

PISCICULTURA EM COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBO NO VALE DO RIBEIRA

Antonio Fernando Gervásio Leonardo

Biol., Dr., PqC do Polo Regional Vale do Ribeira/APTA

afleonardo@apta.sp.gov.br

Ana Eliza Baccarin

Zoot., Dr., Analista Ambiental da Secretaria do Meio Ambiente de São Paulo

anaeliza@ambiente.sp.gov.br

Sidney Santana e Silva

Eng. Agr., Analista de Desenvolvimento Agrário Fundação ITESP

sidney@itesp.sp.gov.br

Luis Afonso Breyner Baeta

Biol., Analista de Desenvolvimento Agrário, Fundação ITESP

baeta@itesp.sp.gov.br

Waldir Daniel Barbosa

Eng. Agr., Analista de Desenvolvimento Agrário, Fundação ITESP

waldir@itesp.sp.gov.br

Camila Fernandes Correia

Zoot., Ms., PqC do Polo Regional Vale do Ribeira/APTA

cfcorreia@apta.sp.gov.br

Na Comunidade Remanescente de Quilombo São Pedro, localizada no município de Eldorado, moram 39 famílias que, ao longo dos anos, vem exercendo suas atividades de plantio visando à subsistência de suas famílias, nas áreas demarcadas pela Fundação ITESP e licenciadas pelo DEPRN. Esse sistema empírico, que proporciona baixa

produtividade, aliado às restrições ambientais, ao crescimento populacional, e à falta de oportunidades, vêm dificultando a permanência dos jovens na comunidade e aumentando os problemas relacionados à alimentação.

Dentre as várias alternativas que se apresentam, a criação de peixes, embora ainda seja incipiente em muitos países como atividade economicamente emergente, seria uma das atividades a se moldar ao conceito de sustentabilidade em todas as suas dimensões, utilizando uma tecnologia atual que contribua não só com a viabilidade econômica da atividade, mas também com a sustentabilidade sócio-ambiental, espacial e cultural.

Em outubro de 2005 estiveram reunidos com os moradores da Comunidade, os técnicos e pesquisadores científicos da Fundação ITESP e Pólo Regional do Vale do Ribeira, para apreciação do Edital MCT / MMA / SEAP / SEPPIR / CNPq N.º 26, que tinha como objetivo apoiar a execução de projetos de extensão e disponibilização de tecnologias sociais para comunidades tradicionais e povos indígenas, apresentados por grupos de extensão das Instituições de Ensino Superior Públicas, Comunitárias e Confessionais, de Instituições Públicas de Pesquisa e Extensão, e de Organizações do Terceiro Setor, todas sem fins lucrativos, de forma articulada com as comunidades e com os povos.

Nessa ocasião foi apresentado à comunidade, um projeto com objetivo de trazer benefícios no que diz respeito à melhoria dos conhecimentos, geração de renda e diversificação da produção com alimentos de alta qualidade. Após várias discussões e sugestões, o projeto foi aprovado pelos presentes para ser submetido ao CNPq, em resposta ao referido Edital acima citado, o qual deu parecer positivo ao projeto.

Os resultados obtidos no projeto foram auspiciosos, pois se pode concluir que mesmo em uma pequena área foi possível gerar receita e, ao mesmo tempo, melhorar a qualidade de vida da comunidade.

O trabalho em grupo reforçou os laços intra e inter familiar e despertou o interesse dos jovens pela atividade. Devido aos bons resultados desse trabalho outras comunidades se interessaram pela criação de peixes, e um novo projeto, elaborado com a parceria ITESP/APTA/Comunidades, foi submetido ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) em resposta ao cujo edital intitulado "MCT/CNPq/SEAP-PR/CT-AGRONEGÓCIO/CT-VERDE AMARELO/ CT-SAÚDE/CT-HIDRO - Nº 07/2008 - Seleção Pública de Propostas para Apoio a Projetos de Geração e Disponibilização de

Tecnologias para a Agricultura Familiar de Base Ecológica, Comunidades Tradicionais e Povos Indígenas”.

O CNPq, em 2008, deu parecer favorável ao projeto intitulado “Fortalecimento da piscicultura em Comunidades de Quilombo no Vale do Ribeira/SP”, cuja finalidade foi implantar um Programa Regional Quilombola de desenvolvimento e organização das atividades de criação de peixe, com a melhoria da qualidade do produto comercializado e ampliação da criação em mais quatro Comunidades, Maria Rosa, Pilões, Galvão e Morro Seco, uma vez que é de conhecimento que a agregação de valor à produção e a capacidade de organização para comprar e vender em conjunto são os caminhos para a competitividade.

A proposta não era a de tornar os quilombolas produtores exclusivos de peixe, mas sim torná-los capaz de usufruir o uso múltiplo dos serviços oferecidos em seus territórios, aumentando a diversidade de atividades exploradas, agregando valor aos seus subprodutos, tornando-os menos dependentes de uma única fonte de renda, possibilitando, assim, uma garantia a mais para a segurança alimentar das famílias e para a geração de renda, por meio da melhoria da qualidade e quantidade de seus produtos.

Descrição técnica das pisciculturas nas comunidades remanescentes dos Quilombos

Comunidades	Viveiros	Área (m ²)	Número de peixes	Espécie de peixe
São Pedro	“Da Guia”	50	250	Tilápia
	“Aurico”	50	250	Tilápia
	“Gilberto”	50	250	Tilápia
	“Edson”	50	250	Tilápia
	“Casa”**	100	400	Tilápia
	“Taboa”**	200	500	Tilápia
Galvão	“Galvão”	3.000	6.000	Tilápia
Pilões	“Pedrico”	594	1.000	Tilápia
	“Zilda”	1100	1.000	Pacu
	“Napoleão”	612	1.000***	Pacu
Maria Rosa	“Edgar”	1305	1.500	Pacu
	“Ditinha”	500	500	Pacu
	“Joana”	552	500	Pacu
	“Ana”	558	500	Pacu
	“Jefferson”	600	600	Pacu
Total		8.331,00	14.500,00	-

*** foi usada uma densidade maior neste viveiro, pois após três meses de criação, metades destes peixes foram transferidos para outro viveiro de 490 m².

Tabela 1. Identificação dos viveiros por comunidade e povoamento com as espécies tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) e pacu (*Piaractus mesopotamicus*) nas comunidades.

O projeto fundamentou-se na participação direta da comunidade em todas as fases da sua implementação. Esta participação se deu por meio da associação local, o grupo da piscicultura e seus coordenadores, que foram responsáveis, junto à equipe técnica do projeto, pelo desenvolvimento, avaliação e monitoramento das atividades realizadas.

Em reunião com os grupos, foram repassados aos integrantes os pré-requisitos para escolha dos bolsistas. Em função disso cada comunidade elegeu um bolsista para acompanhamento da atividade de criação de peixes.

Adotou-se o mesmo procedimento de manutenção nos viveiros para todas as comunidades. Após reforma e limpeza, eles foram esvaziados e mantido secos, por um período de cinco dias, no qual foi realizada a calagem com calcário dolomítico ($MgCO_3$) na quantidade de 30g m^2 , com distribuição manual, da maneira mais homogênea possível. Em seguida, os viveiros foram fechados, protegendo a entrada de água com tela de nylon (300 mm), para evitar o acesso de organismos predadores provenientes do canal de abastecimento.

Após uma semana em setembro de 2006, os seis viveiros da comunidade de São Pedro foram povoados com 1900 alevinos de tilápia do Nilo, com peso médio $10,04 \pm 0,53$ g e comprimento médio de $5,04 \pm 0,16$ cm, provenientes do Pólo. A densidade de estocagem foi de quatro peixes/ m^2 devido à grande quantidade de água existente nesta comunidade, na qual tivemos de colocar redutores para que a água da entrada não ficasse tão forte a ponto de comprometer o projeto.

Em fevereiro de 2009 foram povoados com alevinos de tilápia do Nilo na densidade de estocagem de dois peixes/ m^2 um viveiro de Pilões ("Pedrico"), um de Galvão ("Galvão") e com alevinos de pacu na densidade de estocagem de um peixe/ m^2 , cinco viveiros de Maria Rosa ("Edgar", "Ditinha", "Joana", "Ana" e "Jefferson") e dois de Pilões ("Napoleão" e "Zilda").

Mensalmente realizaram-se biometrias de uma parcela de peixes coletados por meio de tarrafa, para mensuração de peso e comprimento. Os dados obtidos serviram para avaliação do desempenho produtivo (peso médio final, ganho de peso, conversão alimentar, sobrevivência, biomassa final e biomassa por área) e reajustes na alimentação (quantidade de ração, granulométrica e nível protéico), com base na biomassa total de cada viveiro. A alimentação foi fornecida duas vezes ao dia, de manhã e à tarde, na proporção de 5% até 50 g de peso vivo, 3% até 200 g de peso vivo e 2% até peso final de engorda para pacu e 3% até 100g de peso vivo e 2% até peso final de engorda para tilápia.

Resultados

Na Comunidade de São Pedro, após seis meses de criação, realizou-se a primeira despesca em março de 2007. Foram retirados 275 kg de peixes provenientes de dois viveiros de criação (“Casa” e “Da Guia”). Deste total, 155,20 kg foram comercializados, 81 kg foram divididos entre o grupo composto por 27 famílias (3 kg para cada família) e o restante foi usado como pagamento às pessoas que trabalharam na despesca e que não faziam parte do grupo.

Após esta primeira etapa, os coordenadores do Grupo de Piscicultura e os técnicos reuniram-se para uma avaliação da atividade de despesca realizada. Os coordenadores avaliaram, em nome do grupo, positivamente a atividade e que a mesma deveria se tornar uma rotina no projeto. Foram levantados os pontos positivos e negativos.

Na segunda despesca, realizada em abril de 2007, sete meses após o início do ciclo de criação, foram retirados 570 kg, nos demais viveiros de criação (“Taboa”, “Aurico”, “Edson” e “Gilberto”), sendo comercializados 300 kg e os demais divididos entre os integrantes do grupo. Os peixes, tanto na primeira quanto na segunda despesca, foram vendidos sob encomenda. Optou-se por este tipo de comercialização, pois se acreditava que o contato direto com consumidores seria um diferencial fundamental para que os produtores pudessem conhecer as suas necessidades de consumo alimentar, e assim dar mais qualidade à produção, otimizar as formas de comercialização para melhor atender o consumidor e conseqüentemente obter melhores resultados financeiros (sem presença de atravessadores).

Na primeira despesca, fez-se uma pesquisa junto aos consumidores locais e os peixes foram vendidos a R\$ 3,50 o quilo. Na segunda, os peixes foram comercializados a R\$ 4,00 o quilo, na II Santa Feira de Peixe, que ocorreu de 3 a 5 de abril na CEAGESP de São Paulo, com participação dos coordenadores do grupo.

O custo por quilo do peixe produzido foi de R\$ 1,82 na primeira despesca e de R\$ 2,13 na segunda, custo este considerado alto para viveiros escavados. Porém, por se tratar da primeira safra de produtores sem experiência, foi um excelente resultado, uma vez que gerou um lucro de R\$ 831,18.

Na comunidade de Galvão os peixes já foram todos comercializados, só que de uma forma diferente. Eles atendiam a necessidade da comunidade e conforme iam chegando os

pedidos o bolsista ou agente quilombola do projeto se encarregava de pegar o nome e quantidade da encomenda e desta forma quando tinham um número representativo vendiam à comunidade. O valor comercializado foi de R\$ 4,50 e levando-se em consideração um custo de produção em média de R\$ 2,10 a receita líquida foi de R\$ 2,40 quilo.

Já o único tanque da comunidade de Pilões, que tinha tilápia, chegou a vender sua produção da mesma forma que a de Galvão, somente que o diferencial foi o preço a ser comercializado de R\$ 7,00 o quilo da tilápia, como eles dizem na comunidade, “suja”, com vísceras e tudo ela é retirada do tanque pesada e vendida. O mesmo custo de produção de Galvão foi o de Pilões, a única diferença foi a receita líquida de R\$ 4,90 por quilo.

Quando perguntados sobre este preço a explicação foi à seguinte: como a comunidade é longe da cidade, mais ou menos 70 a 80 quilômetros, e a passagem de ônibus é de R\$ 2,50 a 3,50, mais despesa na cidade com a compra de 1 quilo de carne a tilápia acaba sendo um fonte de carne acessível à comunidade.

Já os tanques de Pilões e Maria Rosa com pacu estão sendo vendidos para um pesque pague próximo, que retira no local a R\$ 4,50, tendo um custo de produção em média de R\$ 3,00 a 3,50 reais o quilo, o que dá uma receita líquida de R\$ de 1,00 a 1,50 reais o quilo.

Atualmente as comunidades quilombolas produzem na média de 7.000 t de peixes/ano. Levando-se em consideração o cenário aquícola do Vale do Ribeira podemos dizer que a piscicultura nos Quilombos contribui para alavancar os índices de produção desta região.

Deste modo, este projeto resultou na ampliação da renda familiar, gerou trabalho compatível ao perfil da mão-de-obra local e por outro lado, reforçou os vínculos comunitários entre os quilombolas e melhorou a qualidade e quantidade nutricional dos alimentos ingeridos por eles.

Pode-se observar nas comunidades, uma capacitação na utilização múltipla dos serviços oferecidos em seus territórios, uma vez que houve um aumento da diversidade das atividades exploradas, agregando valor aos seus produtos e tornando-os menos dependentes de uma única fonte de renda, possibilitando assim uma garantia a mais para a segurança alimentar das famílias e geração de renda, por meio da melhoria da qualidade e quantidade de seus produtos.

A ampliação da criação em mais quatro Comunidades, Maria Rosa, Pilões, Galvão e Morro Seco, proporcionou agregação de valor à produção, e com o fortalecimento da organização para comprar e vender em conjunto gerou também competitividade.

Quanto ao curso de treinamento, os bolsistas foram capacitados em criação de peixe, de modo geral, e se tornaram agentes multiplicadores. Foram estimulados a manifestar suas idéias e sugestões e a apresentar dentro de seus conhecimentos, soluções e alternativas para se obter melhores resultados na criação de peixes e outras atividades nas comunidades.

Conclusões

A possibilidade de implantação de sistemas produtivos em escala familiar representou um aspecto positivo da piscicultura, pois tornou viável a subsistência dos pequenos produtores quilombolas e possibilitou ainda o resgate da agricultura familiar, promovendo a integração com outras atividades agropecuárias, o desenvolvimento da comunidade, com o uso racional dos recursos naturais.

A participação dos quilombolas nas diversas fases, assim como a presença do pesquisador nas propriedades, e em contato mais estreito com os produtores, permitiu uma maior interação produtor x pesquisador, o que contribuiu para gerar novos conhecimentos, abrindo perspectivas para realização de novas pesquisas voltadas para o real interesse do agricultor.

Os bolsistas, além de viabilizar a condução do projeto, tornando-se pessoas capacitadas a dar orientações básicas de piscicultura, também, permitiram ampliar o treinamento de recursos humanos para a realização de pesquisa em interface com a extensão.