

Os brasileiros hoje consomem muito mais pescado do que antigamente, para surpresa até de especialistas das áreas de alimentação e abastecimento.

Segundo dados do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), a média por habitante ano no País alcançou 11,17 quilos em 2011, nada menos do que 14,5% a mais do que em relação ao ano anterior. Já entre 2009 e 2010 o ritmo de crescimento da demanda foi de 7,9%. Em dois anos (2010 e 2011) o crescimento da demanda por peixes e frutos do mar aumentou em média 23,7%. Assim, pode-se acreditar, com alguma margem de segurança (as importações continuaram aquecidas), que atualmente os brasileiros já devem consumir pescado na média mínima recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), de 12 quilos por habitante/ano.

Este fenômeno de aumento acentuado de consumo de pescado, que se repete em outras partes do mundo, pode ser explicado no País por alguns fatores, segundo Eloy de Sousa Araújo, Secretário de Infraestrutura e Fomento do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA). “Nos últimos anos a condição de vida dos brasileiros melhorou, a moeda nacional, o real, readquiriu o poder de compra e a população procura alimentos mais saudáveis para consumo, sendo o pescado uma excelente opção”, avalia.

O crescimento no consumo foi confirmado com a divulgação do Boletim Estatístico do MPA sobre a produção brasileira de pescado em 2011, o mais recente disponível. O boletim permitiu relacionar a produção nacional com as importações e exportações de pescado neste ano de referência, bem como avaliar em perspectiva os anos anteriores e as tendências de mercado.

Novo patamar

“Há uma década os supermercados não contavam com espaço para a exposição de peixes congelados e principalmente frescos, que era no imaginário popular característica de local sujo; os supermercados desmistificaram isso e hoje encontramos o tambaqui, a pescada amarela, o pargo e a cioba apenas pra citar alguns”, recorda o secretário Eloy Araújo. Com o tempo, os jovens descobriram os sashimis da culinária oriental e os restaurantes de comida a quilo nas cidades passaram a oferecer pescado aos seus clientes. Também a indústria inovou com produtos de preparo mais fácil, de cortes prontos e as pizzas de sabor atum.

A demanda aquecida motivou a indústria do pescado, sobretudo da aquicultura (cultivo de pescado), que é a modalidade com mais espaço para crescer a produção. Ainda em 2011, a criação de pescado em cativeiro no Brasil atingiu 628,7 mil toneladas, o que representou um crescimento de 31,1% em relação ao ano anterior. Entretanto, este grande empenho ainda foi insuficiente para atender a demanda. Naquele ano, a produção brasileira de pescado alcançou 1,43 milhão de toneladas, das quais uma pequena parte, 42.263 toneladas, foi destinada à exportação. E o País ainda precisou importar 37% do pescado consumido.

Além dos peixes nacionais – o País tem uma das maiores biodiversidades em pescado do planeta, como se pode observar em mercados populares e supermercados -, os brasileiros tradicionalmente apreciam peixes de águas frias, como o bacalhau (Cod Fish do mar do Norte), da Noruega, e o salmão, proveniente especialmente do Chile, mas também da Argentina e da China. Também peixes mais baratos da Ásia começaram a chegar à mesa dos brasileiros. O fato é que, em 2011, as importações apresentaram um déficit da ordem de US\$ 1 bilhão.

Perspectivas

Nos últimos anos, o Brasil, com o Ministério da Pesca e Aquicultura, passou a se estruturar para se tornar um grande produtor de pescado, assim como já tem liderança em outros tipos de carne, como bovina, suína e de frango. O País, afinal, é o que possui mais água doce no mundo (13%) e um extenso litoral. No final de 2012, o Governo Federal lançou o Plano Safra da Pesca e Aquicultura, que oferta R\$ 4,1 bilhão em crédito para o setor. Também o MPA criou uma rede de laboratórios oficiais para certificar a qualidade do pescado para exportação, importação e consumo interno. Este ano, um edital público do MPA incluiu 27% dos municípios brasileiros em um programa para estimular a piscicultura em propriedades rurais. O Governo Federal também passou a imprimir maior velocidade no lançamento de editais para a produção de pescado em grandes reservatórios – no País existem quase 200 - e no litoral. Apenas em junho e setembro deste ano a Secretaria de Planejamento e Ordenamento da Aquicultura do MPA destinou mais de 700 hectares de áreas sob domínio da União para a produção de aproximadamente 200 mil toneladas de pescado por ano, entre peixes, ostras e mexilhões. As áreas estão localizadas em reservatórios de usinas hidrelétricas e ambientes marinhos nos estados de São Paulo, Tocantins, Pernambuco, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Bahia, Paraná e Rio de Janeiro.

Outra medida estruturante fundamental está sendo a simplificação do licenciamento ambiental de projetos em águas da União, que recebeu recentemente o apoio do Conselho Nacional do

Meio Ambiente (CONAMA). O Conselho conta com a participação dos órgãos federais, estaduais e municipais, setor empresarial e sociedade civil.

O peixe é a proteína animal mais consumida no mercado internacional, e a que encontra mais espaço para crescer. Além de oferecer um mundo de sabores – cada espécie, afinal, tem o seu diferencial na culinária –, o pescado é leve e saudável. Em média, cada habitante do planeta consome 18,8 quilos de pescado por ano, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO). Em 2011, a produção mundial atingiu 154 milhões de toneladas, das quais 131 milhões foram destinadas a consumo humano. Como a pesca de captura não pode aumentar muito o chamado “esforço de pesca”, para não comprometer os estoques pesqueiros, a atividade aquícola (cultivo de pescado) está encontrando um gigantesco espaço para crescer e atender a demanda atual e futura. Neste contexto, o Brasil, por suas características físicas e matriz energética, tem perfil para se tornar um importante produtor de pescado. A cadeia produtiva do setor envolve produção de alevinos (filhotes de peixe), ração, equipamentos, plantas de beneficiamento, conservação, transporte e comercialização. Tudo capaz de gerar milhares de empregos. No momento, as principais espécies cultivadas no País são tilápia e tambaqui, mas outras podem conquistar um lugar de destaque, como o pirarucu da Amazônia, que encanta a brasileiros e estrangeiros.

Informação reproduzida do Site MPA.

18.10.2013

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gerson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara