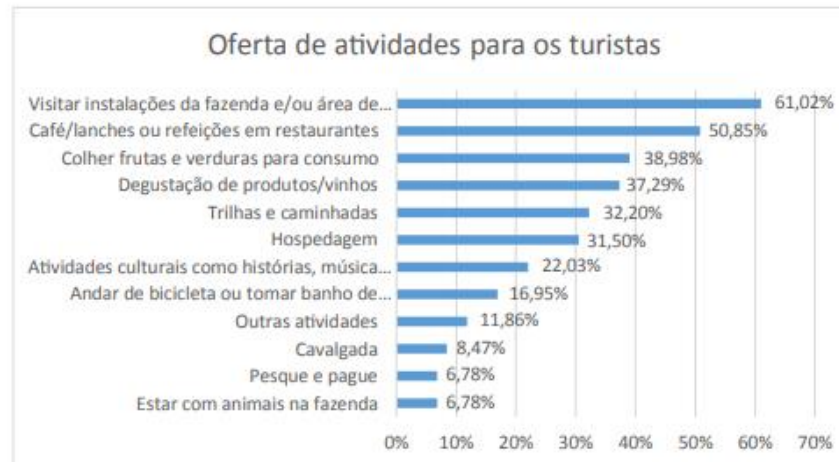


Gráfico 9

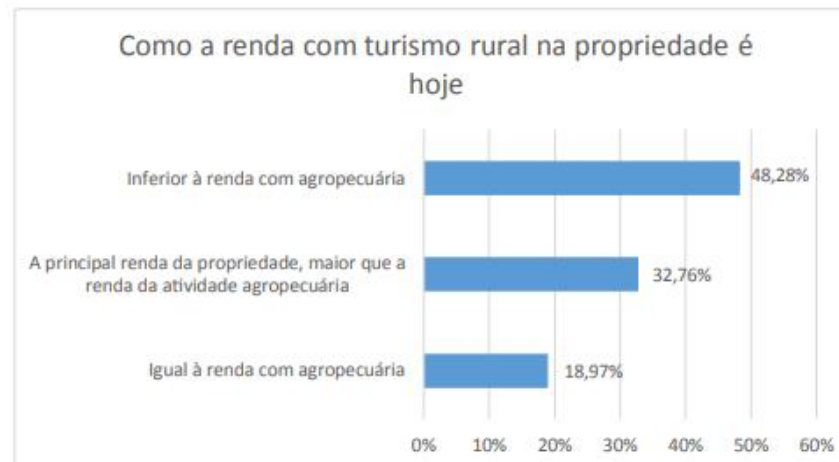




Gráfico 8

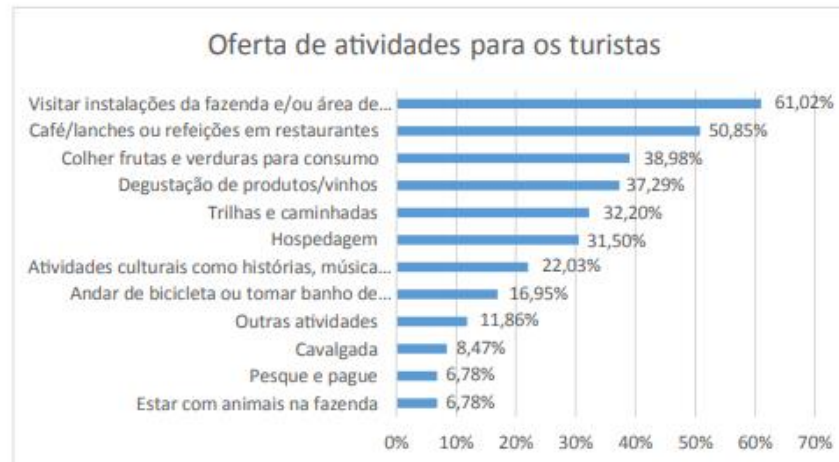
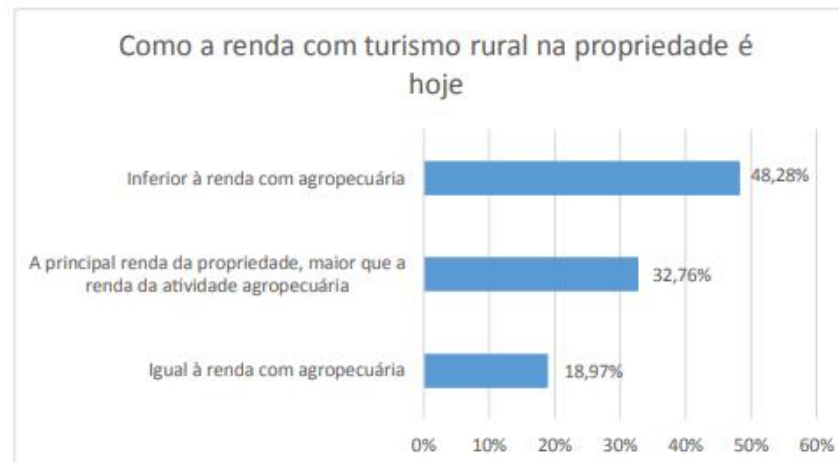


Gráfico 9





PESCA • GASTRONOMIA • EVENTOS

| INÍCIO | NOSSO ESPAÇO | CARDÁPIO | PESCARIA | CONTATO



## NOSSOS SERVIÇOS

Conheça nosso local



### PESCARIA

Conheça mais sobre a variedade de nossos peixes, com pesca nas modalidades esportiva e por quilo.

SAIBA MAIS



### RESTAURANTE

Venha conhecer nosso amplo e variado cardápio, com comidas e bebidas deliciosamente diferenciadas, feitas com ingredientes frescos da mais alta qualidade.

CONHEÇA O CARDÁPIO



### **A safra 2021-2022 já começou!**

Despescas a partir de 27 de novembro.  
Entre em contato e garanta o melhor camarão do mundo em sua mesa.

**48 9 9601 4090**



Venha tarrafejar o melhor camarão do Mundo!

## ***Abertura da safra 2021/2022***

18 de dezembro | 8:00 às 18:00  
Estrada Geral da Caputera | Laguna - SC

**CONTATO: 99601-4090**



Fazenda Mar do Brasil  
(Laguna/SC)  
recebendo um grupo  
de turistas da terceira  
idade para um café  
colonial, que inclui  
uma visita na  
propriedade e a  
possibilidade de  
tarrafejar e adquirir  
seus próprios  
camarões.



# Características da operação

Quantidades vendidas: 2 a 3kg são comercializadas para os consumidores finais, como também volumes maiores, de 100-200 kg para restaurantes e peixarias

A operação começa a partir das 05-06 h da manhã, quando por volta de 10-20kg de ração são lançados nas comportas de despesca dos viveiros selecionados

Não importa se o viveiro possui 2, 5, 10 ou 30 camarões por metro quadrado



O produtor Clemilson de Andrade Francisco, mais conhecido como “Sorriso”, tarrafeando camarões para venda no varejo.



# “Virada de chave”

Safra 2019/2020 = 5% das vendas no varejo

Safra 2020/2021 = 50% das vendas no varejo

Safra 2021/2022 = 90% das vendas no varejo

Safra 2022/2023 = 95% das vendas no varejo



*“Para nós que somos do universo da aquicultura, muitas vezes não percebemos ou não valorizamos o quanto é encantadora a paisagem de uma fazenda litorânea de criação de camarões marinhos. Soma-se a isto, os milhares de turistas e veranistas que circulam próximos a áreas de produção. Abrir as fazendas para o turismo rural pode representar uma excelente oportunidade de negócio. Além disso, é uma baita divulgação de nossa área!”*

### 3. Agregação de valor (conexão!)





**CAMARÃO PONTA NEGRA** 8 UNIDADES

**61**

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molhos golf e geleia de pimenta agridoce.

# Conexão



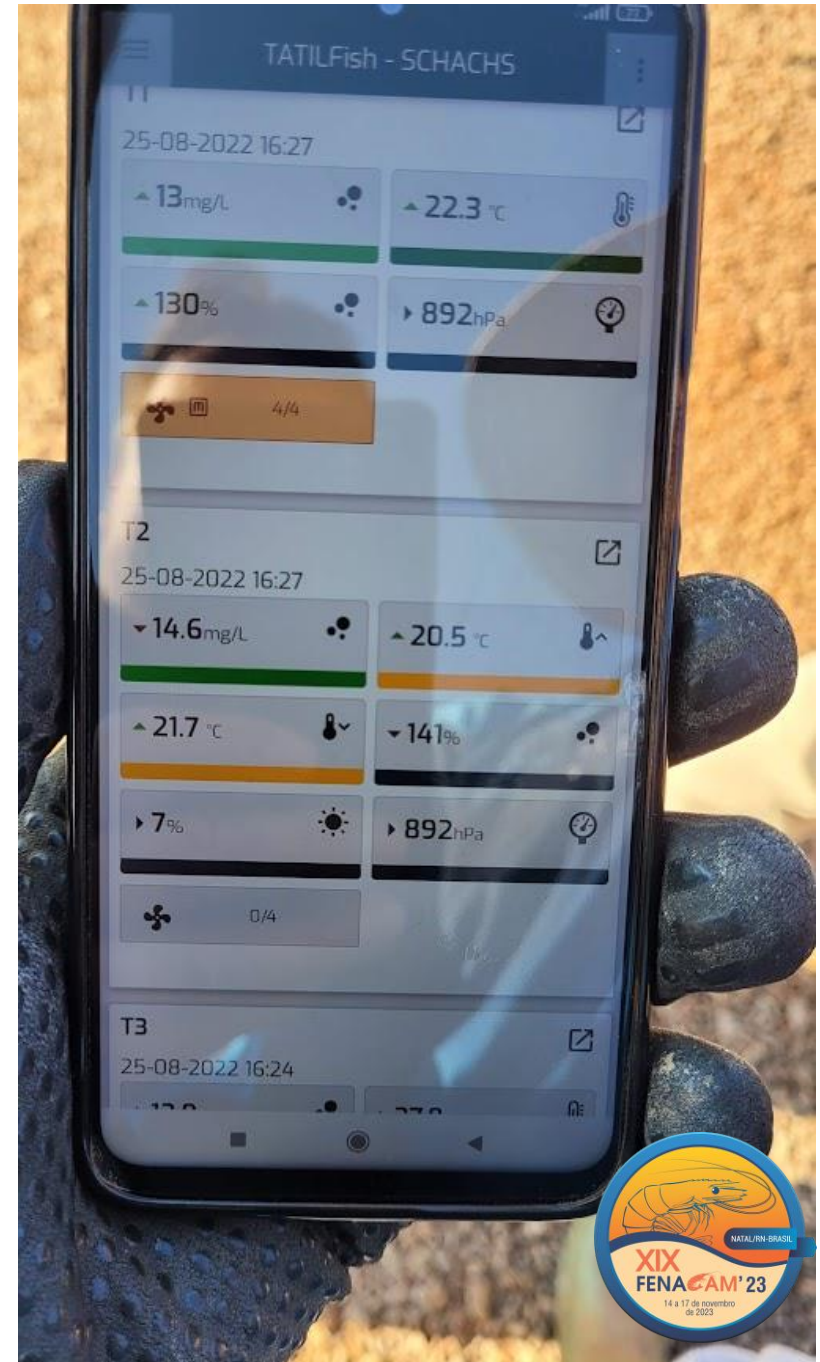
“A conexão entre a aquicultura e o mercado nunca foi tão forte no País, ao menos, tratando-se da tilapicultura”.







**UDESC**



www.panoramadaaquicultura.com.br

Uma Publicação  
Sobre Cultivos Aquáticos



Vol. 11, Nº 67  
setembro/outubro - 2001

# Panorama da AQUICULTURA

**TILÁPIAS a R\$1,30/kg**  
Assim querem os frigoríficos. **É POSSÍVEL?**



## Filetagem de Tambaqui:

Cortes aprimorados abrem mercado para peixes redondos

## Lambari:

Uma espécie de pequeno porte e grandes possibilidades

## Ranicultura:

Encontro em São Paulo discute o futuro da atividade



“O ânimo dos tilapicultores no Paraná foi abalado com os baixos preços ofertados pela tilápia ao final da safra passada (entre R\$ 1,10 a 1,40/kg)...



aquaculturebrasil



aquaculturebrasil 📢 Preços da Tilápia!!! 🐟💰🐟

👉 Confira aqui toda semana as últimas cotações da Tilápia e Camarão!!! 👉

🏆 Time de parceiros da AB que contribuem para uma aquicultura mais forte:

- @fenacam\_
- @ahvinternational
- @alcon\_pet\_food
- @alltech\_la
- @aquaaltamar
- @aquatecbr
- @bernaueraquacultura
- @catfish.eng
- @dsmlatam

**R\$ 1,30 p/ R\$ 9,74  
749% em 22 anos!**



28 curtidas

HÁ 3 DIAS



Adicione um comentário...

Publicar



## Os preços praticados do camarão beneficiado não variou

De janeiro a setembro de 2023, o camarão marinho de 10 g, beneficiado, inteiro ou filé, não apresentou variação de preços!

O PREÇO DO CAMARÃO MARINHO (10g)  
Processado Inteiro: **R\$30,00** e Filé: **R\$ 67,20**  
**Permanecem estáveis desde janeiro de 2023.**

### **Custo do processamento+embalagem**

Camarão inteiro: R\$ 2,60+ R\$ 0,70 |  
Camarão descascado (filé): R\$ 6,50 + R\$ 0,70.

# Precisamos pensar em soluções!





PEOPLE

ABOUT

INNOVATION

SUSTAINABILITY

BRANDS

INVESTOR RELATIONS

INSIGHTS

# The Fish Farm of the Future

We invented the Bluehouse that allows us to raise fish 100% on land.



# Despite setbacks, Atlantic Sapphire still has big ambitions

By Chris Chase

January 27, 2022

SHARE    



The setbacks Atlantic Sapphire suffered in 2021 haven't deterred the company from reaching its goal of farming 220,000 metric tons (MT) of salmon a year in its Miami, Florida, U.S.A.-based recirculating aquaculture system (RAS) facility by 2031, Atlantic Sapphire Chief Sales and Marketing Officer Damien Claire told SeafoodSource.

Atlantic Sapphire faced a challenging year in 2021, with the company's Miami operation suffering a mass salmon mortality in March. Its Denmark facility then experienced a mortality incident in July – before being hit by a devastating fire in September. As a publicly-traded company, Atlantic Sapphire's unforeseen problems were quickly reflected in the company's

stock price, which dropped precipitously following the fire. Having started 2021 at above USD 17.00 (EUR 15.26), the company's stock price now sits just above USD 4.00 (EUR 3.59).

Agregar valor, se reinventar, definitivamente, é questão de sobrevivência!







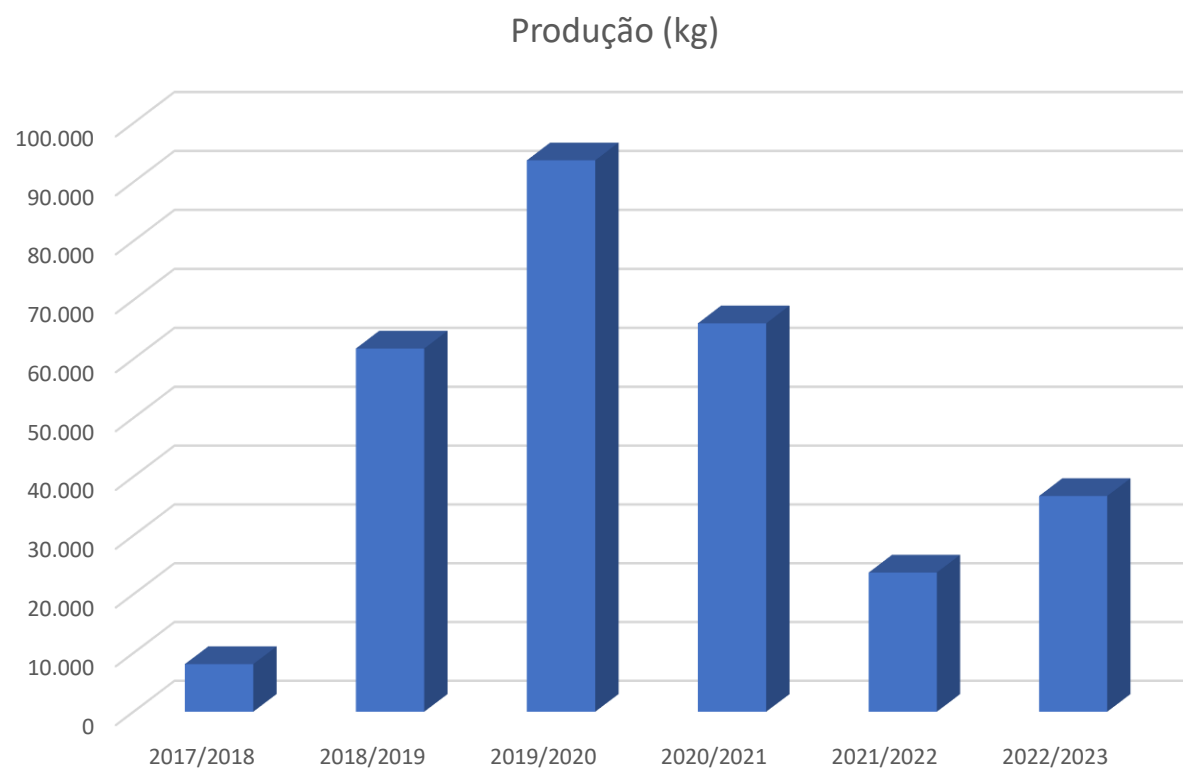
# Preços de venda diferenciados

Safra 2021/2022 – Preços médios: **R\$ 37,32/kg.**

Safra 2022/2023 – Preços médios: **R\$ 35,01/kg.**

*“Os carcinicultores catarinenses estão aprendendo a não vender mais camarão, mas sim, comercializar um produto diferenciado, que não existe no mercado. Vender uma experiência!”*

# Diversificar... Planos B, C, D...



# 4. Gastronomia

trapiche.laguna   Seguido ▾   Enviar mensagem   +P   ⋮

378 publicações   26 mil seguidores   15 seguindo

Trapiche

Viva uma experiência gastronômica e divertida em um local mágico 🍷🍷🍷  
ATENDEMOS SOMENTE COM RESERVAS  
Sábado e domingo (11-15h)  
📍 INFORMAÇÕES  
🌐 eunomapa.com.br/trapiche

Seguido(a) por juniorcoan, vih.zampiere, nutrimarreinol e outras 41 pessoas

Eventos   Localização   Ambiente   Sobremesas   Drinks   Cardápio   Pratos

PUBLICAÇÕES   REELS   MARCADOS







# Restaurante Trapiche (Laguna/SC)

Aberto aos sábados, domingos e feriados

Público médio: 500-700 pessoas por final de semana

Capacidade: 300 lugares nos três decks na beira d'água (ou do viveiro!)

Consumo de camarões: em média, 80 quilos de camarões descascados e **eviscerados** por final de semana

Extrapolando estes dados para um ano, são consumidos 4,0 t./ano de camarões descascados ou 8 t./ano de camarões inteiros.



























## Coco Bambu vai investir R\$ 130 milhões para acelerar abertura de lojas em 2022

Rede vendeu mais de três milhões de quilos de camarões em 2021 e ultrapassou R\$ 1 bilhão em faturamento. Com cardápio mais caro por conta da inflação, dono se diz "ansioso para baixar os preços"

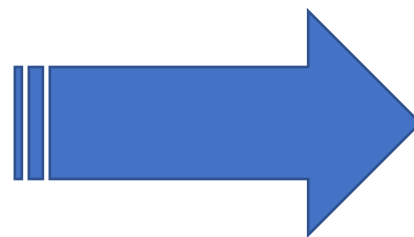


## PRODUTOR

3.000.000 kg

Preço médio: R\$  
22,00/kg

Faturamento: R\$ 66  
milhões



## RESTAURANTE

3.000.000 kg

Preço médio: R\$ 22,00/kg

Compra: R\$ 66 milhões

Receita: R\$ 1 bilhão (6,6%)

MOVIMENTO ECONÔMICO

## Coco Bambu faz investimento recorde de R\$ 45 milhões em restaurante no Recife

Fundador da Coco Bambu, Afrânio Barreira, fala ao Movimento Econômico sobre seus planos para os próximos cinco anos

Por **Patrícia Raposo**

05/09/23 às 04H00 atualizado em 05/09/23 às 09H09



Novo unidade da rede Coco Bambu, no Recife - Foto: divulgação Coco Bambu

*“Em 2023, a holding deve faturar **R\$ 2 bilhões**.*

*O fundador do Coco Bambu, Afrânio Barreira, disse ao Movimento Econômico que depois de mapear o Brasil, percebeu que era possível abrir 15 unidades por ano. E tem feito isso desde 2021. **Em 2028 a rede deverá contar com 150 casas**. Isso não a tornará a maior do Brasil.*

*Atualmente, ela já é. No varejo é a 130ª em faturamento, segundo ranking da Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo. **Entre os food service, ocupa a 9ª posição, mas à sua frente, só tem fast food. Nenhum restaurante”.***

*“Se toda fazenda de criação de camarões marinhos pode ter um restaurante? Provavelmente não. Mas o insight que pretendemos com este artigo é de que esta possibilidade existe. Se não for o caso, temos que aprender a vender diretamente para este segmento, que aliás, é onde a maior parte dos camarões brasileiros são consumidos. O brasileiro não consome camarão em casa e sim nos bares e restaurantes. Então porque estamos tão distantes deste segmento, comercialmente falando?”*



# 5. Identificação Geográfica



# Conceito de IG

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire)

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro legal de IG no país.





É com grande alegria que convidamos você para o evento de reconhecimento oficial da área geográfica de Laguna como região de Indicação de Procedência do Camarão Laguna.

**Quando?**

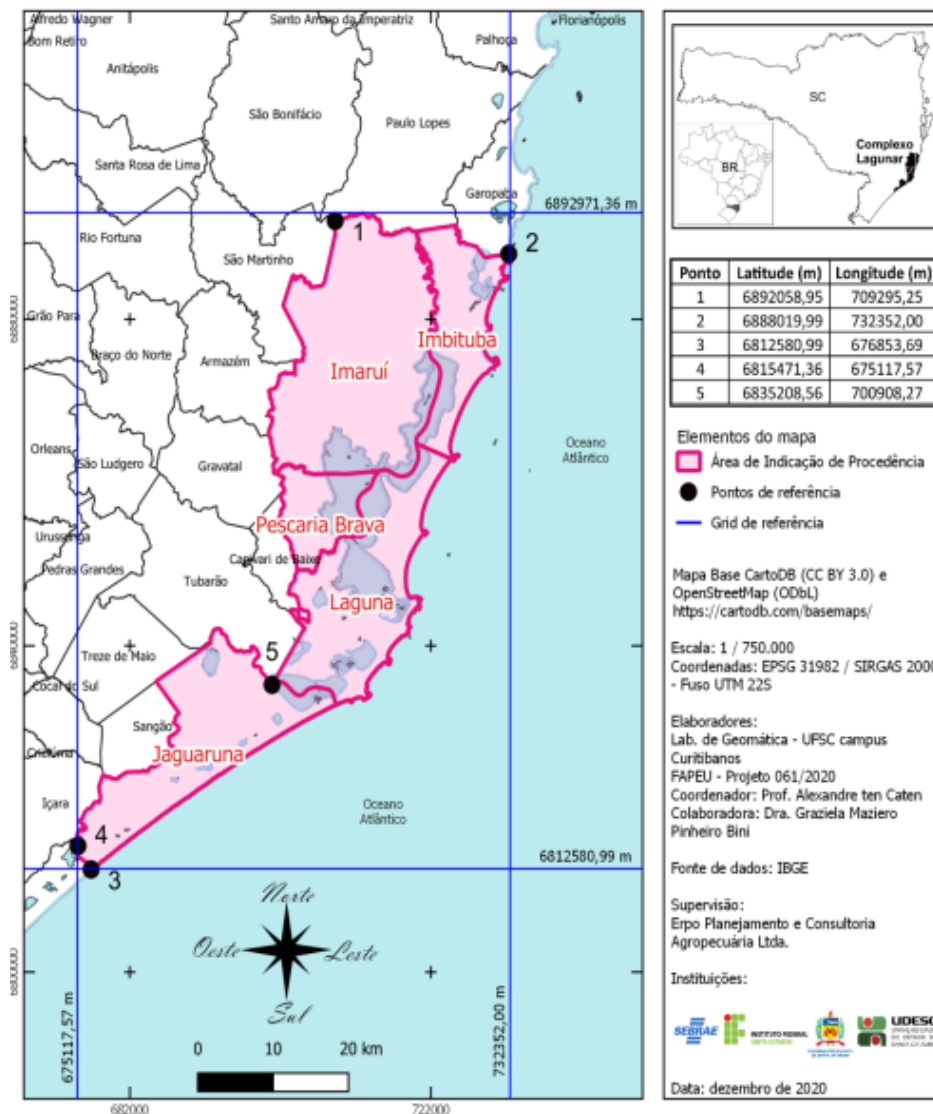
21/10/2023 às 10h30

**Onde?**

Mercado Público de Laguna

Após a cerimônia, todos os presentes terão a oportunidade de participar de uma incrível degustação de camarão. Sua presença é fundamental para tornar este evento ainda mais especial.

### Área Geográfica Delimitada para a Produção do Camarão Laguna



O Brasil conta hoje com 115 IG's, algumas já na área do pescado.

# CAMARÃO LAGUNA





“A ideia não é vender camarão, e sim, uma experiência!”



 **UDESC**

