

# Outra Solução: Fugir do Boi.

A substituição de parte do consumo de carne bovina por aves, peixes ou carne suína e ovina, se apresenta como uma opção viável para o Brasil, já que existem aqui condições climáticas favoráveis e grandes extensões marítimas e fluviais para a pesca.

Oferece-se a seguir uma idéia geral da situação atual de cada uma destas alternativas e suas perspectivas de crescimento.

## Avicultura

A avicultura de corte é um setor já bastante consolidado no Brasil, explorado em alto nível tecnológico. Há quem diga, como William Eid, presidente do Conselho Consultivo da ABRAS e proprietário dos Supermercados Gigante, SP, que "é muito difícil intensificar o consumo de frangos em virtude da carne de aves ser uma proteína branca que não satisfaz o paladar como a carne bovina". De qualquer forma, a avicultura é uma opção. Ela já teve uma evolução muito grande nos últimos 5 anos e é consumida principalmente nos grandes centros.

## Pesca

Apesar de suas 200 milhas marítimas e da enorme quantidade de





A ovinocultura é a opção que se apresenta como a mais promissora para substituir o consumo de carne bovina.

rios pesqueiros, o Brasil produz apenas cerca de 700 mil toneladas de peixe anualmente e ainda importa do Uruguai e da Argentina. Não existem aqui culturas de peixes, salvo algumas poucas e isoladas experiências, ainda insignificantes em termos de produção nacional.

No Rio Grande do Sul, a Secretaria de Agricultura está desenvolvendo projetos de criação de peixes em 44 dos seus 232 municípios. O programa de aquicultura é levado principalmente junto a pequenos produtores rurais, mas não há planos globais de produção.

## Suinocultura

Existem dois tipos de suínos: os suínos que produzem banha, de raça inferior e os que produzem carne, de raça superior. Estes últimos foram introduzidos no Brasil há pouco tempo, mas vem rendendo bem. As raças de tipo carne produzem até 110 quilos do produto em apenas seis meses de vida animal.

A taxa de desfrute é alta, chegando a mais de 80%. Na suinocultura à base de ração cerca de 3 quilos de alimento geram um quilo

de carne. O problema é que o preço da carne de suíno ainda não baixou o suficiente para estender-se como uma opção em massa para o consumo de carne bovina. A produção nacional de carne suína chegou a 157.343 toneladas, em 1974.

## Ovinocultura

A ovinocultura é a opção que se apresenta como a mais promissora para substituir o consumo de carne bovina. Em primeiro lugar a carne ovina possui proteínas vermelhas à semelhança da carne bovina. Em segundo lugar, as condições para a sua produção são extremamente favoráveis em várias regiões do país.

A carne ovina participa com apenas 2% do consumo de proteínas vermelhas no país, o que significa dizer que é um mercado capaz de se expandir rapidamente. A taxa de desfrute do rebanho ovino oscila em torno dos 15%, quando na Argentina é de 28%. O ciclo da ovinocultura é bem menor que o da pecuária: são 5 meses de gestação (11 meses para a vaca) e com 18 meses o animal é considerado adulto (48 meses para o novilho). Como a ovelha tem uma cria por ano e po-

de ter produto duplo (gêmeos) é muito fácil dobrar o rebanho.

No Rio Grande do Sul, principal estado produtor, o rebanho excede a 11 milhões de cabeças. O rebanho é misto: de corte e lã. Destes 11 milhões, cerca de 44% são de capões e cordeiros, animais teoricamente aptos para corte, segundo o "Anteprojeto de Produção de Carne Ovina" da Coordenadoria Estadual de Planejamento Agrícola-CEPA.

O consumo de ovinos é sazonal, intensificando-se em novembro e dezembro. Seu principal mercado consumidor se encontra nas colônias estrangeiras do Sul e Sudeste brasileiro.

José Orlando Prucoli, diretor técnico da Associação Paulista de Criadores de Ovinos acredita que a carne ovina pode vir a suprir a falta de carne bovina, tirando desta "o ônus do mercado interno de carnes e liberando-a, inclusive, para exportação". Para tanto, "seria necessário um sólido plano entre governo e associações de classe ligadas à ovinocultura, tanto para a parte de fomento, quanto para o aproveitamento e educação do consumidor sobre o preparo da carne, que é especial". ■

