

Os Manguezais

O Manguezal é um ecossistema encontrado em mais de 120 países na zona de transição entre o ambiente marinho e terrestre, incluindo áreas estuarinas, lagunares, baías e enseadas. Sua vegetação é formada por plantas adaptadas a variação entre água doce e salina. As raízes de suas árvores servem de abrigo e substrato para diversas espécies, incluindo peixes, crustáceos, ostras e outros.

Devido às suas funções ecológicas, também servem de proteção para regiões costeiras, abrigo para diversas espécies em risco de extinção e beneficia diversas comunidades locais. No Brasil, este ecossistema ocorre principalmente no litoral do Norte e Nordeste. Apesar da grande pressão do passado e do presente, cerca de 70% encontram-se em áreas protegidas.

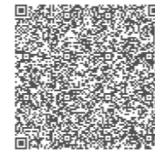


Ostras

Algumas comunidades litorâneas e empresários do setor encontram na cadeia produtiva da ostra nativa uma alternativa de geração de trabalho e renda. Normalmente, o processo de produção é com baixo uso de tecnologias e as estratégias de comercialização transcendem os aspectos referentes à simples relação comercial, principalmente no caso de produção de base comunitária.

As ostras, conhecidas como iguarias, juntamente com outros moluscos apresentam grande apelo comercial e atrativo turístico. Neste caso, é necessário agregar valor ao processo produtivo tradicional e fortalecer a cultura gastronômica local dentro de premissas ainda não convencionais em todos os mercados, como comércio justo e consumo sustentável. Devem existir cuidados especiais no manejo de produção e beneficiamento do produto, pelo fato de se tratar de um organismo filtrador suscetível à contaminação do ambiente e normalmente consumido vivo *in natura*.

Conheça as principais legislações que impactam essa cadeia produtiva:



goo.gl/iqDvAS

Resolução, RDC, de 12 de janeiro de 2001 - Anvisa, aprova regulamento técnico para padrões microbiológicos para alimentos.



goo.gl/5TeeEF

Portaria, Nº 204 de 28 de junho de 2012, Ministério da Pesca e Aquicultura, define procedimentos para coleta de moluscos bivalves.



goo.gl/DDg1QX

Portaria, Nº 48 de 24 de maio de 2016, Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Altera o artigo 2º da Portaria MPA no 204 de 28 de junho de 2012.



Créditos:

Conteudistas: Marcela Pimenta Campos, Ricardo Gomes de Barros Nonô e Luís Tadeu Assad (IABS)

Revisão de Conteúdo: Renata Taques, Luanna Duarte e Jéssica Ferrari

Projeto gráfico e diagramação: Rodrigo Torres (IABS)

Ilustração do infográfico: Thiago Fagundes

Referências:

Programa "Ostras Depuradas de Alagoas"

World Tourism Organization (UNWTO)

Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IABS)

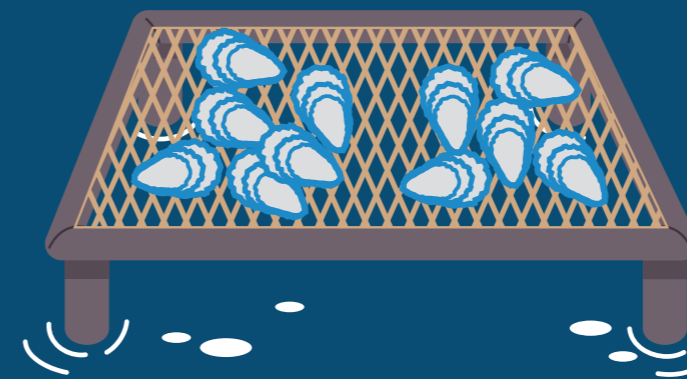
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE)

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

O CSS

O Centro Sebrae de Sustentabilidade tem como missão gerir e disseminar conhecimento, soluções e práticas inovadoras em sustentabilidade aplicada aos pequenos negócios demonstrando que é possível ser mais rentável, reduzindo impactos no meio ambiente e contribuindo para um desenvolvimento social mais justo e igualitário.



Manguezais Ostreicultura



Série Biomas e Ecossistemas do Brasil

A Série Biomas e Ecossistemas do Brasil apresenta exemplos práticos de promoção da conservação e uso sustentável da biodiversidade, promovendo o desenvolvimento de cadeias produtivas. Aqui, você fica sabendo como conciliar oportunidades de negócios capazes de gerar renda para comunidades e valorizar a biodiversidade por meio do conhecimento local.

ETAPAS PARA A PRODUÇÃO DE OSTRAS

1 AMBIENTE DE CULTIVO

Escolha ambientes saudáveis para iniciar o cultivo, onde não haja poluição e contaminação do mangue por resíduos ou efluentes, pois além de ser um berçário da vida marinha, é também a base principal do cultivo de ostras.

2 OBTENÇÃO DE SEMENTES

Durante o período reprodutivo das ostras grande parte das larvas se prende nas raízes do mangue, podendo ser coletadas manualmente com o uso de estruturas simples e próprias para este fim ou fazer a produção das sementes de ostras em laboratórios especializados.

A coleta de sementes no ambiente deve-se respeitar os limites do banco de sementes, não retirando ostras em excesso e fazendo rodízio de áreas para repovoamento.

3 ESTRUTURAS DE CULTIVO

As sementes coletadas ou adquiridas em laboratório são introduzidas em estruturas próprias de cultivo, que podem ser classificadas como fixas ou flutuantes. As fixas são mais comuns no litoral nordestino devido as características dos ecossistemas onde são cultivadas, e são compostas por bolsas ou "travesseiros" de tela de 'pvc' suportadas por estruturas que ficam presas ao fundo e são expostas durante a maré baixa. Esta exposição das ostras fora d'água durante as marés auxilia no manejo, os chamados "castigos", e são benéficas para o cultivo. As estruturas flutuantes são compostas por cordas fixas na superfície de onde saem cordas secundárias com bolsas cilíndricas de tela com divisões chamadas "lanternas". Neste caso as ostras ficam sempre submersas e os "castigos" são realizados como procedimento de manejo.



4

MANEJO DA OSTRA

Durante o cultivo, o produtor realiza algumas operações de manejo das ostras, realizando a limpeza e o descarte de competidores e predadores, a biometria (medição das dimensões da ostra), o desençaixe e a repicagem (distribuição das ostras para diminuir as densidades e facilitar o crescimento). Por serem organismos filtradores, não é necessária a utilização de alimentos artificiais em sua produção. O manejo é fundamental para o controle da atividade e para garantir a qualidade do produto.



5

TEMPO DE CULTIVO

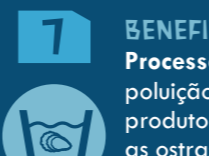
O tempo de cultivo depende do tamanho e qualidade das sementes, do ambiente, do manejo e do período do ano. Normalmente, ostras bem manejadas e de semente de qualidade levam de 6 a 8 meses para atingir o tamanho comercial, que no nordeste varia de 7 a 9 cm de comprimento. É importante o produtor se programar para os períodos de maior demanda das ostras, principalmente nas épocas de maior fluxo turístico.



6

LEGALIZAÇÃO DOS CULTIVOS

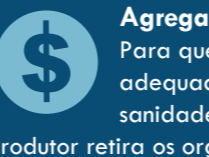
Como todas as atividades, o cultivo de ostras também precisa ser legalizado. Os produtores devem estar organizados em associações ou empresa devidamente registradas e as áreas de cultivo licenciadas. Em alguns estados foi criado o licenciamento simplificado entendendo que a ostreicultura é uma atividade de baixo impacto ambiental. Nos demais casos existem a possibilidade da legalização por autorização ambiental, visto o tamanho reduzido de alguns cultivos, pelo seu contexto social e pelo baixo impacto ambiental da atividade. Por ser tratar de cultivos em áreas públicas da União também se faz necessária a cessão da área ou permissão para cultivo pela Secretaria de Patrimônio da União e também autorização pela autoridade marítima (Capitania dos Portos) para que o cultivo não prejudique a segurança da navegação.



7

BENEFICIAMENTO E SANIDADE

Processo de depuração: Por serem organismos filtradores, as ostras estão sujeitas a poluição dos ambientes, que podem contaminá-las. Para garantir a sanidade do produto é fundamental realizar o monitoramento do ambiente de cultivo ou submeter as ostras ao processo de depuração, que consiste em mantê-las em sistema controlado com água salobra filtrada e esterilizada por 24 a 72 horas para eliminar os microrganismos e algumas toxinas que podem estar dentro das ostras. A comercialização de ostras sem depuração ou de áreas impróprias é arriscado e pode gerar riscos a saúde dos consumidores, perda de clientes e uma propaganda negativa ao seu produto!



8

Agregação de valor ao produto

Para que as ostras sejam valorizadas é importante que elas possuam formato adequado e apresentem uma boa proporção carne e concha, além da garantia da sanidade. O aspecto externo das ostras também é levado em conta, por isso o produtor retira os organismos incrustantes, pedaços de madeira e ainda separa as ostras duplas, deixando as conchas separadas. Existem alguns produtos processados de ostras, mas lembrem, os produtos de melhor valor agregado são as ostras frescas, seguras e de boa qualidade!



9

Destinação final dos resíduos e cascas

É importante que os resíduos das ostras (90% composto pelas duas cascas) sejam corretamente descartados ou reutilizados. Existem empresas que reutilizam as cascas para fabricação de adubo, remédios, cosméticos e até artesanato.



10

Gestão Participativa e Associativismo

Em cultivos comunitários é importante garantir espaços de participação e decisão para todos assim como a busca por oportunidades comuns. Investir em capacitação coletiva é essencial para minimizar os riscos da atividade e promover o bem estar dos envolvidos.

8

COMERCIALIZAÇÃO

A comercialização de ostras e outros moluscos estão relacionados com áreas turísticas, incluindo a venda direta em praias, mercados de visitação e outros estabelecimentos na cadeia do turismo. Neste caso, expor os conceitos de sustentabilidade, inclusão social e economia solidária do processo produtivo é um diferencial importante. Outros moluscos como o sururu já possuem mercados mais consolidados e são tradicionais no consumo local de algumas cidades do Nordeste e podem ser mais facilmente encontrados em mercados varejistas e locais. É importante ter uma estrutura responsável pela comercialização, seja na empresa ou na produção comunitária. Esta estrutura pode ser a partir de uma cooperativa de produtores ou um negócio social.

