



O efeito pesque-pague

ALCIDES TORRES ¹, FABIANO R. TITO ROSA ², LEONARDO ALENCAR ³

O Brasil tem a maior parte de suas terras localizadas na área tropical, com 12% da reserva de água doce do mundo e ótimas condições para a piscicultura. Apesar de 73% da reserva de água estarem localizados na Bacia Amazônica, há uma infinidade de rios e córregos para a criação de organismos aquáticos nas mais diversas regiões.

O baixo consumo de peixe pelo brasileiro é explicado pela falta do hábito alimentar e pelo fato de o preço de mercado não ser muito convidativo. A criação tem caráter extrativista de produção e apresenta baixa produtividade, ainda dependente da disponibilidade natural das espécies e das condições climáticas, resultan-

do numa oferta variável.

O consumo por região varia, sendo a média do consumo *per capita* bem maior na região Norte, tanto para pescados de água doce quanto de água salgada. Entretanto, em relação ao consumo total, a região Norte fica em terceiro lugar em comparação com os pescados de água salgada, devido à baixa densidade populacional.

PERFIL

O pesque-pague é mais uma opção de lazer, pois permite aos moradores de centros urbanos e mesmo moradores rurais, sem lugar para pescar, desfrutarem dessa oportunidade.

Diversos pesqueiros oferecem ainda a pesca esportiva, pela qual o pescador pode devolver peixes difíceis de serem fígados, após sua captura.

Além do lago para a pesca, muitos pesqueiros oferecem toda uma infraestrutura de apoio, como restaurantes, lanchonetes, bares, área para crianças, quiosques com churrasqueira, loja para compra de artigos relacionados à pesca, abrigos ao longo do lago e até peixaria para beneficiar o peixe.

Alguns 'pesque-pague' cobram a entrada com um adicional por quilo de peixe pescado, enquanto outros não cobram entrada. A pesca esportiva costuma acontecer em lagos separados, com preço também diferenciado.

BENEFÍCIOS

Com a crescente preocupação com a nutrição humana, os peixes são cada vez mais pesquisados, revelando diversas vantagens em relação às outras carnes. A carne de peixe é fonte de minerais como magnésio, manganês, zinco e cobre, tem ainda vitaminas do tipo A, B e D, e é rica em aminoácidos essenciais.

Em relação aos peixes de água doce, os peixes encontrados em águas salgadas e frias apresentam alta quantidade de gordura do tipo Ômega-3, que diminui a incidência de doenças cardiovasculares, reduz a pressão arterial e a taxa de colesterol no sangue, possuindo ainda ação antiinflamatória.

A quantidade de proteína na carne de peixe é alta e varia de 15% a 25% dependendo da espécie. A gordura sofre variação maior. Há peixes com pouca gordura, como o bacalhau (0,14%), a carpa (0,5%) e a truta (0,7%), peixes com razoável quantidade de gordura, como o salmão, o arenque e o congrio (7 a 8%), e peixes com muita gordura, como o atum e a enguia (mais de 15%).

Consumo médio anual de peixe *per capita*

Brasil 8 quilos
Recomendado pela OMS 13 quilos
Mundo 20 quilos

Fonte: FAO - Food Agriculture Organization
OMS - Organização Mundial de Saúde

Pescado: consumo *per capita* e participação no total nacional

Pescado	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
1. Água doce					
Consumo per capita	17,8 kg	1,8 kg	0,3 kg	0,5 kg	0,5 kg
Participação	64,9 %	23,4 %	6,7%	3,2%	1,7%
2. Água salgada					
Consumo per capita	5,5 kg	2,2 kg	1,5 kg	0,8 kg	0,4 kg
Participação	23,5%	4,2%	34,1%	6,6%	1,5%

Fonte: IBGE

CUSTOS

O pesque-pague é um negócio de dupla aptidão. Entre as propriedades pesqueiras, é possível encontrar aquelas cuja renda seja 100% originada da atividade, bem como outras em que apenas uma parcela da renda é originada da infra-estrutura de apoio. Os investimentos variam de uma região para outra.

MERCADO INTERNO

O pesque-pague contribui com o mercado interno de peixes. As suas localizações, próximas às cidades, criam um comércio alternativo de peixes frescos, em relação às peixarias e redes varejistas.

Em termos de divulgação, os pesqueiros usufruem publicidade gratuita. Muitos pescadores consideram os peixes fisgados como verdadeiros troféus e disseminam a notícia entre os aficionados. Isso contribui para o aumento da clientela. Entre os peixes muito procurados com esse objetivo, estão os pintados, dourados e matrinxãs.

ENTRAVES

Como qualquer atividade pecuária, a piscicultura está ligada a fatores climáticos, sobretudo, no caso do pesque-pague. Qualquer mau-tempo resulta na diminuição das visitas. Dessa forma, surgem também as épocas de safra e entressafra. O período compreendido entre outubro e março, considerado como safra, é mais favorável. Entretanto, o mês de julho, apesar de estar no período de entressafra, apresenta bom movimento devido ao período de férias.

Um dos entraves mais frequentes é o fornecimento de peixes, causado por perdas no transporte. O produtor fica confinado às opções oferecidas na sua região. Uma das saídas é negociar com intermediários, para garantir o transporte adequado dos peixes e até ofertar espécies encontradas em outras regiões. Mesmo com preço mais alto, esse fornecimento diminui as perdas e aumenta as opções de peixes para a pesca.

COMPROMISSO AMBIENTAL

Devido à sua total dependência da qualidade da água, a piscicultura deve ser desenvolvida de forma sustentável,

Custo de produção médio mensal para uma pequena propriedade					
Custo variável	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Custo total	Custo (%)
Compra de peixe	kg	550	R\$ 4,50	R\$ 2.475,00	75,8%
Mão-de-obra	salário	1,5	R\$ 300,00	R\$ 450,00	13,8%
Ração	kg	40	R\$ 0,92	R\$ 36,80	1,1%
Energia elétrica	kwh	640	R\$ 0,31	R\$ 199,63	6,1%
Assist. técnica	unidade	0,3	R\$ 350,00	R\$ 105,00	3,2%
Subtotal				R\$ 3.266,43	

Renda média por mês					
Renda	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Renda total	Renda (%)
Venda de peixe	kg	600	R\$ 6,50	R\$ 3.900,00	83,3%
Limpeza normal	kg	120	R\$ 0,80	R\$ 96,00	2,1%
Filetar	kg	480	R\$ 1,30	R\$ 624,00	13,3%
Entrada	pessoa	300	R\$ 2,00	R\$ 600,00	1,3%
Subtotal				R\$ 5.220,00	
Saldo final				R\$ 1.953,57	

com preservação dos recursos utilizados. Isso implica em controle constante dos níveis de matéria orgânica e do oxigênio da água, sem prejuízos ao meio ambiente.

Com a construção de tanques de forma a facilitar o seu esvaziamento e a retirada da água para limpeza, o acúmulo de lodo no fundo aumenta a retenção de resíduos. Isso possibilita a propagação de doenças nos peixes e leva a uma piora da qualidade da água.

Outra medida de caráter ambiental é evitar o escape de peixes dos tanques. Como, às vezes, as espécies criadas não são nativas, pode ocorrer uma dispersão de espécies exóticas. São os casos de transbordamento, rompimento e esvaziamento do tanque com peixes no seu interior. Outra possibilidade é a ocorrência de reprodução e a fuga de peixes mais jovens e menores.

Os esvaziamentos evitam gastos desnecessários. Os peixes deixam de morder as iscas quando já tenham sido fisgados. Como eles permanecem no tanque, continuam a consumir ração, com prejuízo ao piscicultor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o crescimento da piscicultura, é possível encontrar sistemas de criação extensiva, semi-intensiva e intensiva. O efeito é bem positivo em todos os setores, como o setor de rações, cujo aumento foi expressivo, com o desenvolvimento produtos para todas as fases da criação. A melhor tecnologia permitiu um sistema com menores perdas na produção.

A representatividade da aquíicultura na produção pesqueira ganha espaço: passou de 5,3% em 1970 para 32,2% em 2003, segundo dados da FAO. A atividade apresentou crescimento de 8,9% ao ano desde 1970. No cenário internacional, a exportação de tilápia, por exemplo, cresceu mais de 100%, de 2003 para 2004, um sinal de ganho de força, graças ao fortalecimento de todas as etapas do sistema produtivo.

A capacidade produtiva nacional de pescado é expressiva. De 5,5 milhões de hectares de águas represadas, apenas 1% são utilizados. Com uma produtividade média de 150 kg/m²/ano em dois ciclos, o Brasil chegaria ao primeiro lugar em produção aquícola, 82,5 milhões de toneladas.

A capacidade de exploração dos recursos naturais renováveis ainda está longe de alcançar seu limite no País, com exploração sustentável, sem piorar as condições do meio ambiente. Uma produção maior de pescado proporcionaria um preço mais atrativo, além de um maior acesso da população a uma fonte de proteínas de alto valor biológico. ■

- (1) Engenheiro agrônomo
Diretor da Scot Consultoria,
alcides.torres@scotconsultoria.com.br;
(2) Zootecnista Consultor
da Scot Consultoria,
fabiano@scotconsultoria.com.br;
(3) Graduando em zootecnia - consultor
júnior da Scot Consultoria,
leonardoalencar@scotconsultoria.com.br