

DO MAR À MESA: A MALACOCULTURA COMO FONTE DE ALIMENTOS

Reney Dorow

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

e-mail: reney@epagri.sc.gov.br

João Armando Dessimon Machado

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Joao.dessimon@ufrgs.br

Cintia Uller Gómez

Fundação do Meio Ambiente de Santa Catarina

cintiauller@epagri.sc.gov.br

Área Temática: 8 - Economia rural e agricultura familiar

Resumo

A malacocultura, ramo da aquicultura dedicado ao cultivo de moluscos bivalves apresenta características singulares se comparada a outras atividades econômicas primárias, tendo iniciado com pesquisas realizadas pela UFSC em 1985 em Florianópolis, SC. Por meio de um estudo exploratório e apoio da Nova Economia Institucional, fez-se uma análise da evolução da malacocultura nessas quase três décadas. Além da biologia das espécies e seu modo de cultivo, sua contemporaneidade fez com que se desenvolvesse ao longo dos 18 primeiros anos por uma agenda de acordos, cooperação e inovações, que resultaram num conjunto de instituições frágeis, não permitindo com isso um desenvolvimento sustentável de longo prazo. Em 2003, com o estabelecimento dos parâmetros legais para o uso dos espaços físicos dos corpos d'água de domínio da União para fins de aquicultura, lançou-se a base institucional que trouxe para a atividade aquícola um ambiente regulador e formalizado que, associado a diversas instituições formais complementares e atividades interorganizacionais, culminaram em 2012, na outorga das primeiras áreas aquícolas aos malacocultores tradicionais no país. A malacocultura evoluiu, desde a década de 1980, da total inexpressividade para um segmento produtivo com efetivo potencial de suprimento de proteína na alimentação humana, passando de uma atividade marginal, baseada na extração de moluscos de bancos naturais na costa brasileira, para uma produção superior a 18 mil toneladas de moluscos bivalves (ostras, vieiras e mexilhões) em 2011, que se concentra essencialmente no Estado de Santa Catarina, destacando-se nesse cenário a região da Grande Florianópolis. Ao longo dessa trajetória, a estruturação da atividade aquícola a partir de um conjunto de instituições próprias, agregando experiências e aprendizados coletivos, permitiu a formação de uma importante cadeia curta de comercialização. Ao mesmo tempo, percebendo oportunidades frente a mercados mais sofisticados e exigentes, constituiu-se uma cadeia de comércio longa, apoiada em sólidas regras de beneficiamento e comércio. O grande salto proporcionado pelo estabelecimento do marco legal ao longo da década de 2000 vai além das instituições que viabilizam o planejamento e desenvolvimento setorial de longo prazo, atuando na diminuição do oportunismo na cadeia produtiva, e que causa aumento do custo de transação e diminuição da competitividade da cadeia, pela excessiva busca de vantagens econômicas individuais, em detrimento do crescimento setorial. Notadamente, observa-se nesse ambiente uma oportunidade crescente de estudos, reconhecendo na aquicultura na maior fronteira de produção primária de alimentos do Brasil.

Palavras-chave: sustentabilidade; alimentos; cadeia produtiva