



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA - SAR

CONSELHO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL- CEDERURAL

ATA DE REUNIÃO EXTERNA DA CÂMARA SETORIAL DE MARICULTURA

Reunião com Lideranças da Maricultura em São José

No dia 27 de abril de 2017, o Presidente da Câmara Setorial de Maricultura, Sr. Leonardo Cabral da Costa, o Secretário da Câmara Setorial, Dr. Felipe Matarazzo Suplicy se reuniram na Colônia de Pescadores Z-28 em São José com os maricultores Sr. Gabriel Nunes Kleme, Sr. Rogério de Souza, Sr. Leonardo de Carvalho Pereira, Sr. Marciel dos Santos., Sr. Sergio Murilo Nunes, Sr. Djalma de Souza, Sr. Lourival de Carvalho Pereira, Sr. Jacó Pedro Sens, o Sr. Sergio Stedile, Extensionista da Epagri em São José e o Sr. Marcos Brinhosa, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico de São José, para tratar da minuta do Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense, que se encontra em processo de consulta junto ao setor produtivo.

O Sr. Leonardo Cabral da Costa saudou os presentes e informou que o Conselho de Desenvolvimento Rural - CEDERURAL da Secretaria da Agricultura e da Pesca, responsável pela formulação da política de agronegócio do governo estadual, reativou a Câmara Setorial da Maricultura para discutir os rumos deste setor. A Câmara Técnica está discutindo uma minuta de Plano Estratégico que tem como ponto central a inovação tecnológica do setor para aumento da produtividade e competitividade da maricultura catarinense. A minuta em discussão contém mecanismos de inserção dos maricultores na cadeia formal de comércio e opções para adoção do cultivo mecanizado.

Um ponto central do plano estratégico é a consolidação e fortalecimento da marca Moluscos de Santa Catarina, aproveitando o reconhecimento já conquistado por Santa Catarina como estado produtor de excelentes moluscos cultivados. Esta marca deverá ser adotada e apoiada por todos os produtores e processadores, que estarão continuamente recebendo treinamento e capacitação para cumprirem com todas as exigências sanitárias e atingirem os padrões de qualidade e sustentabilidade da marca coletiva. O Plano Estratégico contempla a implantação de um Programa de Rastreabilidade de Moluscos, com o objetivo de auxiliar o controle do comércio legal e a certificação de origem dos moluscos provenientes da maricultura.

Foi ressaltado na reunião que participação do setor produtivo, através das empresas processadoras, associações de produtores, e das instituições governamentais e do setor de pesquisa e extensão é essencial para assegurar que todos os envolvidos com a atividade estejam de acordo quanto à estratégia de desenvolvimento elaborada e discutida coletivamente, favorecendo o posterior engajamento e comprometimento dos diversos atores e facilitando enormemente a sua implementação.

O primeiro problema levantado pelos produtores de São José foi a necessidade de uma melhor estratégia de comercialização. O Sr. Lourival Pereira sugeriu que a comercialização deveria ser por safra de moluscos, em particular as ostras que estão no seu melhor ponto logo antes do verão, e muitas perdas ocorrem quando o produtor segura as ostras no cultivo para vender para turistas no verão. O Sr. Leonardo Pereira complementou que além da questão da safra existem

vários outros problemas relacionados a comercialização como preço desregulado e muito baixo, falta de volume para processar com dispersão da produção em pequenos volumes processados pelo próprio produtor, falta de uma organização coletiva do setor para abordar estes problemas e trabalhar no marketing do produto catarinense.

A Sr. Djalma de Souza disse que já desconchou muito mexilhão, empregando até 15 pessoas para ajudá-lo e que chegou a ganhar um bom dinheiro vendendo carne desconchada fresca a R\$ 4,00/kg. Atualmente o preço da carne de mexilhão está d R\$ 8 a 12,00/kg e ele parou de processar como fazia anteriormente, tendo se dedicado mais ao cultivo de ostras. Um dos problemas que o fez mudar o foco da maricultura foi a questão trabalhista de seus funcionários com alto custo para regularizar a situação de todos ou elevadas multas para o emprego em condições irregulares. Ainda segundo o Sr. Djalma e outros maricultores presentes, muitos produtores deixam o mexilhão cair do cultivo para o fundo do mar por não terem onde processar ou um comprador que compre volumes a um bom preço.

O Dr. Felipe Suplicy mencionou a necessidade de adoção de técnicas que proporcionem maior produtividade e menores custos de produção, como a mecanização dos cultivos, e a especialização de produtores em seguimentos específicos da cadeia, como fornecimento de sementes para outros engordarem. Mencionou ainda a dificuldade do produtor e do processador que buscam fazer o correto, competindo com o produtor e processador que não se preocupam em atender as exigências legais.

O Sr. Djalma manifestou que se houvesse uma garantia de preço justo, o produtor entregaria sua produção para um processador. Na sua opinião, a melhor alternativa para o pequeno produtor seria uma integração ao processador, onde o maricultor se preocuparia apenas em produzir, deixando o processamento e comercialização para outro integrante da cadeia produtiva.

O Sr. Lourival Pereira colocou que há 10 anos se fala em regularização do aspecto sanitário no processamento e na comercialização, mas este ponto continua desordenado, sem causar grandes incômodos para o processador irregular até o momento. Na sua opinião, o aumento da fiscalização poderá causar mais problemas para o pequeno produtor que, assim como o pescador, tem grande dificuldade de trabalhar coletivamente em cooperativas, sendo que o individualismo é uma característica do perfil deste trabalhador do mar.

O Sr. Sérgio Stedile expos sua opinião de que a integração com processadores que foi sugerida como uma alternativa para o setor não é uma boa saída. Segundo o Sr. Sérgio a integração é uma forma de escravizar o produtor de suínos no Oeste catarinense, onde o integrado não tem férias, hora extra, vendem e compram de acordo com valores definidos pela indústria, sendo ainda uma atividade altamente poluente que contamina os lençóis freáticos. Sobre o preço baixo praticado, o Sr. Sergio disse que já tentou organizar os produtores de ostras de Florianópolis para vender a R\$ 7,00 a dúzia, mas alguns furaram o acordo e venderam a R\$ 3,50 a dúzia, com um preço de venda que mal paga a mão de obra para produzi-las. Ainda segundo o Sr. Sergio, em um estudo sobre a cooperativa de maricultores do Sul da Ilha – COOPERFLORIPA, o custo de produção da ostra na época do estudo era de R\$ 3,52 / dz., e que os cooperados deveriam vender as ostras a no mínimo R\$ 12,00 / dz., para viabilizar economicamente a cooperativa.

O Sr. Sergio Stedile fez algumas ponderações sobre a necessidade de inspeção sanitária para os produtos da maricultura, em particular os comercializados vivos, como as ostras, que em sua opinião deveriam ser permitidos a venda sem inspeção até 36 horas após a colheita. Sua sugestão é que se diferencie os dois produtores: o pequeno produtor artesanal, e o produtor

com maior volume de produção. O pequeno produtor não precisaria de inspeção sanitária. Ainda segundo o Sr. Sergio, um levantamento realizado entre os 121 produtores de Florianópolis, 70% dos entrevistados não dependiam economicamente da atividade e somente 30% viviam realmente da maricultura.

O Dr. Felipe Suplicy mencionou os resultados do programa de monitoramento bacteriológico conduzidos pela CIDASC nas áreas de cultivo, e que indicam a necessidade de depuração ou tratamento térmico antes do consumo, e da necessidade de haver um controle sanitário para assegurar a qualidade final do produto ofertado ao consumidor. No tocante a ostras cruas, a única alternativa para assegurar esta qualidade, seria através da depuração, e que é preciso que a CIDASC promova a classificação das áreas em áreas condicionadas a depuração ou tratamento térmico e áreas livres para colheita e consumo sem tratamento prévio.

O Sr. Sergio disse que a depuração seria desnecessária pois quase ninguém consome ostras cruas em Santa Catarina, e que ele mesmo quase morreu quando comeu ostras cruas. O Sr. Leonardo Cabral da Costa discordou desta afirmação informando que vende cerca de 2.000 dúzias de ostras cruas por semana em seu restaurante.

O Sr. Lourival Pereira disse novamente que a comercialização de ostras por safra no período de outubro a novembro é uma estratégia e ser buscada pelo setor, juntamente como um forte investimento em campanhas de marketing. No tocante ao mexilhão, a super safra observada este ano tem baixado muito os preços e os mexilhões tem estado gordos deste outubro até agora, causando uma sobre oferta do produto. Segundo o Sr. Lourival o produtor de suínos integrado a uma indústria não é um escravo do integrador. Na sua opinião, o pequeno produtor de moluscos é que é um escravo de seu próprio trabalho.

O Sr. Leonardo Cabral da Costa informou que com o controle sanitário e rastreabilidade no processamento de sua produção de ostras, ele conseguiu manter o abastecimento regular de seu restaurante por até 17 dias, durante a longa floração da algas nocivas que ocorreu em 2016, impedindo a colheita e o comércio de moluscos em todos o estado por dois meses.

Como a maior parte dos produtores presentes não tinha conhecimento da minuta de Plano Estratégico que se encontra em discussão, foi sugerido que os maricultores leiam o documento e encaminhem a suas sugestões para a Câmara Setorial da Maricultura, além das contribuições já colhidas na reunião.

Sem mais a acrescentar,

Felipe Matarazzo Suplicy
Secretário da Câmara Setorial de Maricultura