

Camarão Marinho em Águas Oligohalinas: Tendências e Necessidades de Regramentos

Fábio Rosa Sussel

Zootecnista, Dr.

Pesquisador Científico do Instituto de Pesca de SP



Não se trata de uma apresentação motivacional!!!

Estamos aqui para falar de negócios!!!

Com muita RESPONSABILIDADE!!!

1 - Tendências

Uma 'Caatinga' de oportunidades!!!



Fazenda Carnaúba – Taperoá/PB

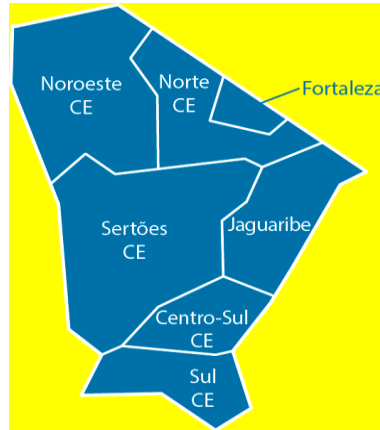




Manelito Dantas



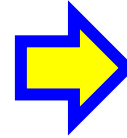
Cenário Interiorização principais estados



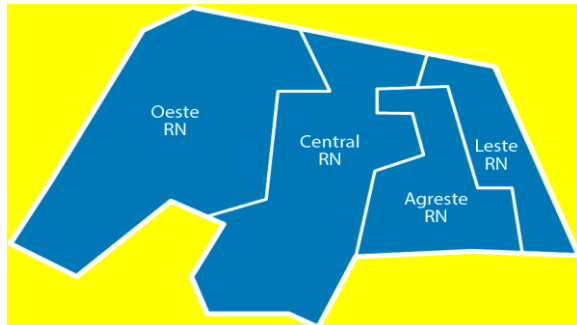
produtores:

Ceará:

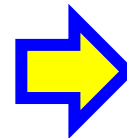
(64 municípios)



- _ Crescimento Absurdo
- _ Informalidade
- _ Receitas/Protocolos Milagrosas



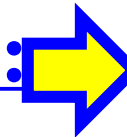
RN:



- _ Parado no tempo
- _ Políticas Públicas licenciamento
- _ Potencial imenso

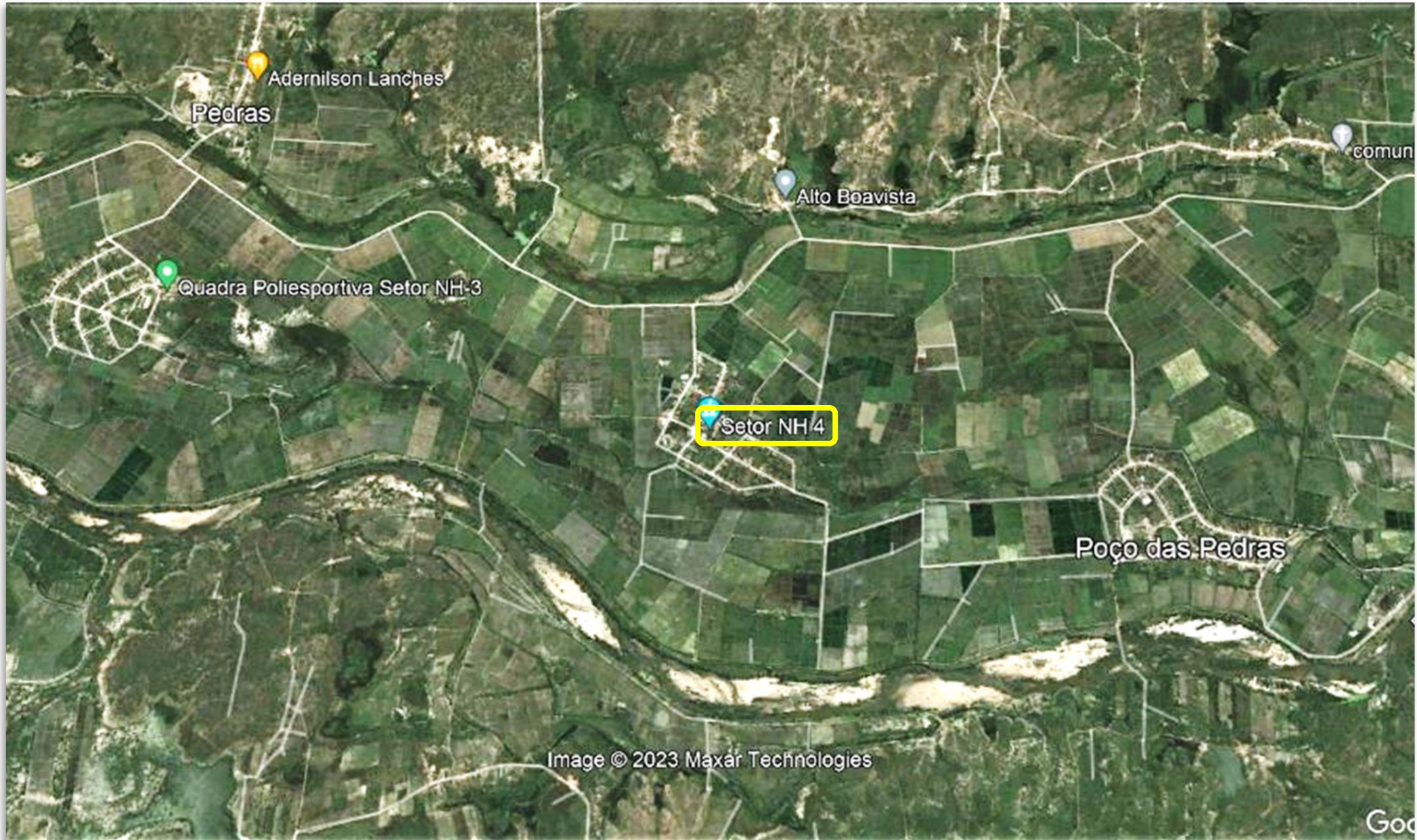


Paraíba:



- _ Crescimento Ordenado
- _ Licenciamento Municipal
- _ Associativismo presente

Morada Nova (Ce) – 2011



Morada Nova (Ce) – 2023



Sobre Eficiência Econômica:

Importante a reflexão que:

- 1) Produzir bem, representa somente 40% do êxito do negócio!!!**
- 2) A gestão do negócio como um todo e, principalmente, vender bem o seu camarão, é 60% do negócio.**

... Temos uma tendência de olharmos só para a produção ...

Densidades de Estocagem X Manejos

_ 100 camarões/m² !!??

Entendimento Inegociável:

- 1) Primeiro cria-se solo
- 2) Depois cria-se água
- 3) Por fim, cria-se camarão

Ambientes novos tendem a ser mais produtivos ...

Mas desafios vão surgir ...

**Cultivos Intensivos de peixes e camarões sem
critérios técnicos:**

UMA HORA A CONTA CHEGA!!!



Fazenda Gabrielita II, grupo Diosmar GonzalesTaura - Ecuador

Cenário do Ceará:

- _ Vale do Jaguaribe + 1.000 micro e pequenos produtores**
- _ Novo polo de produção: Município de Mauriti – região do Cariri – terras de baixo custo**
- _ Morada Nova, Limoeiro... O que era tabuleiro de arroz, virou viveiro de camarão...**
- _ Jaguaribe – Iguatu, muitos viveiros sendo construídos**
- _ Produtores começando a ter o entendimento da importância do uso de probióticos**

Belo Exemplo do Ceará:



Exemplo da Paraíba:

_ Licenciamento ambiental municipal

(Lei Federal 140 – Criação conselho ambiental dentro da Sec. Meio Ambiente – Segue as Leis Estaduais)

_ Camarão merenda escolar

Mogeiro
Salgado São Félix
Itabaiana
Juripiranga
Pilar
João Pessoa

Mogeiro
Salgado São Félix
São Miguel Taipu
Itabaiana
Riacho dos Cavalos
Cabedelo
João Pessoa
Santa Rita

_ Cooperativa + Indústria de Beneficiamento

_ Tarifa Verde Irrigante e Isenção de ICMS

(Na energia e na comercialização)

2 – Necessidade de regramentos

Necessidade de Políticas Públicas para Ordenamento!!!

Entendimento Inegociável 2:

- 1) **Eficiência técnica, produtividade é importante!**
- 2) **Eficiência Econômica é importante!**
- 3) **Ambiência, sustentabilidade ambiental é fundamental!**

Bem estar animal e cuidar do ambiente ...

Informalidade: NF, licenciamento, ...

Compreensível no Brasil muitas vezes ter que começar de modo informal.

Mas permanecer NÃO!!!

Gato de energia elétrica:

_ Aí coloca a nossa atividade no âmbito da criminalidade!

Complicado ter que falar sobre isto, mas:

Comunicação é falar a verdade, mesmo que doa!

Questão dos preços:

Na prática, não há motivos que justifiquem diferenças no preço!

Do ponto de vista técnico:

_ Quanto maior a salinidade, mais adocicado é o camarão!

(Aminoácido Glicina, do grego *glykos* = “doce”)

O que muda a qualidade do camarão é falta de gelo na despesca!

Principais motivos: informalidade e falta de planejamento \$\$

Questão dos preços:

Reconheço a importância dos atravessadores, mas...

Será que na hora de vender eles falam que é camarão cultivado em baixa salinidade?

Urgente a necessidade de sairmos das mão dos atravessadores que comercializam camarão “fresco” no gelo!

Sei que não é fácil, mas temos olhar para o camarão congelado!

Camarão não tem odor!
Mas pra isto a cadeia do frio precisa ser
respeitada!

Ricardo Pedrosa:

**“_ Já exportei camarão de Jaguaruana para a
França e não tive problema algum.”**

O CONGELAMENTO é a melhor forma de conservação de produtos cárneos, considerando mínimas alterações de sabor e textura.

E de “lambuja”: Alimento seguro!!!

Gelo na Despesa:

- _ SEM DÓ!!!!**
- _ Gelo não é custo, é investimento!!!**
- _ Gelo pode ter custo representativo para outros produtos, mas para o camarão não!**

Considerações Finais:

- _ Sem miséria de gelo na despesca**
- _ Parar de acreditar em receita milagrosa de vizinho**
- _ Não há motivos para preços menores**
- _ Profissionalismo em relação aos protocolos de cultivo**
- _ Buscar parcerias com indústria e não com atravessador**
- _ Agregar valor ao camarão**
- _ Prezar pela qualidade do camarão até o consumidor final**
- _ Equilíbrio entre produtividade, ganhos econômicos e meio ambiente**
- _ Sem miséria de gelo na despesca**



**FISH
CODE**

**COMER PEIXE TEM QUE SER
SUSTENTÁVEL E DESCOMPLICADO.**

**FISH
CODE**

**A plataforma que ajuda a
ter o peixe certo e por mais
vezes na sua mesa!**

<https://fishcode.com.br/>



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento




SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO



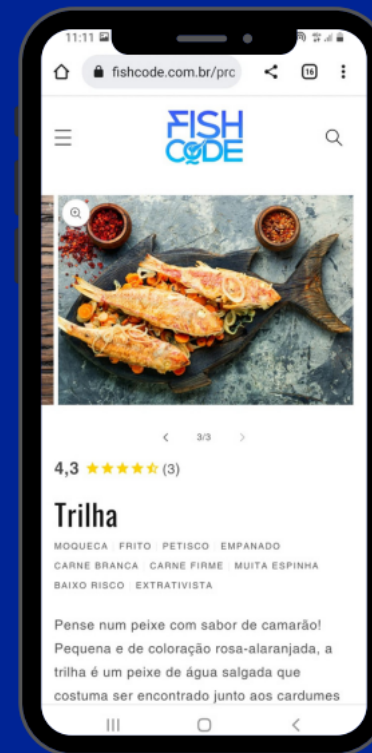
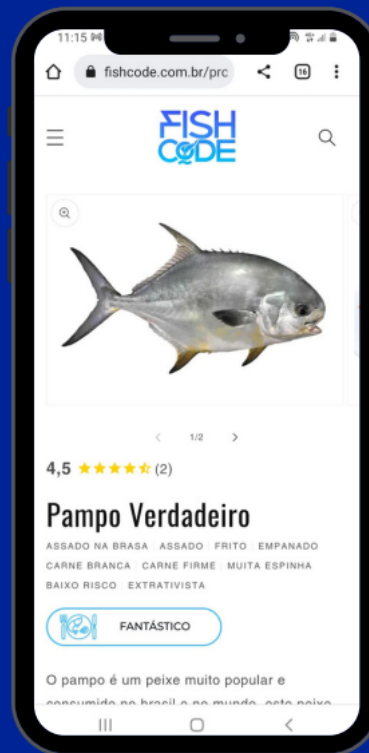
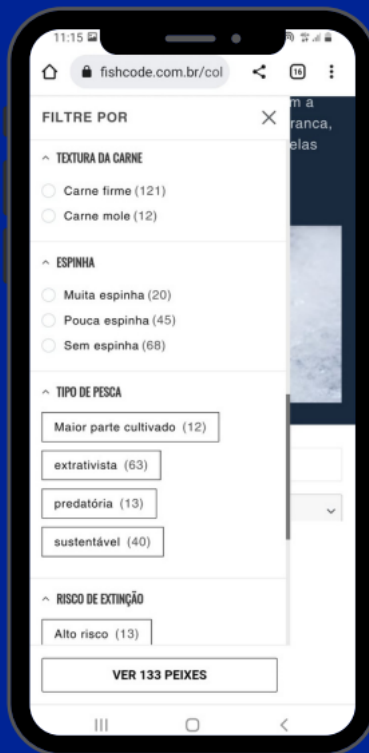
Consumo de pescado no mundo



Apesar das condições privilegiadas o pescado é a proteína animal menos consumida no Brasil. 



INFORMAÇÕES SEMPRE DO PONTO DE VISTA DO CONSUMIDOR:





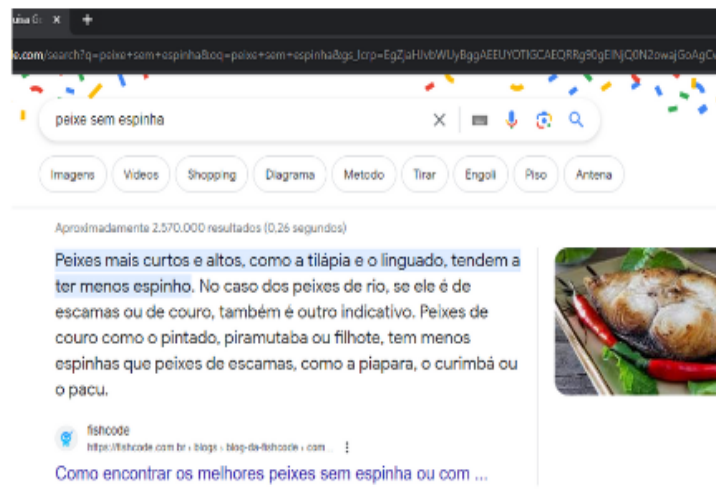
Digite ai no Google

Peixes sem espinha

Peixes de carne branca

Peixaria perto de mim

Peixes para assar na brasa







OBRIGADO!



Secretaria de  **SÃO PAULO**
Agricultura e Abastecimento GOVERNO DO ESTADO

