

PEQUENO PRODUTOR

Cananéia substitui extrativismo de ostras por cultivo

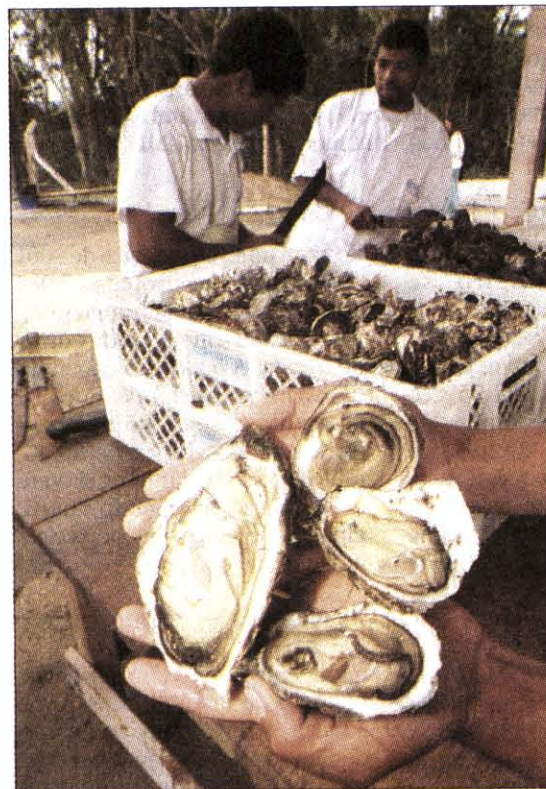
Ex-coletores vendiam a dúzia por R\$ 2,00; molusco cultivado vale duas vezes mais

JOSÉ MARIA TOMAZELA

A extração descontrolada de ostras já causou a extinção desse molusco em vários trechos do litoral brasileiro. Esse mesmo destino estava reservado para a região do Bairro Mandira, em Cananéia, no litoral sul de São Paulo, onde uma centena de caiçaras vivia dessa atividade. Com a chegada de contingentes cada vez maiores de catadores de outras regiões e do Paraná, muitos agindo de forma predatória, pegando animais novos, de peso baixo, em poucos anos o molusco marinho estaria desaparecido.

Quando perceberam que a matéria-prima da sua atividade estava escasseando, alguns líderes dos extratores decidiram iniciar um trabalho de organização coletiva. Foi assim que nasceu, há três anos, a Cooperativa dos Produtores de Ostras de Cananéia. "Vivíamos disso há 30 anos e sempre procuramos trabalhar direito para não correr o risco de um dia acabar a ostra", disse o presidente da cooperativa, Francisco de Sales Coutinho.

Reserva extrativista – O projeto interessou a pesquisadores do Instituto de Pesca e da Universidade de São Paulo (USP), que realizaram os estudos iniciais. O primeiro passo foi a criação da Reserva Extrativista de Mandira, uma forma de preservar os mangues onde os moluscos se reproduzem. Em seguida, foram feitos a seleção e o treinamento dos 43 cooperados que toparam aderir à nova atividade. O Ministério do Meio Ambiente e a Fundação Florestal, órgão da Secretaria Estadual do Meio Ambiente, conse-



Fotos de J. J. Leister/AE

Ostras são retiradas dos tabuleiros, lavadas, e vendidas para todo o litoral

guiram recursos para levar adiante a proposta. Com os R\$ 70 mil liberados pelo ministério, 43 cooperados montaram a fábrica, na periferia de Cananéia. Empresas como a Shell entraram com dinheiro para a compra de dois veículos para a entrega das ostras e equipamentos.

O projeto tem a assessoria técnica de Coutinho, que também é economista, e da socióloga Vanda Maldonado, da Fundação Florestal. Os cooperados adquiriram tabuleiros (bandejas de alumínio, que são instaladas um pouco abaixo da lâmina d'água) e, em vez de simplesmente recolher as ostras, passaram a criá-las num sistema de engorda. Os moluscos são coletados ainda novinhos, com 4 ou 5 centímetros, e depositados nos tabuleiros, instalados no estuário do Mar Pequeno.

Ali ficam de três a cinco meses até atingirem 10 centímetros,

quando são colhidos, na maré baixa. "Nesse período, as ostras fêmeas já são adultas e desovaram pelo menos três vezes", conta Coutinho. A maré leva os ovos fecundados para os mangues, na margem oposta do Mar Pequeno, onde eles se alimentam e crescem, mantendo o ciclo produtivo e o equilíbrio ambiental. Os tabuleiros são, ainda, protegidos com telas para evitar predadores. As ostras alimentam-se de plânctons e outros elementos contidos na água. A produção total dos cooperados é de 8 mil a 10 mil dúzias de ostras por mês, vendidas por R\$ 5,00, em média, a dúzia. Como a fábrica tem capacidade para processar até 40 mil dúzias, a

cooperativa adquire também a produção de autônomos. As ostras são processadas, depuradas e embaladas na unidade.

Depuração – Colhidas nos tabuleiros, elas passam por uma limpeza que inclui a retirada de cracas e musgos. Depois vão para o tanque de depuração, onde ficam seis horas em água limpa. Aspirando apenas a água, as ostras eliminam as impurezas do seu organismo. Em seguida, o tanque é drenado e elas são lavadas, seguindo para a seleção de embalagem. Dalí seguem vivas, em caixas de 5 dúzias, para o mercado consumidor – as cidades da região compram praticamente toda a produção. As ostras têm de ser consumidas em cinco dias. As embalagens padronizadas trazem a marca da cooperativa com a indicação da procedência: "Ostras de Cananéia". Segundo Coutinho, a marca já é bastante conhecida e tem sido até copiada por vendedo-

res de outras procedências. Os cooperados pretendem, agora, aumentar a produção para entrar no mercado de São Paulo, o maior do País. Eles iniciaram um novo processo de reprodução com a coleta de larvas no estuário. Essas "sementinhas" de ostras vão para um viveiro especial e, quando atingem alguns centímetros, são levadas para os tabuleiros. O pico de produção das larvas ocorre entre dezembro e março. Está sendo pesquisada também a produção de larvas em laboratório. Uma verba de US\$ 183 mil está saindo do Programa Piloto para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil (PPG7) para que a atividade seja ampliada. O objetivo é difundir a experiência em outros pontos do litoral.

Os resultados da cooperativa já mudaram a vida dos antigos extratores. Antes, eles vendiam a dúzia de ostra por no máximo R\$ 2,00 para atravessadores. Hoje, recebem entre R\$ 3,50 e R\$ 4,00 da própria cooperativa. "A maioria tem casa própria e muitos já puderam comprar um carrinho", diz o presidente. O próprio Coutinho mantém 20 tabuleiros com produção de 7.300 dúzias por safra, o que lhe garante uma receita mínima de R\$ 25.500,00 por ano. "Dá para criar os filhos com alguma tranquilidade", diz.

■ **Cooperativa dos Produtores de Ostras de Cananéia**, ☎ (0--13) 6851-1703

**ATIVIDADE
GARANTE
PRESERVAÇÃO
DOS ESTOQUES**