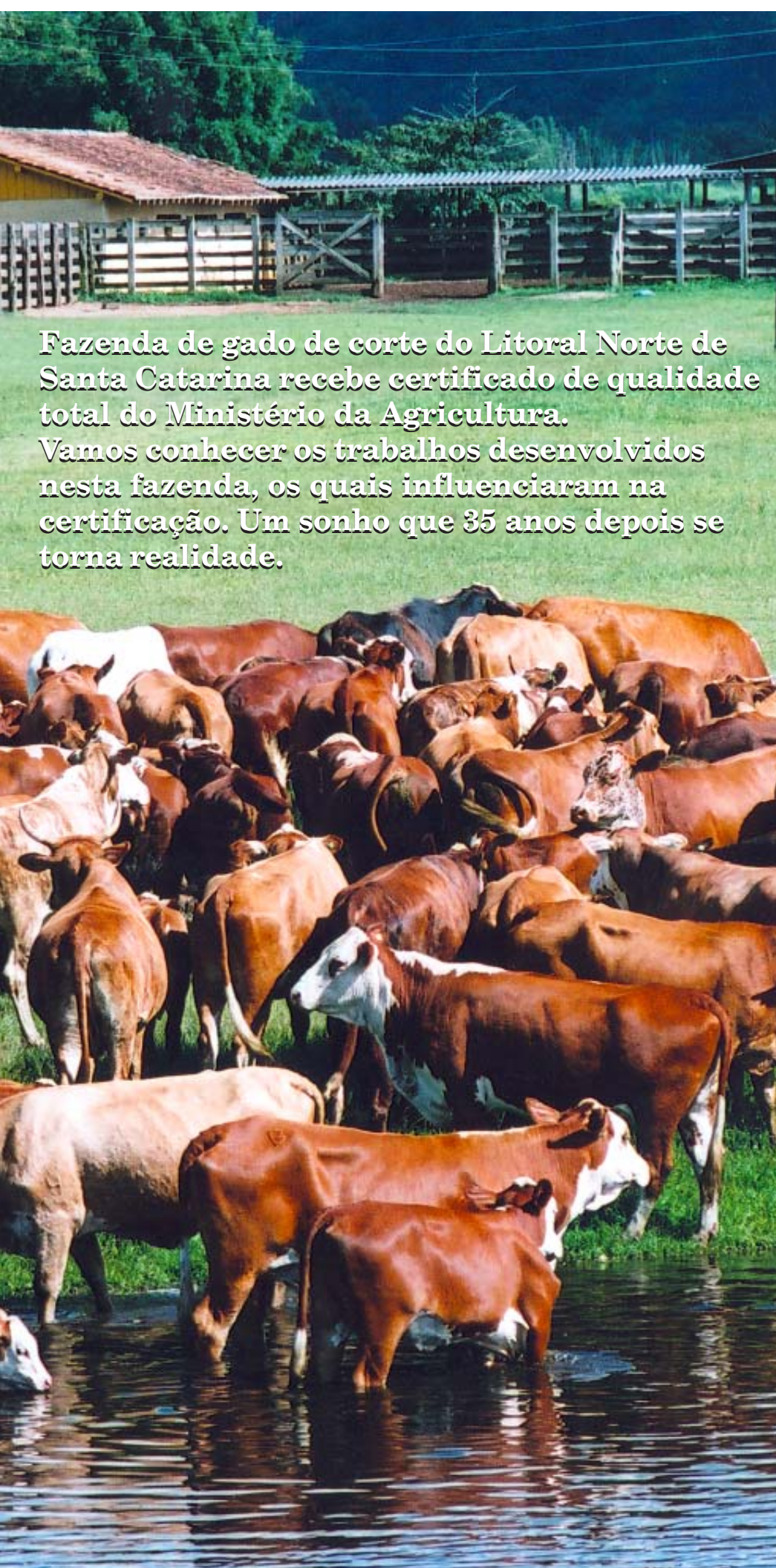




Um sonho que virou história

Reportagem de Celívio Holz¹

¹Eng. agr., M.Sc, Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (048) 239-5593, e-mail: celivio@epagri.rct-sc.br.



Fazenda de gado de corte do Litoral Norte de Santa Catarina recebe certificado de qualidade total do Ministério da Agricultura.

Vamos conhecer os trabalhos desenvolvidos nesta fazenda, os quais influenciaram na certificação. Um sonho que 35 anos depois se torna realidade.

Sobrevoando a região litorânea de Florianópolis à Itajaí, à direita, pode-se observar a Meia Praia, no município de Itapema. Mais à esquerda, vai surgindo a comunidade de Sertão do Trombudo. É entre os municípios de Tijucas, Itapema e Porto Belo que está localizada a Fazenda Meia Lua e Lua Nova. Na verdade, apesar dos dois nomes, a fazenda é uma só, subdividida em duas áreas. São 760ha que abrigam 1.300 cabeças de gado. O que se vê são pastagens, animais e mata nativa ao fundo, parte da preservação permanente. O gado criado é o Braford, resultado do cruzamento das raças Brahma e Hereford.

Logo na entrada da Fazenda Meia Lua, junto à porteira, há uma placa que é o orgulho do proprietário. É o certificado de gestão pela qualidade total no campo, instituído pelo Ministério da Agricultura, em parceria com a Associação Brasileira de Hereford e Braford.

A formação desta propriedade de gado de corte tem uma história que começou há 35 anos. Um sonho representado por símbolos: quatro pinheiros brasileiros.

Jacob Momm Filho, proprietário da Fazenda Meia Lua, relembra emocionado o sentido dos símbolos: "Em virtude de ter quatro filhos, entendi de homenageá-los e plantar quatro pinheiros, e cada muda representaria um filho. A muda mais alta representa minha filha mais velha, Stefani; o pinheiro um pouco menor, meu filho Humberto; o pinheiro plantado com a terceira muda menor representa Márcia; e a menor de todas representa o filho Rafael, que hoje, por sinal, é o agrônomo da fazenda, que dá toda a orientação. É o meu braço direito".

Hoje, a Fazenda Meia Lua é uma realidade. Criadora de reprodutores, matrizes, produtora de sêmen de touros provados e registrados na Associação Brasileira de Criadores de Hereford e Braford, ainda oferece animais para abate com alta qualidade de carcaça. E tudo isto tendo somente o pasto como alimento. ▶



Certificado de qualidade total: uma conquista muito importante

A raça

Depois de quase 20 anos de experiência com outras raças de bovinos, Jacob Momm Filho apostou no Braford. Atualmente, com oito anos de acompanhamento detalhado do desempenho da criação, não tem dúvida das principais características que contribuem para o sucesso da raça.

E ele confirma: "A primordial dela é o tamanho mediano e a precocidade. Temos que melhorar nossa produção para ter um produto de qualidade que traga vantagem para o pecuarista, para o frigorífico e para o consumidor, que está cada vez mais exigente".

Para chegar no nível em que a fazenda se encontra, foi preciso superar o desafio de alcançar os melhores resultados na pecuária de corte.

O planejamento

Tudo começa com o envolvimento dos colaboradores que ajudam a levar em frente as atividades. A cada três meses acontece na fazenda uma reunião de avaliação e planejamento. Nesta reunião, os índices de desempenho são checados, discutidos e novas metas de trabalho são traçadas. Na reunião também se decide a necessidade de capacitação de

cada um. Assim, o funcionário sabe o que tem que ser feito e pode tomar medidas corretivas. Todos vão dormir pensando na melhor forma de fazer o serviço no dia seguinte. Boas iniciativas são premiadas com incentivo.

No dia-a-dia, a planilha de tarefas, afixada numa espécie de mural de recados no galpão, é marcada como garantia do compromisso cumprido. Tudo sob observação e acompanhamento de Jacob, proprietário e companheiro de trabalho.

No campo, as vacas com os terneiros ao pé, antes do desmame, representam a razão de tudo: a produção de ani-

mais que podem ser futuros reprodutores e matrizes ou, no mínimo, bons produtores de carne de qualidade. E podemos confirmar outra característica positiva da raça Braford – além de a fêmea ser precoce e fértil, o que aumenta a produção de terneiros por ano – tem facilidade no parto e é boa criadeira.

O controle começa no campo

Nascem os terneiros na Fazenda Meia Lua, e lá está o interessado maior na criação, o patrão e também peão Jacob. Com seus instrumentos de trabalho na bruaca, faz o serviço nos terneiros e terneiras recém-nascidos. Enquanto alguém maneia o filhote, outro fica de olho na vaca que pode atacar. Normalmente os terneiros são tratados até 24 horas depois do nascimento. Primeiro vem a vacina, em seguida, a desinfecção do umbigo e depois a tatuagem, sem esquecer, é claro, de fazer as anotações no inseparável caderno de bolso do seu Jacob.

Os terneiros ficam com as vacas até os sete meses de idade, quando são desmamados. Trinta dias antes da separação, recebem plaquetas no focinho para a diminuição do estresse. Significa que podem ficar com a mãe, mas sem mamar.

A hora da desmama é a mais difícil para todos. Durante quase uma semana, terneiros e vacas ficam berrendo noites inteiras sem parar. Os terneiros e terneiras desmamados, ainda juntos, ficam separados das vacas por duas semanas, para adaptação, até serem manejados mais uma vez.



Pinheiros plantados em homenagem aos filhos



Foto: Mara Freire

Vacas com terneiros ao pé em boas pastagens

A seleção dos melhores

Na mangueira, os terneiros e terneiras são selecionados pela qualidade, podendo ser reprodutores, matrizes ou para engorda; recebem o banho contra parasitas externos e daí são separadas por sexo: as fêmeas para um lado e os machos para outro. A partir daí vão para piquetes de pastagens diferentes.

Em uma das pastagens selecionadas para os terneiros machos, o engenheiro agrônomo Rafael Becker Momm, responsável pela produção animal na fazenda, fala do destino dos animais conforme a seleção: "Bem, aqui, da desmama foram selecionados futuros reprodutores. Eles permanecem em pastejo contínuo, selecionando o tipo e a qualidade do alimento, porque o objetivo é ganhar peso por animal. Os outros, naquela pastagem de baixo, para engorda normal, vão permanecer em um pastejo com alta rotação por hectare, porque o objetivo é ganhar peso por área e não por animal."

As fêmeas selecionadas são levadas para um piquete distante da sede,

em um dos melhores pastos de baixada da fazenda. É preciso um caminhão especializado para o transporte. A partir de agora, elas vão ter que se alimentar muito bem; pasto é o que não falta. E Rafael faz questão de chamar a atenção: "As terneiras recém-desmamadas e selecionadas são um terceiro tipo de manejo entre os piquetes. Esse grupo de fêmeas de sete a oito meses de idade vai seguir uma meta de peso a ser atingida. Dentro de sete meses, elas vão ter que estar com 280 a 300kg, quando o Braford começa a entrar em cio. Caso nas pesagens mensais elas estiverem acima do peso previsto para determinada época, mais animais serão colocados nesta área para que se ganhe peso por área e não por animal. Estas fêmeas, que foram desmamadas com sete meses, com 14 meses estarão em fase de gestação. Na média nacional, a desmama é feita com sete meses e, apenas dois anos depois, as fêmeas vão estar em fase de gestação, mostrando o potencial e a eficiência reprodutiva destes animais da raça Braford. Estas fêmeas ficam em pastejo contínuo no

capim-branco. O ganho médio diário é de 700g por animal".

Boa pastagem é a base de tudo

A cada sete anos, um piquete é renovado na fazenda com correção do solo, plantio de pastagem de inverno e depois capim-branco, nas baixadas, e braquiária, no morro. A filosofia aqui é que ser pecuarista é fazer pastagem a vida toda. E Rafael explica a razão: "Aqui nós temos duas áreas: uma que nunca foi trabalhada e uma produzida. Essa produzida potencializa a área, otimiza a produção e os índices zootécnicos. Aquela que nunca foi investida não preconiza a bovinocultura, simplesmente é uma área abandonada que não dá eficiência produtiva e não dá rentabilidade pra ninguém. É um erro pensar que aquilo (o campo abandonado) dá quilos por hectare por ano, não dá. Aqui dá."

Pastagem sempre foi uma preocupação permanente na Fazenda Meia Lua. Jacob, Rafael e visitantes percorrem um campo com pastagem►

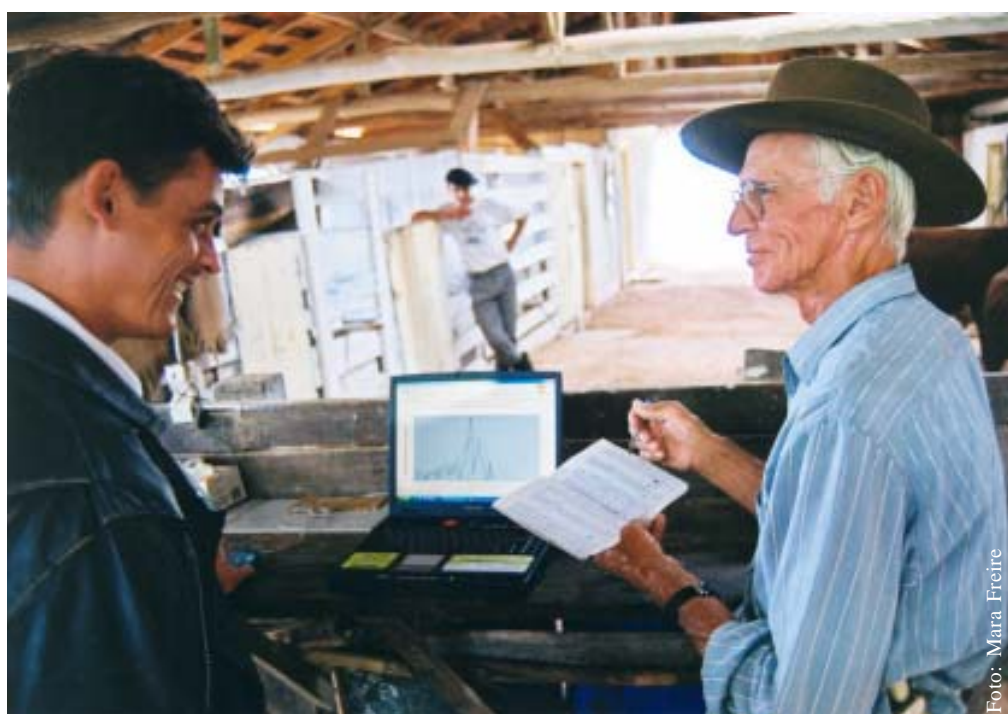


Foto: Mara Freire

Rafael e Jacob "alimentando" o computador com dados

renovada, a qual está esperando um novo lote de animais. Os visitantes são técnicos da Epagri da região, os quais estão conhecendo a propriedade, levantando dados de campo para o trabalho de pesquisa e extensão rural em pastagens no litoral. Ao final da visita, é feita uma avaliação da tecnologia utilizada na propriedade.

Amaro Hillesheim, gerente da Epagri de Itajaí e especialista em pastagens, analisa a situação da Fazenda Meia Lua: "A propriedade do seu Jacob é um bom exemplo da condução correta de uma propriedade. Ele observa todos os pontos que estão envolvidos na produção do gado de corte, tanto dos animais, da parte administrativa, e a outra parte muito importante, que é a pastagem, que é a base de tudo. Ele elegeu a pastagem como ponto onde se deve ter mais atenção, porque isso, em gado de corte, é fundamental. O animal é importante, mas quem vai dar alimento pra esses animais, evidentemente, é a pastagem. Com base nos controles da propriedade, ele consegue ganhos de peso excepcionais, especialmente naquelas pastagens de baixada, que são praticamente espécies espontâneas dessa região: braquiária do brejo e o capim-branco, que é a braquiária mítica".

Tecnologias de ponta – preocupação constante

Depois de um dia apurado de trabalho no manejo dos animais em novos pastos, Jacob e Rafael aprovei-

tam para checar um grupo de touros já formados. Aqui está a essência da Fazenda Meia Lua, o objetivo maior: a venda de reprodutores e de matrizes.

Na fazenda são utilizadas as mais modernas tecnologias. Terneiras com 20 meses de idade já estão com cinco a seis meses de prenhez. E já podem ser vendidas com a comprovação do sexo do filhote que vão parir.

Rudnei Acássio de Souza, médico veterinário especializado no assunto, explica como é feito o exame: "Com 50 a 60 dias de gestação destas novilhas, nós fizemos o exame de ultra-som, através de sonda transretal, porque de outra forma não seria possível pela precocidade das fêmeas. Nesta idade e com o ultra-som, a gente consegue detectar o sexo do feto, e a fazenda tem condições de atender o cliente, oferecendo fêmeas prenhas e já sabendo o sexo do filho que vai nascer".

A Fazenda Meia Lua também utiliza biotecnologias, as quais são muito importantes para a manutenção e o aprimoramento da qualidade do rebanho.

Milton da Silva Nemecek, médico veterinário da Companhia Integradada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc –, destaca a importância disso: "A Fazenda Meia Lua e Lua Nova desenvolve uma tecnologia de ponta, utilizando todas as biotecnologias como: inseminação artificial, sincronização do cio, exame andrológico, obtendo com isso uma fertilidade superior aos

demais rebanhos. Estas tecnologias estão disponíveis hoje através de treinamentos que a Cidasc oferece no Posto Agropecuário de Indaial, com cursos para inseminadores, atualização de médicos veterinários e educação sanitária, que capacitam desde o funcionário da fazenda ao técnico que presta serviço nesta propriedade".

Para manter a reserva genética, a fazenda tem se preocupado em selecionar e fazer um seguro dos seus reprodutores por meio da coleta de sêmen, que é congelado e armazenado para uso na inseminação artificial.

Mais características da raça

Rafael, sempre atento para as novas qualidades que surgem a cada geração na fazenda, analisa as principais características externas da raça Braford e que fazem a diferença para os pecuaristas.

"O biotipo do animal que a gente busca – um animal eficiente – é um animal com o tórax mais perto do chão; o prepúcio perto da barriga, para evitar machucaduras em pastagens mais altas; a barbela em quantidade e frouxa, para adaptação climática; um animal de fio de lombo comprido, grosso e largo; um quarto traseiro sem dupla musculatura, convexo; o corpo inteiro bem acabado de musculatura, sem ser pescoçudo; pigmentação ocular para evitar danos da insolação; e um animal de fácil adaptação em várias regiões climáticas, com pelecho (capacidade de arrear os pêlos) em época fria e despelecho rápido na mudança brusca de temperatura".

Os cavalos e a organização

Os únicos animais que recebem ração na fazenda, além do pasto, são os cavalos, que precisam ser bem cuidados para dar conta do trabalho "puxado" de cada dia.

Os cuidados na organização dos instrumentos de trabalho também podem ser observados por cada lugar que se anda na Fazenda Meia Lua. Tanto as ferramentas colocadas na parede do galpão, até com desenho para não se ter dúvida, quanto os petrechos de montaria devem estar sempre prontos e preparados para

as cavalgadas que começam cedo.

Nas horas de folga do trabalho com os animais, Jair, o peão campeiro, demonstra uma outra capacidade artística: a fabricação artesanal de estribos de couro, mais seguros contra acidentes de trabalho.

A gestão social

Hoje, dona Ruth, esposa do seu Jacob, tem compromisso na casa do capataz José, que está adentado. E aproveita para acompanhar a lição de casa do filho deste funcionário, assim como dá apoio às famílias dos outros colaboradores da fazenda.

Ainda como parte da gestão social e incentivo aos colaboradores, no final do ano civil, no fechamento das contas, que se dá em junho, é realizada uma confraternização com as famílias de todos os trabalhadores da fazenda.

Os controles na mão

E, no final da tarde, uma luz ainda brilha dentro do galpão. É Rafael, o responsável pela produção animal, que confere os dados levantados durante o dia e começa a gerar relatórios para serem analisados.

Jacob chega com sua caderneta de bolso para repassar os números de



Foto: Mara Freire

Os touros da fazenda: principal negócio

novos terneiros nascidos e tatuados. Pode ser um momento de satisfação ou de preocupação, depende do que o novo companheiro de trabalho vai dizer dos registros que recebeu. O novo companheiro é nada menos do que o computador, neste caso, um "notebook" que Rafael leva à tiracolo por onde anda. Argumenta Rafael sobre o amigo do peito: "A gente coleta as informações, coloca nele, ele processa essas informações e dá um

retrato real da propriedade, hoje. Ele ajuda na tomada de decisões".

O programa de computador foi criado com a supervisão do próprio Rafael, que tem em mãos todos os dados da fazenda e individualizados por animal. Com a geração de gráficos, ele analisa diariamente as mudanças que precisam ser feitas para corrigir o ganho de peso dos animais, por exemplo. O programa pode indicar também as economias feitas ou os exageros no gasto com ração dos cavalos. São as pequenas coisas que fazem a diferença na fazenda e que só podem ser vistas com a atualização do programa de computador. E Jacob, o peão e patrão, emenda sobre esta que é considerada uma outra tecnologia de ponta usada na fazenda: "A informática não é luxo, ao contrário, a informática é a simplicidade, simplifica o trabalho, facilita o trabalho, e a gente tem o controle de toda a produção na mão".

Segundo Jacob Momm Filho, a meta da Fazenda Meia Lua e Lua Nova é chegar a um rebanho de 1.800 animais, com a produção de 150 touros por ano. Para 2004, já estão reservadas também cerca de 110 novilhas prenhas, outro bom negócio da fazenda. Para completar, os animais não selecionados para a reprodução são comercializados para abate. O sonho que Jacob teve há 35 anos começa a se tornar realidade. ■



Foto: Mara Freire

Novilhas selecionadas para reprodução em bom pasto



Outra história de pescador

Reportagem de Eonir Teresinha Malgaresi¹ e
Sebastião Garcia²

Foto: Aires Carmem

Uma história verdadeira e de sucesso. Em pouco mais de dez anos a maricultura se firmou como um bom negócio para pescadores catarinenses. A atividade que surgiu como alternativa para poucos é hoje um dos destaques do agronegócio de Santa Catarina. O Estado é o maior produtor de ostras e mexilhões do Brasil.

Até pouco tempo comer ostras e mexilhões era prazer de poucos. Quem morava longe do litoral, então, mal ouvia falar nestes moluscos. Os produtores de Santa Catarina foram os responsáveis por uma revolução neste mercado gastronômico. A produção começou há pouco mais de dez anos. Em 1989, numa parceria entre a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A. – Epagri – e a Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC –, foi implantado o Projeto de Maricultura e Pesca. E a

cada ano houve uma espécie de explosão na produção. Em 1990, os produtores colheram 190 toneladas de mexilhões. Dez anos depois a produção chegou a 11 mil toneladas de mexilhões e 762 mil dúzias de ostras. Para este ano, os produtores acreditam que vão tirar do mar 10 mil toneladas de mexilhões e 1 milhão e 700 mil dúzias de ostras.

Santa Catarina é o maior produtor nacional de ostras e de mexilhões e responde por 95% da produção brasileira de moluscos. A atividade cresceu tanto que a ostra se tornou pra-

to principal em uma festa internacional, que todo ano acontece na capital do Estado: a Fenaostra. O evento abre o circuito de festas de outubro, tradicionais em Santa Catarina. "Além de ser um mês de festas no Estado, outubro coincide com o início da safra e é a melhor época para colher a ostra no mar", diz Francisco de Oliveira Neto, coordenador do Programa Estadual de Cultivo de Moluscos, da Epagri. Criada para divulgar o consumo da ostra e abrir novos negócios para os produtores, a Fenaostra acabou se transforman-

¹Jornalista, Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (048) 239-5649, fax: (048) 239-5647, e-mail: eonir@epagri.rct-sc.br.

²Jornalista.

do em uma vitrine para Florianópolis. A cada festa realizada, a produção no mar foi aumentando. Em pouco tempo, a produção dobrou. Em 1999, ano da primeira Fenaostra, os maricultores da Ilha tiraram do mar 500 mil dúzias de ostras. No último ano, a produção chegou a 1 milhão. Um motivo a mais para comemorações.

Empresários do mar

O Projeto de Maricultura e Pesca formou profissionais. O pescador virou maricultor. Foi a alternativa para enfrentar o problema da diminuição da pesca no mar. Sem ter de onde tirar, o pescador artesanal começou a produzir. Com o cultivo concentrado nos municípios de Florianópolis, São Francisco do Sul, Balneário Camboriú, Itapema, Penha, Governador Celso Ramos, Bombinhas, São José, Palhoça, Biguaçu e Porto Belo, a atividade envolve 2 mil famílias e gera 6 mil empregos. Desde 1994, a Epagri oferece cursos profissionalizantes sobre as tecnologias de produção no mar. São quatro cursos básicos: dois de cultivo de ostras e dois de mexilhões. Mais de 600 produtores já se qualificaram na atividade e modernizaram os sistemas de cultivo. São os novos empresários do mar. "O que nós oferecemos são cur-



Foto: Aires Carmem

Ostra do pacífico: espécie cultivada pelos maricultores catarinenses

sos teóricos e práticos, em que são abordadas a biologia das espécies, a legislação, os diferentes modos de produção, sem esquecer do mercado," destaca João Guzanski da Epagri, líder do Projeto de Maricultura e Pesca.

A orientação técnica é uma das principais ferramentas neste processo de formação do pescador. Já quando iniciou o projeto em 1989, a Secretaria da Agricultura, através da ex-Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina – Acarpesc –, se preocupou em qualificar a atividade. Para isso foram criados três projetos: o Gaivota I, para o cultivo de mexilhões, o Gaivota II, para o cultivo de ostras e o Gaivota III, que envolvia a produção de algas marinhas. O presidente da Epagri, Athos de Almeida Lopes, na época Secretário Estadual da Agricultura, apostou no sucesso dos projetos. "Foi a partir daí que a maricultura deslanchou no litoral catarinense. E hoje estamos colhendo os melhores moluscos do País", comemora Athos.

O começo

As primeiras fazendas no mar, como são conhecidos os locais de cultivo, foram instaladas com sementes produzidas pelo Laboratório de Moluscos Marinhos – LMM –, da UFSC. O laboratório está localizado numa das praias de Florianópolis, a Barra da Lagoa. "É a única instituição do Brasil que produz sementes de ostras de forma contínua e repassa aos produtores para engorda nas fazendas", diz Mariza Canozzi, técni-

ca do laboratório. A espécie cultivada no litoral catarinense é a ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*), também conhecida como ostra japonesa. "Esta ostra se adaptou muito bem às águas daqui e a grande vantagem é que ela cresce rápido", destaca Mariza. No ano de 2001, o laboratório da UFSC produziu e distribuiu aos produtores 21,5 milhões de sementes de ostras. Hoje a produção chega a 30 milhões de sementes por ano e a meta é atingir 60 milhões.

As sementes encontraram aqui o lugar perfeito para se desenvolver. O litoral catarinense é formado por baías, enseadas e locais abrigados de ventos fortes. Além disso, a temperatura e a qualidade da água são ideais para a produção. As ostras se desenvolvem melhor nos meses de outono e inverno, quando a temperatura da água está entre 15 e 22°C. No verão elas estão no tamanho certo para o mercado.

O mercado

Não há Estado do País que não receba as ostras cultivadas aqui. Comercializadas ainda vivas, em menos de 24 horas elas chegam na mesa do consumidor até em Manaus. Mas o principal mercado são os grandes centros como São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Belo Horizonte e Brasília. Produtores catarinenses têm na carteira de clientes restaurantes famosos de São Paulo, como o Master Grill, Amadeus, Don Curro e até a churrascaria OK. É o caso do empresário Ivan Taffarel Trois, que há 15 anos instalou na Praia do So-



Foto: Aires Carmem

"Seu Bada": um dos primeiros maricultores da Ilha

no, em Palhoça, a Moluskus. "Começamos a produzir em 1ha no mar. Hoje temos três", diz Ivan, satisfeito. A Moluskus produz 8 mil dúzias de ostras por mês. A empresa é a primeira de Santa Catarina a ter o registro do Ministério da Agricultura para comercialização de ostras fora do Estado. Para instalar a unidade de produção e beneficiamento de acordo com as exigências do Ministério, Ivan investiu na época em torno de R\$ 100 mil. Hoje a maior preocupação é com a qualidade da água. Na Moluskus são feitas análises mensais. A paixão pelo mar se transformou numa maneira de ganhar dinheiro para Ivan. Além das vendas para o Brasil, a empresa já estuda contratos de exportação. Ivan espera começar o ano vendendo ostras para a Espanha, a Coreia e para os Estados Unidos, clientes já cadastrados.

A mudança

A maricultura transformou as comunidades de pescadores. No Ribeirão da Ilha, ao sul de Florianópolis, este é o principal trabalho de mais de 100 pescadores. A região é uma das mais tradicionais da capital. Na

arquitetura e nos hábitos dos moradores prevalece a cultura açoriana. O bairro é um dos mais antigos da Ilha. A igreja tem quase 200 anos. Até pouco tempo, estas eram as únicas características que atraíam os turistas. A maricultura mudou a imagem do bairro dentro e fora da água. Na rua principal os restaurantes exibem o orgulho da mudança num convite ao paladar. Quase tudo à base de ostras. O convite também está nos nomes dos estabelecimentos. "Maria vai com as ostras", "Ostradamus", "Ostravagantes", são alguns exemplos que revelam a criatividade de quem foi contagiado pela pérola do mar.

Um dos protagonistas desta mudança é Ademir dos Santos, há oito anos maricultor. Ele começou com uma produção de 2 mil ostras e 50 cordas de mexilhões. Hoje a área de cultivo chega a 10 mil metros quadrados, onde produz 600 mil ostras e mais de 3 mil cordas de mexilhões. "Quando comecei me chamaram de louco. O pessoal aqui não acreditava que ostras e mexilhões poderiam ser cultivados no mar, como qualquer plantação na agricultura", lembra Ademir.

Os moradores de Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis, também viveram uma transformação por causa da maricultura. São mais de 60 produtores que fazem parte da Associação de Maricultores. Pescador, nativo da Ilha, Renaldo Dário Nunes, o seu Bada, foi um dos primeiros a colocar ostras no mar, isso há 17 anos. "A gente recebeu 10 mil sementes que vieram do Chile. Três meses depois elas já estavam no tamanho pra vender", diz ele. Seu Bada agora é um empresário. É sócio do condomínio de pesca e maricultura Cantinho da Ostra, onde trabalham mais sete pessoas da comunidade.

A maricultura melhorou a vida dos pescadores e do meio ambiente. Hoje os produtores se surpreendem quando vêem no mar espécies de peixes que já eram raras. Polvos, cavalos-marinhos, robalos, badejos e até garoupas são encontrados facilmente no litoral. Os maricultores já perceberam isso. E muita gente também. Basta uma visita às comunidades onde estão instaladas as fazendas de cultivo. Praias limpas e água cristalina. Prova de que ostras e mexilhões, mais que lucro, trouxeram uma nova consciência ambiental.

Um "manezinho" na França

O policial Ademir dos Santos tem muita história de pescador pra contar. Não daquelas que caem no descredício popular, sempre que a expressão "história de pescador" é citada. A veracidade das histórias de Ademir pode ser comprovada no quintal da casa dele, de onde se vê as fazendas marinhas, no mar do Ribeirão da Ilha, em Florianópolis. Lugar onde são cultivados ostras e mexilhões. Filho de pescador, Ademir descobriu que se o mar não está para peixe pode estar para ostras. Começou fazendo uma experiência. Primeiro com mariscos, depois com o cultivo de ostras, que impulsionou de vez os negócios. Nos últimos três anos, Ademir fez cursos, investiu dinheiro e buscou parceiras. A maior ajuda veio da Epagri e da UFSC, pelo projeto de incentivo à maricultura. Agora Ademir já é um empresário do mar. Trabalha ainda como policial, mas dedica a maior parte do tempo à empresa, que tem cinco funcionários.

Em junho ele foi convidado para uma viagem à Fran-

ça, onde uma equipe de produtores catarinenses iria conhecer a produção daquele país. Na França o processo de produção de ostras e mexilhões é um dos mais avançados do mundo. A viagem durou 30 dias. Trinta dias de puro conhecimento. Ademir e outros dois maricultores de Santa Catarina participaram lá do processo de separação de sementes de ostras e ficaram impressionados. Eles viram as máquinas dos franceses selecionarem 2 milhões de sementes em uma tarde. Todo o processo é mecanizado. No Brasil este trabalho ainda é manual. Para separar a mesma quantidade, o produtor leva 15 dias. "Nós precisamos seguir o exemplo da França. Potencial nós temos", diz Ademir. Ele conta também que ficou admirado com a valorização do maricultor naquele país. Maricultores franceses são reconhecidos como grandes empresários, ou empresários bem sucedidos. O sonho de Ademir é este reconhecimento aqui. No caminho ele está.



A satisfação do "manezinho" que viu os cultivos na França

rios, ou empresários bem sucedidos. O sonho de Ademir é este reconhecimento aqui. No caminho ele está.

Maricultura em Santa Catarina

929 produtores de mexilhões
127 produtores de ostras
10 mil toneladas de mexilhões/ano
1.700 mil dúzias de ostras/ano
2.180 trabalhadores diretos
6.350 trabalhadores indiretos
18 associações de maricultores
2 associações estaduais
12 parques estaduais aquícolas municipais (900ha)

Fonte: Epagri.

O primeiro mergulho

Para montar uma fazenda de cultivo, o candidato a maricultor tem que estar bem informado. As exigências ambientais são rigorosas, por isso antes de começar é preciso atenção. O local de instalação da fazenda na água precisa estar devidamente legalizado e delimitado. O processo de uso da área é gratuito. A Epagri encaminha a documentação para pescadores interessados em até 2ha de cultivo, ter no máximo dois empregados e renda bruta familiar inferior a R\$ 27.500,00 por ano.

Depois de decidir que tipo de produto vai ser cultivado, ostras ou mexilhões, ou os dois juntos, é preciso se preocupar com o mercado. Quanto vai vender? Com base nisso, o maricultor estabelece um programa de produção que vai orientar o tamanho do empreendimento e a necessidade de equipamentos. Nas estruturas de cultivo, os materiais básicos são: flutuadores (bombonas de plástico), cordas e cabos de fixação

da estrutura. Esses materiais podem ser facilmente encontrados em qualquer região. Francisco sugere que o maricultor conheça as várias opções de materiais e equipamentos disponíveis. "Com uma boa pesquisa de mercado é possível reduzir o custo de instalação da infra-estrutura pela metade".

No caso de cultivo de ostras, as sementes são adquiridas no Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC. Um milheiro custa de R\$ 6,00 a R\$ 23,00, dependendo do tamanho da ostra. No caso do mexilhão, as sementes podem ser obtidas nos costões e por meio de coletores, que são as maneiras mais comuns, e em laboratório. Depois de implantado o projeto de cultivo, os cuidados são constantes. O produtor precisa estar atento a tudo o que acontecer no mar para não perder o investimento. São seis meses de trabalho nas fazendas até começar a colheita das ostras e dos mexilhões.

Engenheira das ostras

O sorriso revela uma imensa alegria de viver. Impossível não se contagiar com Gioconda Lessing Rosito, engenheira química de formação, maricultora de profissão. Assim como Ademir, Gioconda também tem muita história pra contar. Logo que se formou em Engenharia Química, em Porto Alegre, ela foi trabalhar em Tubarão, depois da grande enchente, em 1974. Lá conheceu um técnico alemão, arrumou as malas e foi embora. Morou na Alemanha durante 20 anos, onde teve dois filhos.

Em 1996, Gioconda decidiu voltar para o Brasil. Saudades? Também, mas, como diz ela, "era o momento de começar algo novo". E foi assim que a maricultura surgiu, meio que por acaso, num bate-papo com um amigo. "Eu queria trabalhar com pessoas e com as mãos. Além de ser gratificante, te dá maior equilíbrio e era isso que eu estava buscando naquele momento", revela Gioconda.

A primeira coisa que fez foi o curso profissionalizante sobre cultivo de ostras, da Epagri. Daí para se tornar

produtora foi um pulo. No começo Gioconda pensou em ter o próprio cultivo, em Sambaqui, mas não deu certo. Foi nas caminhadas pela praia que conheceu o trabalho dos pescadores de Santo Antônio de Lisboa. Foi se enturmando e logo se tornou sócia do condomínio de pesca e maricultura "Cantinho da Ostra", que fica exatamente num dos cantos da praia.

Hoje são três sócios e Gioconda cuida da parte administrativa e das vendas. Bem o que gosta. Lidar com o público. Todo ano o condomínio coloca no mar 1 milhão de sementes de ostras e colhe 30 mil dúzias. A venda maior é feita diretamente ao consumidor.

Todo dia tem gente procurando ostras lá no rancho da Gioconda. Gente famosa também. "Até o presidente Lula já esteve aqui, o músico Geraldo Vandré, e

na semana passada foi o ator Felipe Camargo que comeu as nossas ostras", se orgulha Gioconda. É lá no rancho, entre redes e pescadores, que ela encontrou o equilíbrio que tanto procurava.



Vida de Gioconda mudou com a maricultura

foto: Aires Carmem