

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Piscicultura está crescendo de forma intensa no Paraná, diz Estado do Paraná

13/11/2010

Piscicultura está crescendo de forma intensa no Estado

Cintia Végas

A piscicultura está crescendo de forma intensa no Paraná. De 2007 para 2009, o índice foi de 82%. De 22 mil toneladas de peixes cultivados de forma extrativa (artesanal), e através de aquicultura (produzidos), passou a 40 mil toneladas. Só a pesca extrativa passou de 2,6 mil para 8 mil toneladas, o que representa incremento de 193%. Já na aquicultura, a produção subiu de 20 mil para 32 mil toneladas, o que equivale a cerca de 60%.

O ritmo acelerado verificado no Estado acompanha o que é percebido a nível nacional. No Brasil, a produção de pescados vem alcançando índices de crescimento superiores a todos os outros tipos de carnes. Em território nacional, também entre 2007 e 2009, a aquicultura cresceu 44%. Enquanto isso, a produção de carnes de aves e suínos aumentou apenas 10% e a de bovinos teve queda de 10%.

“Nos últimos anos, o governo Federal vem estimulando o crédito, a comercialização e o consumo no setor de pescados. Tudo isso vem gerando resultados bastante positivos”, afirma o superintendente Federal de Pesca e Aquicultura no Paraná, José Wigneski. “Em 2007, o consumo per capita de peixes no Brasil era de 7 Kg. No ano passado, foi de 9 Kg. O recomendado pela OMS (Organização Mundial de Saúde) são 12 Kg. Acredito que isto deve ser alcançado muito em breve”.

O Paraná está em quinto lugar no ranking nacional de produção de peixes, perdendo para o Rio Grande do Sul (maior produtor), São Paulo, Santa Catarina e Ceará. No Estado, existem 12.500 pessoas cadastradas como pescadores profissionais, que fazem da pesca sua principal atividade. Estas se dedicam à pesca extrativa. Outras 20 mil pessoas se dedicam à aquicultura.

“Os pescadores artesanais, em sua maioria, são de baixa renda e vivem em comunidades como a de Guaraqueçaba, no litoral. Entre os pescadores de rios, se saem melhor os que conciliam a pesca artesanal com a produção”, comenta. “Nos últimos anos, temos trabalhado no uso de águas públicas para aquicultura, sendo que antigamente elas eram utilizadas apenas para produção de energia. Só na bacia do Paranapanema, estão sendo investidos R\$ 2,6 milhões para demarcação de parques aquícolas”.

Praticamente 80% da produção paranaense é de tilápias, 10% de pacus e 10% de outros tipos de peixes. O Ministério da Pesca e Aquicultura também vem planejando criar no Estado campanhas de incentivo ao consumo de pescados. “Está sendo planejada uma campanha para incentivar o consumo em todas as sextas-feiras e não apenas na Sexta-Feira Santa. Além disso, queremos aumentar a inclusão do peixe na merenda escolar. Ele já é utilizado em escolas do litoral e de muitos municípios da região Oeste, que é o maior pólo produtivo do Estado”.

No interior, alguns polos de produção de peixes

Maringá, no noroeste do Paraná, quer se tornar um polo regional de produção de peixes. Na cidade, as pisciculturas mais antigas foram construídas em áreas de proteção ambiental e acabaram sendo fechadas pela Força Verde. Recentemente, o uso dos espaços foi regulamentado pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente, o que deve fazer com que as criações sejam retomadas.

“Por muito tempo, devido ao fechamento de pisciculturas, a produção de peixes em Maringá foi bastante fraca. Agora, ficou estabelecido que os produtores que utilizarem as áreas regularizadas terão que compensar os danos que causarem em outros locais. Isto deve incentivar a atividade. Atualmente, temos cem produtores de peixes na cidade. Esperamos que este número aumente”, diz o diretor executivo da Câmara de Agricultura do Conselho de Desenvolvimento Econômico de Maringá (Codem), Gilberto Pavanelli.

Em parceria com o Ministério da Pesca e Aquicultura, deve ser construído em Maringá um frigorífico municipal com capacidade de abater quinze toneladas de peixes ao dia. O estabelecimento deve custar R\$ 5 milhões e gerar pelo menos cem empregos diretos. A estimativa de Gilberto é de que os primeiros abates comecem a acontecer já em meados do próximo ano.

“Precisamos que os peixes produzidos em Maringá sejam abatidos na própria cidade para que a margem de lucro dos produtores seja maior”, comenta. “A produção de peixes rende mais de R\$ 1 por quilo. Este valor é superior ao de aves”.

O principal peixe produzido em Maringá, nos próximos anos, deve ser a tilápia. Também para incentivar novos produtores, a ideia é que a prefeitura compre parte da produção, utilizando-a na merenda escolar e no restaurante popular da cidade. “Outra intenção é que parte do peixe produzido aqui (em Maringá), seja vendida a restaurantes de Miami (EUA). Temos um avião de carga que, uma vez por semana, traz componente eletrônicos de Miami. Este avião volta vazio aos Estados Unidos, enquanto poderia voltar levando peixes”.

Frigoríficos

A região que mais têm frigoríficos de peixes instalados no Paraná é a oeste, com um total de seis unidades em operação. Atualmente, também estão sendo construídos estabelecimentos em Cornélio Procopio e Alvorada do Sul, municípios do norte do Estado.

O frigorífico de Cornélio, com investimento total de R\$ 3 milhões, está em fase de conclusão e deve ter capacidade para abater 10 toneladas de peixe ao dia. Já o de Alvorada, com investimento de R\$ 1,4 milhão só do Ministério da Pesca e Aquicultura, está em fase inicial de construção. Ele terá capacidade para abate de 5 toneladas diárias.