

CAMARÃO CONQUISTA MAIS ESPAÇO NA MESA

Consumo brasileiro *per capita* aumentou 52% nos dois últimos anos, mas ainda está muito abaixo da média mundial de 700 gramas

Por WALDO NOGUEIRA

O valor das exportações brasileiras de camarão cultivado (carcinicultura) caiu mais de quatro vezes entre 2003 e o ano passado, recuando de US\$ 255,9 milhões para US\$ 58,9 milhões. O rombo na balança comercial, decorrente principalmente da desvalorização do dólar, teve a contrapartida, no entanto, de uma saudável ampliação das vendas no mercado interno, num movimento que levou o camarão a descer do pedestal de alimento sofisticado para ir ao encontro de um número maior de consumidores.

Embora tenha caído nos últimos anos, a produção de camarão em cativeiro, da ordem de 65 mil

toneladas em 2007, representou mais da metade da oferta nacional, que incluiu 55 mil toneladas de produto oriundo da pesca.

Somente nos dois últimos anos, o consumo por habitante/ano no Brasil, levando em conta a produção total, passou de 250 para 380 gramas, segundo Itamar de Paiva Rocha, presidente da Associação Brasileira de Criadores de Camarão (ABCC). Apesar desse aumento de 52%, o consumo no País ainda está abaixo da média mundial (700 gramas) e muito longe da marca espanhola (3.540). Mas a posição modesta no ranking sinaliza também oportunidades de incorporar frutos do mar aos hábitos nacionais de alimentação.

No varejo nacional, observa Rocha, informações dos grandes supermercados indicam que as

vendas de camarão somaram cerca de 5 mil toneladas no ano passado e cresceram 42,8% em relação a 2006 (3.500 toneladas). Destaca-se, no total comercializado, o aumento de 76% na participação de camarão congelado e a queda de 9% na fatia do produto fresco. Com esse novo perfil do consumo, a participação do camarão congelado (proveniente principalmente de fazendas) no comércio total chegou a 19% (950 toneladas).

As fazendas de camarão tinham somente 4.320 hectares em 1998. Essa área evoluiu 284,2% até 2004, chegando a 16,6 mil hectares, mas interrompeu a trajetória de crescimento em consequência de uma série de fatores, internos e externos. Com a ampliação do espaço, a produção avançou mais de 12 vezes





entre 1998 e 2003, de 7,2 mil para 90,1 mil toneladas, recuando nos últimos anos para a faixa de 65 mil toneladas. As exportações seguiram caminho semelhante: depois de atingirem o pico de 52,1 mil toneladas em 2004, caíram progressivamente para a faixa de 15,5 mil toneladas no ano passado, ficando abaixo do patamar de 2001.

Os problemas começaram em 2004 com doenças que dizimaram parte expressiva dos criatórios no Nordeste (Necrose Infecciosa Muscular - Nim) e em Santa Catarina ["mancha branca"]; abertura de uma

ação antidumping dos Estados Unidos contra os seis maiores exportadores mundiais de camarão, entre eles o Brasil; e perda do atrativo das vendas externas com a desvalorização contínua do dólar.

No momento, com a superação dos problemas nas regiões produtoras e a gradual recuperação nos preços externos, o presidente da ABCC prevê que os criadores caminham para atingir, a médio prazo, uma situação de mais equilíbrio entre exportações e importações. No final de julho, o quilo de camarão médio (80 a 100 unidades) era exportado por até US\$

5,20, muito acima do nível de US\$ 3,43 anotado no início de 2007. Trata-se de valor pouco maior que o das vendas internas (R\$ 7,70 o quilo na fazenda).

Rocha acredita ainda que o Brasil, dotado de imensa orla marítima e condições climáticas favoráveis, tem condições de se tornar o maior produtor mundial de camarão em cativeiro. O País já conseguiu, porém, grande avanço nessa atividade, registrando uma produtividade quatro vezes maior que a média internacional e superada somente pela, Tailândia.

Pelas contas de Rocha, o Brasil tem potencial para destinar 600 mil hectares ao cultivo de camarões e consumir 200 mil toneladas por ano. Ele cita o exemplo do Equador, que produz, numa costa muito menor, 160

Grandes supermercados venderam 5 mil toneladas no ano passado, num crescimento de 42,8% sobre 2006

mil toneladas por ano, destinando quase 80% ao mercado externo. A expansão do consumo interno depende, no entanto, de vários fatores, como melhorias na rede de distribuição para reduzir a presença de intermediários, que comprometem a qualidade dos produtos e elevam os preços.

A atividade ainda recebe críticas severas de ambientalistas, principalmente por ocupar manguezais - regiões da orla propícias para a reprodução de peixes, crustáceos e moluscos. O presidente da ABCC informa, porém, que esse problema já foi superado com investimentos que garantem a preservação do meio ambiente.

Entre as novas fazendas abertas no litoral nordestino, destaca-se a Potiporã (camarão bonito, em língua indígena regional), do Grupo Queiroz Galvão, voltado principalmente para a construção civil. Avançado em infra-estrutura e tecnologia, o empreendimento ocupa, no município de Pendências (RN), uma área com características do habitat natural do camarão *Litopenaeus vannamei*, o que favorece seu desenvolvimento.

Com um total de 960 hectares de viveiros, a Potiporã tem capacidade para produzir 8,2 mil toneladas de camarão por ano - mais de 10% da oferta total das fazendas no ano passado. A estrutura do empreendimento permite cobertura



Sabor do mar chega também ao interior

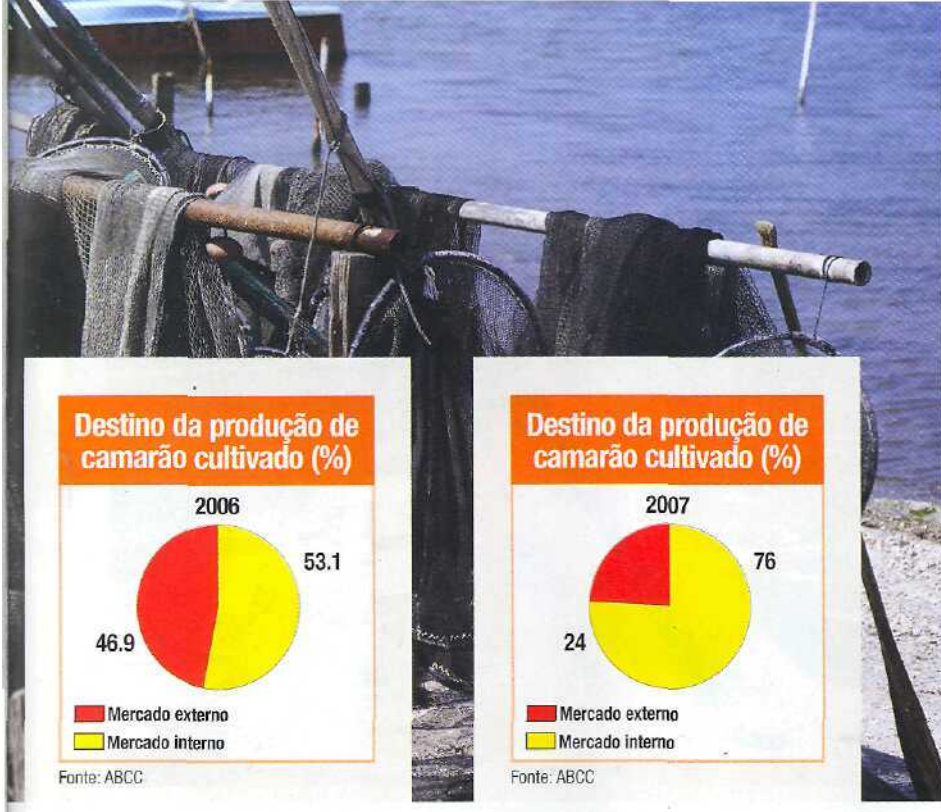
A rede de restaurantes Vivenda do Camarão deu o primeiro passo para popularizar o consumo brasileiro de frutos do mar ao abrir sua primeira casa ao bairro paulistano de Moema, em 1984. No momento, há cerca de 80 endereços na maioria dos estados, número que deverá chegar a 90 até o final deste ano. O programa de inaugurações inclui cidades muito distantes do mar, como Porto Velho.

Segundo Fernando Perri, fundador da rede, os negócios são orientados pelo princípio de oferecer qualidade com preço acessível para mudar hábitos de consumo muito presos à carne vermelha, estimulando uma alimentação mais saudável com frutos do mar. O recuo

nas exportações de camarão, com o conseqüente aumento da oferta interna e queda dos preços, reforçou o movimento de ampliação do número de consumidores.

Pelas contas de Perri, a culinária rápida da Vivenda do Camarão já oferece pratos mais baratos do que carne: o strogonoff de camarão, por exemplo, saía no final de julho a R\$ 14,90, incluindo dois acompanhamentos. "Nos últimos anos, os preços caíram em termos reais", analisa o empresário. As casas da rede processam cerca de mil toneladas de camarão por ano, com fornecimento feito por fazendas instaladas no Nordeste. Somente o strogonoff, um dos destaques do cardápio, registra vendas de mais de 5 mil pratos por dia.





de todo o processo, que começa no laboratório com a produção de larvas, passa pelos viveiros de desenvolvimento e vai até as unidades de beneficiamento.

Localizado em Touros, também no Rio Grande do Norte, o laboratório foi montado para produzir 150 milhões de larvas por mês, quantidade que poderá ser ampliada para 180 milhões. O setor de beneficiamento pode processar e congelar 45 toneladas de camarão por dia.

De acordo com informações da ABCC, a carcinicultura brasileira nasceu no Rio Grande do Norte, nos anos 1970, quando o governo do estado criou o Projeto Camarão como

Primeira e maior rede de restaurantes de frutos do mar do Brasil, a Vivenda do Camarão cresceu rapidamente e chegou a 1997 com 30 lojas próprias nos principais shopping centers de São Paulo. Nessa época, a rede adotou o sistema de franquia para acelerar ainda mais a expansão, diferenciando-se por não cobrar *royalties* e taxa de publicidade.

A expansão viabilizou a montagem, em Cotia, na Grande São Paulo, de uma grande Central Processadora de Alimentos, responsável pela produção de 50 mil refeições por dia para as lojas da rede, que emprega mais de mil pessoas. O cardápio tem sete opções de petiscos e entradas, mais de 50 pratos principais, vários tipos de salada e uma linha de sobremesas, incluindo produtos *light*. São lançadas anualmente entre três e cinco novidades no menu.

Com 3,200 metros quadrados, a Central de Alimentos utiliza a tecnologia Cook Chill: depois de cozidos, os produtos são embalados ainda quentes, num processo que impede a passagem de gases. Em



seguida, sofrem choque térmico e são rapidamente congelados. Todas as salas de manipulação são mantidas em temperaturas baixas para manter a integridade dos alimentos.

A marca conta ainda com uma

equipe especializada de nutricionistas que avaliam as calorias de cada prato. Os camarões não possuem conservantes químicos, causadores de alergia em consumidores. E o cuidado no processamento e conservação se expande também aos outros ingredientes da linha: ao lado dos tradicionais camarões, a Vivenda oferece lulas, salmão, bacalhau, mariscos, polvo e outros produtos.

Esse cuidado lhe rendeu, recentemente, o título de melhor cadeia de franquias alimentícias do País (voto popular), concedido pela Associação de Lojistas de Shopping Centers (Alshop) e o selo de Excelência em Franchising da Associação Brasileira de Franchising (ABF).

Tem ainda certificação de qualidade de órgãos exigentes, como a Foods and Drugs Administration (FDA), dos Estados Unidos. •



• Fazenda Potiporã, no Rio Grande do Norte

©: SITE POTIPORÃ

alternativa para substituir a extração do sal, uma atividade que, apesar de tradicional, estava em crise. No mesmo período, o Estado de Santa Catarina desenvolveu pesquisas de reprodução, larvicultura e engorda do camarão cultivado, conseguindo produzir as primeiras pós-larvas em laboratório da América Latina.

O primeiro projeto comercial de cultivo de camarão ocorreu entre 1978 e 1984. O governo do Rio Grande do Norte importou a espécie *Penaeus japonicus t* reforçou o Projeto Camarão, com o apoio da Empresa de Pesquisas Agropecuárias do Rio

com predominância de cultivos extensivos de baixa densidade de estocagem, reduzida renovação da água e uso da alimentação natural produzida no próprio viveiro.

Devido a uma série de problemas, a espécie japonesa não se adaptou bem ao Brasil e fracassaram também, numa segunda fase da atividade de criação, as tentativas de domesticação de espécies nativas. Até que, na década de 1980, um grupo pioneiro de técnicos e produtores encontrou a solução definitiva na espécie *Litopenaeus vannameL*. O critério básico para a opção pela nova espécie

Fazendas de camarão lembram principalmente grandes investimentos em instalações, pesquisa e tecnologia. Um detalhe pouco divulgado é que o sucesso desses empreendimentos depende também da colaboração de muitos empregados, principalmente ex-pescadores, segundo estudo realizado entre 1999 e 2000, no município catarinense de Laguna, pela bióloga Ana Lúcia Carneiro Scherfer, com apoio da Universidade Federal de Santa Catarina.

A pesquisadora concluiu que os ex-pescadores eram alfabetizados e do sexo masculino, com idade entre 18 e 40 anos. Recebiam salários maiores que a renda na pesca artesanal, contando ainda com as vantagens da carteira assinada e alimentação garantida pelos empregadores.

Schaefer considera que estas pessoas são fundamentais, na região Sul, para o desenvolvimento da carcinicultura, que dá aos ex-pescadores uma boa oportunidade de permanecer na região. Outra vantagem é que eles não perdem o vínculo com a atividade pesqueira, dentro de uma forte tradição familiar. •

As fazendas de camarão ocupavam somente 4.320 hectares em 1998. Essa área evoluiu 284,2% até 2004

Grande do Norte (Empam), que passou a desenvolver trabalhos de adaptação da espécie exótica às condições locais. Conforme a ABCC, esse período caracteriza a primeira fase do camarão cultivado no Brasil,

foi o fato de já ser cultivada com êxito no Equador e Panamá, demonstrando capacidade de adaptação aos ecossistemas de diferentes partes do hemisfério ocidental. É a única que se cultiva atualmente no Brasil.