

Há 14 anos a Secretaria Especial de Pesca e Aquicultura, pertencente ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento criou a Semana da Pesca para fomentar o consumo de pescado no Brasil. A pedido do setor varejista, a “semana” se estendeu para 15 dias, e ocorre entre 1 e 15 de setembro.

Os resultados foram bons: a venda de pescado no período aumentou 30%, mas pode crescer muito mais. O consumo nacional per capita ainda é o mesmo que o mundo tinha em 1960, da ordem de 6 quilos por habitante/ano. É bem baixa, sendo a quarta carne mais consumida: o consumo de carne bovina foi de 32,2 quilos por habitante/ano em 2017, a de carne de frango foi 44,8 quilos e a de carne suína de 15,3 quilos por habitante/ano.

Embora as estatísticas setoriais não sejam de primeira qualidade, a produção de pescados em nosso país teve seu melhor desempenho na última década. A oferta de carne de peixe de água doce cresceu 102% de 2007 a 2017, enquanto a mundial cresceu só 66%. Mas acontece que a nossa produção chega a apenas 0,7% da global, muito pequena, sobretudo se considerarmos a grandeza do nosso território e a quantidade de água doce de que dispomos.

Ainda pior é o que se refere a pesca marítima: com nossos 8 mil quilômetros de costa, a oferta de produtos de água salgada caiu 10% nos últimos dez anos, enquanto a mundial cresceu 2%. Fica claro que nosso potencial não está sendo transformado em produção.

E o fato real é que importamos quase um bilhão de dólares por ano de pescados, como bacalhau, atum, sardinha, moluscos e conchas, e podemos reduzir isso. E podemos até, um dia, exportar pescados. O que precisa ser feito? Há uma série de iniciativas necessárias a esse respeito.

Em primeiro lugar, é preciso fortalecer a cadeia produtiva do setor. Trata-se de uma questão eminentemente privada, mas algumas políticas públicas poderiam contribuir para agilizar o processo. Uma delas é reduzir a burocracia para obter licenças ambientais para o cultivo, seja para a construção de açudes nas fazendas, seja para a colocação de tanques redes em represas públicas. A demora para conseguir estas licenças chega a desanimar os produtores.

Outra demanda é o investimento em tecnologias para o cultivo de espécies nativas (pirarucu, tambaqui, pacu, pintado), desde o conhecimento da reprodução, o que permite avançar em genética de melhoramento, até sistemas integrados de produção, passando por hábitos alimentares (nutrição), qualidade da água, e o estudo de doenças e pragas (sanidade) que podem afetar a produtividade. O processamento do pescado deve ser estimulado para agregar valor à carne natural. Mão de obra treinada e capacitada é essencial para avançar. Linhas de crédito específicas também poderiam estimular a produção, como sempre ocorreu com outras atividades agropecuárias. E estudos de mercado devem ser feitos em parceria entre setor público e privado.

Na pesca marítima, falta montar frotas bem equipadas e com condições sanitárias de qualidade aceitável pelos importadores. E deve ser desenvolvido o gigantesco potencial de fazendas marinhas para criação de ostras, camarões, mexilhões e outras espécies.

No Paraná existem cooperativas de pequenos agricultores que estão criando tilápia, dentro da moderna visão de produção rural integrada, em que a atividade agrícola se soma à de frangos, com frigoríficos de peixes que já exportam carne e couro para diversos países.

É uma atividade de grande futuro que há tempos está demandando uma estratégia específica.

*** Coordenador do Centro de Agronegócio da FGV, Embaixador Especial da FAO para as Cooperativas e Titular da Cátedra de Agronegócios da USP.**