

**UFRRJ**

**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS**

**SOCIAIS EM AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO E**

**SOCIEDADE**

**TESE**

Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal?

Tatiana Walter

2010



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS EM AGRICULTURA,  
DESENVOLVIMENTO E SOCIEDADE**

**TESE**

**Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na  
dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da  
pesca artesanal?**

**Tatiana Walter**

*Sob orientação do Prof. Dr.*

**John Wilkinson**

Tese submetida como requisito parcial  
ao título de **Doutor em Ciências**, no  
Curso de Pós Graduação em Ciências  
Sociais em Desenvolvimento, Agricultura  
e Sociedade.

Seropédica, RJ

Setembro de 2010

639.2	Walter, Tatiana.
W324n	Novos usos e novos mercados: qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal? / Tatiana Walter, 2010.
T	353 f
Orientador: John Wilkinson	
Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais.	
Bibliografia: f. 332:342	
1. Pesca artesanal – Teses. 2. Cadeia produtiva – Teses. 3. Território – Teses. 4. Baixo Sul (BA) – Teses. I. Wilkinson, John. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. III. Título	

# UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA)

TATIANA WALTER

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor em Ciências.

Tese aprovada em 02/Setembro/2010

---

John Wilkinson, Dr. UFRRJ/CPDA  
(Orientador)

---

Renato S. Maluf, Dr. UFRRJ/CPDA

---

Claudia Schmitt, Dra. UFRRJ/CPDA

---

Lúcia F. S Anello, Dra. IO/FURG

---

Miguel Petrere Jr., Dr. UNESP/RIO CLARO

*Aos pescadores artesanais do Baixo Sul/BA,  
por sua luta, participação e resistência!*

## **AGRADECIMENTOS**

Ao iniciar o doutorado, não imaginei que tantas pessoas direta ou indiretamente fossem participar desta empreitada. Assim, agradeço a todos que ao longo desses quatro anos me ajudaram a chegar aqui, sob as mais diferentes formas. Em primeiro, quero agradecer a minha família, por toda paciência e força nos diversos momentos em que a mim faltaram. Ao Max, por suportar este ano de ausência constante e por cuidar de tudo ao meu redor para que eu pudesse me dedicar a escrever este documento. Obrigada meu amor, por toda parceria! Aos meus pais, com quem sempre pude contar e que me ensinaram a ser quem sou. Ao Yuri, com quem eu dividi página a página desta tese, que desenhou todos os esquemas, corrigiu todas as crases perdidas e com quem eu dei os últimos goles de vinho antes de finalizá-la! Ao Igor, que assumiu o papel de revisor durante minha qualificação e para tal, trabalhou madrugada à dentro!

Aos amigos “atemporais”, que apesar do passar dos anos, de alguma forma se fazem sempre presentes. Agradeço pelos papos, distração, almoços, festas e bebedeiras: Rachel, Márcio, Celina, Déia, Leti, Dani, Pati, Mônica, Gil, João, Camila, Marcela e Gina. Aos amigos de infância: Lalá, Leopoldo, Patrícia, Adriana, Katia e Quinho. À Lu, que além de toda amizade, suporta minhas crises existenciais e me ajuda a concatenar as idéias! Ao Leo, pela leveza e solicitude, nos momentos mais tensos e difíceis! À Bica, cuja persistência, presença e parceria permitiram que eu chegasse aqui. Muito obrigada amiga por toda a sua força e ajuda!

Às crianças: Mariana, Lilico, Bela, Caio, Marina, Marcos, Pedro e Luiza, por tornarem este mundo mais doce e alegre!

À equipe do Projeto CIPAR, em especial, Lúcia, Deth, Ederson, Milena e Tais – e, novamente, a Lu e Bica – que fizeram este projeto valer à pena. Obrigada por tudo o que vocês têm me ensinado, pessoalmente e profissionalmente! À Bica, Márcio e Cris pela participação nos trabalhos de campo sobre a cadeia produtiva!

Aos pescadores e marisqueiras do Baixo Sul, por me ensinarem sobre seu trabalho com tanta sabedoria. Agradeço também a todos os comerciantes que se disponibilizaram a participar das entrevistas.

Aos amigos e colegas da CGPEG/IBAMA, cuja persistência e ética contribuem para um Estado mais justo, tão difícil em um país marcado pelas desigualdades. Em especial,

ao Grupo da Socioeconomia com quem eu trabalhei ao longo dos seis anos de CGPEG: Mônica, Lu, Anderson, Gil, Carlos, Júlio, André, Ana e Bia. Ao Edmilson, Guto e Zé por encararem de cabeça erguida todas as adversidades relacionadas ao licenciamento ambiental. Ao Cristiano por demonstrar, tão bem, que chefia não é uma questão de idade!

Ao meu orientador – John Wilkinson – agradeço por toda a confiança, desde meu ingresso no CPDA. Obrigada pela orientação, pelas conversas esclarecedoras e por todos os ensinamentos. A todos os professores do CPDA, agradeço pela seriedade enquanto mestres e pela competência em relação às diversas atividades empreendidas por este Centro, cujo espírito coletivo e o bom senso sempre prevalecem! Agradeço ainda, ao Henrique e à Teresa, pela prontidão e pelo carinho no atendimento das diversas atividades de rotina do doutorado.

Agradeço ao MPA, cujo financiamento do Projeto CIPAR Baixo Sul possibilitou a maior parte da coleta de informações desta tese. Em especial, ao Leonardo Messias, pelo apoio às atividades do projeto; ao Marcelino Galo, cuja proposição em torno da base permitiu o aumento da capilaridade das atividades do MPA no Baixo Sul e; a Tais Nunes de Almeida, pela parceria na execução do projeto, solicitude e agilidade em prestar informações.

Agradeço à CAPES, pela cessão da bolsa de estudo; à Equalizar Socioambiental Ltda e à Trans for mar Consultoria, cujos trabalhos foram centrais ao desenvolvimento desta tese; à SOMA – Soluções em Meio Ambiente pela cessão do mapa sobre a área de estudo; e à CGPEG/IBAMA por autorizar o acesso ao seu acervo.

Por último, agradeço ao Luis Henrique Lima e ao Prof. Renato Maluf pelas contribuições no exame de qualificação; e àqueles professores que participaram da banca de defesa pelo debate enriquecedor e pelas contribuições na versão final da tese: Miguel Petrere Jr., que há muitos anos me ensina quão trabalhadores são os pescadores artesanais do Brasil; Lúcia Anello; Cláudia Schmitt e Renato Maluf.

## RESUMO

WALTER, Tatiana. **Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal?** 2010, 343 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRRJ, Seropédica, RJ, 2010.

O aumento do consumo de pescado associado ao desenvolvimento de tecnologias da informação e especialmente aquelas voltadas à melhoria da conservação dos frutos do mar têm resultado em um aumento das transações no mercado internacional. Assim, tem ocorrido uma série de transformações em sua cadeia produtiva, que vão desde o estabelecimento de novas estratégias em relação à captura e ao cultivo de pescado, da reorganização da cadeia, do abastecimento e da regulação do mercado. Aspectos relativos à qualidade do pescado, à escala e à regularidade de oferta tornam-se essenciais. Simultaneamente, há expansão de outras atividades econômicas em territórios tradicionalmente ocupados por comunidades pesqueiras, em especial, o turismo, o petróleo e a aquicultura. Acredita-se que ambas as transformações influenciam a cadeia produtiva dos frutos do mar e que este processo tende a ser excludente, impondo novos desafios aos pescadores. Este trabalho teve como perspectiva utilizar os aportes teórico-analíticos dos sistemas agroalimentares para compreensão destas questões. Procurou-se o aporte analítico sobre sistemas agroalimentares associado aos aportes teóricos da Nova Sociologia Econômica, da Teoria Francesa das Convenções e da Economia Popular. Estes, comumente utilizados para a compreensão de cadeias produtivas informais; de movimentos sociais contra-hegemônicos; e para a contribuição da agricultura familiar na produção de alimentos, tem sido pouco utilizados à análise da produção de pescado, em especial para compreensão do papel dos pescadores artesanais e as características da cadeia produtiva dos alimentos por eles extraídos. A pesquisa envolveu oito municípios e noventa comunidades pesqueiras do litoral do Baixo Sul, na Bahia, com informações coletadas por meio de fontes secundárias, entrevistas e pesquisa-observante durante julho de 2009 a junho de 2010. A análise da cadeia produtiva dos frutos do mar extraídos pela pesca artesanal na região ocorreu por meio de associação de diversos aportes: a concepção de Sistema Agroalimentar Localizado propiciou compreender a dinâmica territorial das cadeias produtivas e verificar a existência de diferenças no interior do território; o conceito de Unidade Doméstica de Produção auxiliou na análise dos primeiros elos da cadeia produtiva, envolvendo a etapa extrativa, a de beneficiamento e a primeira comercialização; a preocupação em torno de padrões de qualidade permitiu compreender como esta é um conceito socialmente construído; a sociologia econômica contribuiu para compreensão das relações sociais presentes; e a abordagem de cadeia produtiva auxiliou na proposição de uma análise sistêmica e mesoanalítica, essencial para a compreensão dos diversos fenômenos que se objetivava. A pesquisa corroborou as hipóteses, ainda que tenham sido observadas diferenças de acordo com os produtos analisados: peixes de primeira e de segunda, peixes de terceira, camarões, polvos, lagostas, catados, mariscos vivos e peixes secos possuem diferenças em suas cadeias produtivas estando mais ou menos vulneráveis e vinculadas ao mercado mundial e às demais atividades econômicas no território. O aporte teórico-analítico utilizado foi efetivo não apenas na diagnose da cadeia produtiva e na confirmação das hipóteses, mas permitiu a proposição de ações com vistas ao maior protagonismo dos pescadores artesanais e de desenvolvimento desta cadeia.

**Palavras-chaves:** pesca artesanal, novos mercados de pescado, cadeia produtiva, território, sociologia econômica, Baixo Sul – BA.

## ABSTRACT

Walter, Tatiana. **New Uses and New Markets: What is their influence on the dynamic of the seafood chain based on artisan fishing?** 2010, 343p., Thesis (Doctorate in Science). Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Departamento de Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ.

The rise in fish consumption associated with the development of information technologies and especially those directed to improvements in the preservation of these products has led to an increase in international trade. This has produced a series of changes in the production chain which range from the implementation of new strategies for capture and fish farming to the reorganization of the whole chain, supply systems and the regulatory system governing the market. Aspects related to the quality of the fish, to the scale and regularity of supplies become crucial. Simultaneously with this there has been an expansion of other economic activities in territories traditionally occupied by fishing communities, especially tourism, petroleum and fish farming. It is argued that both these tendencies influence the seafood production chain and tend towards exclusion posing new challenges for these fishing communities. This thesis adopts theoretical and analytical perspectives developed for the study of agrofood systems to understand these questions. Differently from the approach based on natural resource management which has dominated in this field, we draw on the theoretical contributions of economic sociology, the French theory of convention and approaches based on the popular economy. These lines of analysis which have been used to study informal production chains, counter-hegemonic social movements, and the contribution of family farming to food production, have been little used for the analysis of the fishing sector, and in particular the artisan fishing sector and the dynamic of their production chain. The research involved eight municipalities and ninety fishing communities on the Bahia Baixo Sul coast, with information collected on the basis of direct interviews and observational research carried out between July, 2009 and June, 2010, together with from secondary sources. The analysis of the artisan extractivist seafood production chains in the region was based on a combination of a number of approaches. The concept of the Localized Agrifood System (SAL) aided in the understanding of the territorial dynamic of these production chains and in the identification of intra-territorial differences. The concept of the Domestic Production Unit helped to organize the analysis of the first phases of the chain, extraction, primary processing and the first stage of marketing. The concern with quality standards permitted an understanding of the ways in which the concept of quality is socially constructed. Economic sociology provided the tools for analyzing the dynamic of social relations. The production chain framework was important for capturing the systemic and meso-analytical levels of the analysis, which were essential for the comprehension of a variety of phenomena included in the objectives of our research. The research corroborated our hypotheses even though differences were observed depending on the products analyzed. First, second and third category fish, live seafood and dried fish all involved differences in the production chains and are more or less vulnerable and integrated into tendencies affecting the world market and the other activities in the territory concerned. The theoretical and analytical frameworks adopted proved themselves to be appropriate not only to the diagnosis of the production chain and the confirmation of the hypotheses but also allowed for the proposal of actions aimed at promoting a greater protagonism on the part of the artisan fishers and at the development of their productive chain.

**Key-words:** tropical marine small-scale multiespecific fishery; chain; territory; Economic Sociology; Baixo Sul/BA.

## Lista de abreviaturas e siglas

<b>Abreviaturas e Siglas</b>	<b>Significado</b>
<b>ABPESCA</b>	Associação Beneficente dos Pescadores do Baixo Sul
<b>ADEF</b>	Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Francisco
<b>AGRECO</b>	Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral
<b>AMUBS</b>	Associação dos Municípios da Microrregião Baixo Sul
<b>ANP</b>	Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustível
<b>APL</b>	Arranjo Produtivo Local
<b>APL.COM</b>	Arranjo Produtivo Local Comunitário
<b>ASPAC</b>	Associação de Pescadores Artesanais de Barra dos Carvalhos
<b>ASSOCENE</b>	Associação de Orientação às Cooperativas do Nordeste
<b>BB</b>	Banco do Brasil
<b>BNB</b>	Banco do Nordeste
<b>BNDES</b>	Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social
<b>CAA</b>	Centro de Assessoria do Assuruá
<b>CAESB</b>	Companhia de Água e Esgoto de Brasília
<b>CCA</b>	<i>Commodity Chain Analysis</i>
<b>CEAGESP</b>	Companhia de Entrepótos e Armazéns Gerais de São Paulo
<b>CEASA</b>	Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro
<b>CEFET</b>	Centro Federal de Educação Tecnológica
<b>CGPEG</b>	Coordenação Geral de Petróleo e Gás
<b>CIPAR</b>	Centro Integrado da Pesca Artesanal
<b>COELBA</b>	Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia
<b>CONAB</b>	Companhia Nacional de Abastecimento
<b>COOPEBAS</b>	Cooperativa de Pescadores de Barra do Serinhaém
<b>COOPEMAR</b>	Cooperativa de Pescadores, Marisqueiros e Aqüicultores
<b>COOPEROSTRA</b>	Cooperativa dos Produtores de Ostra de Cananéia
<b>CPDA</b>	Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
<b>DAP</b>	Declaração de Aptidão do Pronaf
<b>DhESC BRASIL</b>	Plataforma Brasileira de Direitos Humanos Econômicos, Sociais, Culturais e Ambientais (atualmente DhESCA)
<b>DPA</b>	Departamento de Pesca e Aquicultura do Ministério da Agricultura
<b>EBDA</b>	Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola
<b>EIA</b>	Estudo de Impacto Ambiental
<b>EJF</b>	Environmental Justice Foundation
<b>El Paso</b>	El Paso Corporation
<b>E&amp;P</b>	Exploração e Produção de Petróleo e Gás
<b>FAO</b>	Food And Agriculture Organization
<b>FEPPESBA</b>	Federação de Pescadores do Estado da Bahia
<b>FINBRA</b>	Finanças do Brasil/MF
<b>FNMA</b>	Fundo Nacional do Meio Ambiente
<b>FRIJEL</b>	Frigoríficos Jequié Ltda.
<b>GVC</b>	<i>Global Value Chain Analysis</i>
<b>GPS</b>	<i>Global Positioning System</i>
<b>HACCP</b>	<i>Hazard Analysis and Critical Control Point System</i>
<b>IBAMA</b>	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
<b>ICSF</b>	<i>International Collective in Support of Fishworkers</i>
<b>IDH</b>	Índice de Desenvolvimento Humano
<b>IFBA</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (antigo CEFET)

<i>Abreviaturas e Siglas</i>	<i>Significado</i>
<b>IMNV</b>	Mionecrose Infecciosa Viral
<b>IPC</b>	Instituto de Pesca de Cairú
<b>LER</b>	LER/DORT - Lesões por Esforços Repetitivos e Distúrbios Osteo-musculares
<b>Relacionados ao Trabalho</b>	Relacionados ao Trabalho
<b>MAPA</b>	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<b>MDA</b>	Ministério do Desenvolvimento Agrário
<b>MicroSAL</b>	Microssistema Agroalimentar Localizado
<b>MF</b>	Ministério da Fazenda
<b>MMA</b>	Ministério do Meio Ambiente
<b>MPA</b>	Ministério de Pesca e Aquicultura
<b>MPE</b>	Grupo MPE
<b>MSC</b>	<i>Marine Stewardship Council</i>
<b>MTur</b>	Ministério do Turismo
<b>Netchain</b>	<i>Netchain Analysis</i>
<b>Netuno</b>	Netuno Alimentos S.A.
<b>NSE</b>	Nova Sociologia Econômica
<b>NUPAUB/USP</b>	Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas em Áreas Úmidas Brasileiras
<b>NUPEM</b>	Núcleo de Pesquisas Ecológicas de Macaé
<b>OECD</b>	<i>Organization for Economic Co-operation and Development</i>
<b>OMT</b>	Organização Mundial do Turismo
<b>ONG</b>	Organização Não-Governamental
<b>PAA</b>	Política de Aquisição de Alimentos
<b>PEA</b>	Projetos e Programas de Educação Ambiental
<b>PCAP</b>	Planos de Compensação da Atividade Pesqueira
<b>PMDP</b>	Projetos de Monitoramento do Desembarque Pesqueiro
<b>PÓLO NÁUTICO</b>	Pólo Náutico da UFRJ
<b>POF</b>	Pesquisa de Orçamento Familiar
<b>PRODETUR/NE</b>	Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste
<b>PRONAF</b>	Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar
<b>PROVARZEA</b>	Projeto de Manejo dos Recursos Naturais da Várzea
<b>RESEX</b>	Reserva Extrativista
<b>RGP</b>	Registro Geral da Pesca
<b>SAI</b>	Sistemas Agroindustriais
<b>SAL ou SIAL</b>	Sistema Agroalimentar Localizado
<b>SAMPMASSA</b>	Associação Assistencial dos Moradores de São Sebastião
<b>SCA</b>	<i>Supply Chain Analysis</i>
<b>SEAGRI</b>	Secretaria Estadual de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária
<b>SEAP/PR</b>	Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República
<b>SIF</b>	Serviço de Inspeção Federal
<b>SIPAG/MAPA</b>	Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do MAPA
<b>SOLTEC</b>	Núcleo de Solidariedade Técnica
<b>SUDEPE</b>	Superintendência de Desenvolvimento da Pesca
<b>SUS</b>	Sistema Único de Saúde
<b>UDECON</b>	União de Desenvolvimento da Ilha do Contrato
<b>UDP</b>	Unidade Doméstica de Produção
<b>UDP C</b>	Unidade Doméstica de Produção Contratada
<b>UFBA</b>	Universidade Federal da Bahia
<b>UFRJ</b>	Universidade Federal do Rio de Janeiro
<b>WWF</b>	<i>World Wide Fund For Nature</i>
<b>ZEE</b>	Zona Econômica Exclusiva

## **Listas de Tabelas**

Tabela 1 – Aquisição alimentar domiciliar per capita de pescado no Brasil, em Kg/ano, por região geográfica e origem do pescado.	<b>30</b>
Tabela 2 – Tipo de interdependência da cadeia produtiva e ganhos obtidos.	<b>76</b>
Tabela 3 – Estimativa populacional de pescadores e número de bairros e comunidades pesqueiras litorâneas nos oito municípios definidos como área de estudo.	<b>111</b>
Tabela 4 – Caracterização dos microssistemas localizados, inseridos no sistema Baixo Sul, definidos pelo conjunto de municípios, comunidades pesqueiras, localidades turísticas e município pólo.	<b>125</b>
Tabela 5 – Fontes de informações secundárias.	<b>128</b>
Tabela 6 – Eventos em que foi aplicada a técnica de observação participante.	<b>130</b>
Tabela 7 – Relatórios das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto CIPAR Baixo Sul utilizados como apoio à técnica de observação participante.	<b>131</b>
Tabela 8 – Comunidades e bairros de cada microssistema representados no CIPAR Baixo Sul.	<b>132</b>
Tabela 9 – Comunidades e bairros de cada microssistema analisadas por meio de informações secundárias.	<b>140</b>
Tabela 10: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às localidades investigadas, períodos, mercados públicos e peixarias pesquisadas.	<b>141</b>
Tabela 11: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às localidades turísticas investigadas, períodos e restaurantes e bares pesquisados.	<b>142</b>
Tabela 12: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às comunidades pesqueiras investigadas, períodos e estruturas de comercialização pesquisadas.	<b>144</b>
Tabela 13: Localidades de Salvador investigadas e atividades realizadas.	<b>145</b>
Tabela 14 – Produção de frutos do mar (em toneladas) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e <i>microssistema agroalimentar localizado</i> .	<b>149</b>
Tabela 15 – Receita gerada na primeira comercialização dos frutos do mar (em R\$) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro.	<b>150</b>
Tabela 16 – Receita gerada na primeira comercialização dos frutos do mar (em R\$) por microssistema agroalimentar localizado e por recurso pesqueiro.	<b>151</b>
Tabela 17 – Variação na demanda e oferta (safra) de frutos do mar ao longo do ano, sendo destacado os recursos mais relevantes para os entrevistados, por tipo de produto.	<b>155</b>

Tabela 18 – Diminuição na oferta de produtos do Baixo Sul frente ao aumento do turismo.	<b>157</b>
Tabela 19 – Distribuição de embarcações do tipo “saveiro” e “canoa” nos municípios do Baixo Sul em 2005.	<b>159</b>
Tabela 20 – Características da produção de gelo no Baixo Sul.	<b>166</b>
Tabela 21 – Infraestruturas destinadas ao abastecimento de diesel.	<b>168</b>
Tabela 22 – Tipologias de Unidade Doméstica de Produção (UDP): familiar ou “contratada” com base em Coraggio (2000).	<b>177</b>
Tabela 23 – Estruturas utilizadas para conservação dos frutos do mar e formas de conservação dos frutos do mar presentes na UDP <i>Familiar</i> , por MicroSAL.	<b>179</b>
Tabela 24 – Principais atividades econômicas e políticas públicas de segurança social declaradas pelos participantes do CIPAR Baixo Sul e descritas no âmbito dos diagnósticos como necessárias à composição da renda familiar às famílias de pescadores, por município do Baixo Sul – BA.	<b>180</b>
Tabela 25 – Percentual de restaurantes em localidades turísticas e de peixarias que contratam mulheres para beneficiar o camarão.	<b>182</b>
Tabela 26 – Tipologias de comercialização direta e indireta identificadas em cada microssistema (comunidades diagnosticadas/total de comunidades).	<b>185</b>
Tabela 27 – Valores de referência (em R\$) praticados na região relacionados aos produtos comercializados por peixarias e mercados públicos.	<b>189</b>
Tabela 28 – Total de frutos do mar (em Kg) adquirido pelas peixarias em um ano (n=10).	<b>190</b>
Tabela 29 – Perfis de peixarias identificados quanto à gama de produtos fornecidos, por microssistema (n=20).	<b>192</b>
Tabela 30 – Localidades citadas como fornecedoras de catados pelas peixarias das sedes e das localidades turísticas.	<b>193</b>
Tabela 31 – Capacidade máxima de estocagem de frutos do mar (em litros) das peixarias do Baixo Sul – BA.	<b>194</b>
Tabela 32 – Distribuição do tempo de existência das peixarias do Baixo Sul, em anos (n=20).	<b>195</b>
Tabela 33 – Distribuição do tempo de existência dos bares e restaurantes do Baixo Sul, em anos (n=30).	<b>204</b>
Tabela 34 – Número de empregos gerados pelos restaurantes na baixa e alta temporada (n=28).	<b>204</b>
Tabela 35 – Participação dos frutos do mar no total de refeições servidas pelos bares e restaurantes entrevistados (n=38).	<b>205</b>

Tabela 36 – Importância dos frutos do mar na elaboração dos principais pratos dos estabelecimentos (n=25).	<b>206</b>
Tabela 37 – Ordem de importância dos frutos do mar utilizados como matéria prima pelos restaurantes e bares no Baixo Sul – BA (n=40).	<b>207</b>
Tabela 38 – Frequência em que os peixes foram citados dentre aqueles utilizados na elaboração dos pratos pelos estabelecimentos (n=40).	<b>207</b>
Tabela 39 – Principais fornecedores de peixes citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.	<b>209</b>
Tabela 40 – Principais fornecedores de camarão citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.	<b>209</b>
Tabela 41 – Principais fornecedores de polvo citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.	<b>210</b>
Tabela 42 – Principais fornecedores de lagosta citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.	<b>211</b>
Tabela 43 – Principais fornecedores de catados citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.	<b>211</b>
Tabela 44 – Produção dos principais peixes de 1 <sup>a</sup> e 2 <sup>a</sup> qualidade (em toneladas) consumidos pelos restaurantes do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e <i>microssistema agroalimentar localizado</i> .	<b>221</b>
Tabela 45 – Distribuição da frota por arte de pesca (linha, emalhe e arrasto) no Baixo Sul – BA, discriminando as localidades turísticas.	<b>221</b>
Tabela 46 – Produção de frutos do mar (em toneladas) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e <i>microssistema agroalimentar localizado</i> .	<b>228</b>
Tabela 47 – Preços praticados ao longo da cadeia produtiva de mariscos vivos entre Baixo Sul e Salvador – BA.	<b>254</b>
Tabela 48 – Produção total de peixes de 3 <sup>a</sup> qualidade no Baixo Sul, em 2005, por MicroSAL e para o Baixo Sul como um todo.	<b>258</b>
Tabela 49 – Distribuição das entidades de pesca por MicroSAL.	<b>266</b>
Tabela 50 – Entidades de pesca que receberam investimentos em suas sedes (aquisição de terreno e/ou sede, reforma, aquisição de imobiliário) por meio de iniciativas associadas ao licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo.	<b>271</b>
Tabela 51 – Principais fatores responsáveis pelos processos de degradação ambiental e de conflitos percebidos pelas comunidades pesqueiras descritos nos diagnósticos pesquisados (n=22).	<b>275</b>
Tabela 52 – Entidades/localidades que solicitaram apoio ao MPA para ações destinadas à cadeia produtiva de forma articulada às ações das políticas públicas do	<b>287</b>

CIPAR e de desenvolvimento territorial na região.

Tabela 53 – Montante (em R\$) destinado aos municípios do Baixo Sul a título de *royalties* entre meados de 2007 e meados de 2010.

**294**

Tabela 54 – Participação dos *royalties* no orçamento total dos municípios do Baixo Sul/BA em 2008.

**294**

## **Lista de Figuras**

Figura 1 – Sistema Agroindustrial – SAI.	<b>70</b>
Figura 2 – Esquema analítico referente aos elos iniciais da cadeia produtiva, definindo a Unidade Doméstica de Produção – UDP conforme proposto por Coraggio (2000).	<b>106</b>
Figura 3 – Área de Estudo.	<b>112</b>
Figura 4 – Esquema proposto para análise da cadeia produtiva fazendo uso do aporte de Sistema Agroalimentar Localizado – SAL (Munick, 2006).	<b>124</b>
Figura 5 – Condições sanitárias caracterizadas como ruins.	<b>136</b>
Figura 6 – Condições sanitárias caracterizadas como razoáveis e boas.	<b>137</b>
Figura 7 – Tipos de pescados: representados aqui por vermelho fresco e inteiro, tilápia em filé congelada e camarão-pistola fresco e inteiro, respectivamente.	<b>152</b>
Figura 8 – Catados (de diversos recursos); mariscos vivos e peixes secos, respectivamente.	<b>152</b>
Figura 9 – Embarcações típicas do Baixo Sul: saveiros e canoas, respectivamente.	<b>159</b>
Figura 10 – Artes de pesca praticadas em ambientes abrigados: camboa e tapasteiro.	<b>162</b>
Figura 11 – Manzuás e armadilhas, ambas para captura de siri.	<b>163</b>
Figura 12 – Esquema representando a Unidade Doméstica de Produção Familiar para as comunidades pesqueiras do Baixo Sul, conforme Coraggio (2000).	<b>178</b>
Figura 13 – Esquema representando a UDP Contratada para o beneficiamento de camarão, conforme Coraggio (2000).	<b>182</b>
Figura 14 – Esquema da Unidade Doméstica “Contratada” na destinação do rejeito da pesca de camarão, com base em Coraggio (2000).	<b>183</b>
Figura 15 – Esquema representando os lugares de origem de pescados e catados (seta com ponta aberta) às peixarias e todas as possibilidades de destinação dos produtos (setas com ponta cheia).	<b>188</b>
Figura 16 – Condições sanitárias observadas nas peixarias entrevistadas (n=20).	<b>195</b>
Figura 17 – Mercado de Pescado de Valença – BA.	<b>196</b>
Figura 18 – Comercialização de pescado na feira em Camamu – BA.	<b>197</b>
Figura 19 – Comércio ambulante de catados e mariscos vivos em Camamu – BA.	<b>197</b>
Figura 20 – Mercado de Ituberá – BA.	<b>200</b>
Figura 21 – Comercialização de peixe seco em Ituberá e Camamu, respectivamente.	<b>200</b>
Figura 22 – Origem dos proprietários dos restaurantes e bares entrevistados (n=23).	<b>203</b>

Figura 23 – Estruturas da cadeia produtiva considerando sua inserção no território.	<b>219</b>
Figura 24 – Fluxos de peixes de 1 <sup>a</sup> e 2 <sup>a</sup> no MicroSAL sul durante o período de inverno (março a setembro) e verão (outubro a março).	<b>224</b>
Figura 25 – Fluxos de Peixes de 1 <sup>a</sup> e 2 <sup>a</sup> qualidade no MicroSAL norte durante o inverno e verão.	<b>225</b>
Figura 26 – Fluxos de peixes de 1 <sup>a</sup> e 2 <sup>a</sup> qualidade no MicroSAL centro ao longo de todo ano (não foram observadas diferenças sazonais nos fluxos).	<b>226</b>
Figura 27 – Fluxo de camarões no inverno em todo litoral do Baixo Sul – BA.	<b>232</b>
Figura 28 – Fluxo de camarões no verão em todo litoral do Baixo Sul – BA.	<b>233</b>
Figura 29 – Fluxo de produção da lagosta no Baixo Sul – BA.	<b>236</b>
Figura 30 – Fluxo da produção de polvo no Baixo Sul - BA.	<b>238</b>
Figura 31 – Beneficiamento de ostra em Ituberá – BA.	<b>240</b>
Figura 32 – Fluxo de catados no microSAL sul. No verão, aumenta a demanda no sistema, mas não há alteração nos fluxos.	<b>242</b>
Figura 33 – Fluxo de catados no MicroSAL centro.	<b>243</b>
Figura 34 – Fluxo de catados no MicroSAL norte.	<b>243</b>
Figura 35 – Pratos elaborados com mariscos vivos: aratu e lambreta, respectivamente.	<b>246</b>
Figura 36 – Fluxo de mariscos vivos no MicroSAL sul.	<b>247</b>
Figura 37 – Parada das ostras, em Canavieiras (Cairu).	<b>248</b>
Figura 38 – Comercialização de mariscos vivos em Salvador.	<b>249</b>
Figura 39 – Fluxo de mariscos vivos entre o Baixo Sul e Salvador – MicroSAL centro/norte.	<b>252</b>
Figura 40 – Fluxo de peixes de terceira em cada MicroSAL.	<b>259</b>
Figura 41 – Fluxo de peixes secos em cada MicroSAL.	<b>261</b>

## Sumário

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
Justificativa	12
Objetivo Geral	16
Objetivos Específicos	17
<b>CAPÍTULO 1 – CONSTRUINDO HIPÓTESES: NOVOS MERCADOS? NOVOS USOS?</b>	<b>18</b>
1.1. Novos mercados: As estratégias em torno do mercado de frutos do mar	18
<i>1.1.1 – O cenário brasileiro</i>	28
1.2. Novos Usos: a expansão de outras atividades econômicas no território	36
<i>1.2.1 – O turismo</i>	37
<i>1.2.2 – Aquicultura</i>	46
<i>1.2.3 – A indústria do petróleo</i>	54
1.3 – Novos mercados e novos usos: principais conclusões	61
<b>CAPÍTULO 2 – A ANÁLISE DA PESCA ARTESANAL POR MEIO DO APORTE DOS SISTEMAS AGROALIMENTARES.</b>	<b>64</b>
2.1. O aporte sobre gestão do uso dos recursos pesqueiros	65
2.2. Cadeia Produtiva	68
2.3. O enfoque no território	89
2.4. Subsídios Teóricos	94
<i>2.4.1 – A contribuição da Nova Sociologia Econômica – NSE</i>	94
<i>2.4.2 – A Teoria Francesa das Convenções</i>	99
<i>2.4.3 – A Economia do Trabalho: a contribuição de Coraggio</i>	102
2.5. Considerações necessárias ao aporte teórico-analítico para compreender a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal no Baixo Sul	104
<b>CAPÍTULO 3 – A CADEIA PRODUTIVA DOS FRUTOS DO MAR ORIUNDOS DA PESCA ARTESANAL DO BAIXO SUL DA BAHIA.</b>	<b>108</b>
3.1. Introdução	108
3.2. A Área de Estudo	109
<i>3.2.1 – Delimitação da Área de Estudo</i>	109
<i>3.2.2 – A pesca artesanal no Baixo Sul</i>	110
<i>3.2.3 – As demais atividades econômicas presentes no território</i>	115

<i>3.2.4 – A Política Pública do CIPAR e de Desenvolvimento Territorial da Aquicultura e Pesca no Baixo Sul.</i>	<b>116</b>
3.3. Objetivos	<b>121</b>
3.4. A organização da pesquisa	<b>122</b>
<i>3.4.1 – Organização espacial da cadeia produtiva e suas consequências para pesquisa</i>	<b>122</b>
<i>3.4.2 – Definição dos parâmetros</i>	<b>126</b>
<i>3.4.3 – Instrumentos de pesquisa adotados</i>	<b>127</b>
<i>3.4.4 – Características dos levantamentos realizados</i>	<b>138</b>
3.5. A cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal no Baixo Sul – BA	<b>148</b>
<i>3.5.1 – A produção de frutos do mar no Baixo Sul e os produtos destinados à comercialização</i>	<b>148</b>
<i>3.5.2 – Os Meios de Produção</i>	<b>157</b>
<i>3.5.3 – Os principais insumos necessários à extração dos frutos do mar</i>	<b>165</b>
<i>3.5.4 – Demais infraestruturas existentes na região destinadas à cadeia produtiva dos frutos do mar</i>	<b>171</b>
<i>3.5.5 – Acesso a crédito</i>	<b>173</b>
<i>3.5.6 – Identificação dos elos da cadeia produtiva dos frutos do mar localizados no Baixo Sul – BA.</i>	<b>175</b>
<i>3.5.7 – Os fluxos de frutos do mar no Baixo Sul</i>	<b>217</b>
<i>3.5.8 – Ambiente Institucional</i>	<b>262</b>
<i>3.5.9 – Síntese sobre os resultados</i>	<b>295</b>
<b>CAPÍTULO 4 – PROPOSIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DOS FRUTOS DO MAR NO BAIXO SUL</b>	<b>298</b>
4.1. Introdução	<b>298</b>
4.2. O planejamento das ações de intervenção na cadeia produtiva dos frutos do mar como resultado do protagonismo dos pescadores	<b>301</b>
<i>4.2.1 - Proposições similares ao desenvolvimento da cadeia produtiva nos três microSAL's</i>	<b>304</b>
<i>4.2.2 – Proposições específicas para cada microSAL</i>	<b>313</b>
4.3. A articulação político-institucional como mecanismo de apoio à construção de novos mercados e de desenvolvimento da pesca artesanal.	<b>318</b>
4.4. Considerações Finais	<b>321</b>
<b>CONCLUSÃO</b>	<b>322</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>332</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>344</b>

## **INTRODUÇÃO**

O debate realizado em torno do abastecimento de frutos do mar no mercado mundial e das transformações do sistema agroalimentar é aquele que concerne aos demais itens agroalimentares. No Brasil, a importância da pesca extrativa artesanal (responsável por 51,4% da produção de frutos do mar) é similar à importância da agricultura familiar (responsável por 37% do valor produzido).

Comparando essas duas atividades, observa-se que ambas estão situadas à margem da estrutura de poder econômico e político dominante no país, sendo vulneráveis às transformações no mercado de alimentos e à expansão de outras atividades econômicas que se desenvolvem no mesmo território.

As transformações em torno do mercado consistem no estabelecimento de novas estratégias em relação à produção de alimentos, à organização da cadeia, ao abastecimento e à regulação do mercado e, ainda, ao surgimento de novos padrões de consumo, como a apelação sobre a origem e a ênfase em práticas socialmente e ambientalmente corretas. Transformações também presentes na agricultura familiar.

As transformações no território são oriundas de sua ocupação por outras atividades – o turismo, a aquicultura, o petróleo, as *commodities* tradicionais, as usinas hidrelétricas, a mineração – de maior dinâmica político-econômica do que a “pequena” produção e cuja expansão possui capacidade de reorganizá-la e, até mesmo, de desestruturá-la.

Do ponto de vista político-institucional, a criação da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República – SEAP/PR em 2003 e sua transformação em Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA, em junho de 2009 por meio da Lei nº 11.958, são um marco para o estabelecimento de políticas públicas voltadas à produção de pescado. A criação de uma estrutura de governo destinada ao desenvolvimento da pesca artesanal no âmbito do Poder Executivo pode ser comparada, em parte, à

existência de uma estrutura específica para agricultura familiar, cujas políticas públicas são formuladas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA<sup>1</sup>.

Ainda nesse contexto, os pescadores artesanais são contemplados na categoria de agricultores familiares e o Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF, pertencente ao MDA, tem sido o responsável pela implantação, também, da política de crédito destinada à pesca artesanal.

A promulgação da Lei nº 11.959 de 29 de junho de 2009 em substituição ao Decreto-Lei nº 221 de 1967, representa um novo marco ao desenvolvimento da atividade pesqueira no país e reconhece a atividade de pesca artesanal como uma atividade familiar ampliando, assim, os direitos dos pescadores e as políticas públicas relacionadas ao setor à unidade familiar, de maneira análoga ao que tem ocorrido na agricultura.

Do ponto de vista científico, uma série de trabalhos tem analisado a atividade pesqueira enquanto produtora de alimentos (LINDAHL, 2002; PONTE & GIBBON, 2003; RAFI KHAN *et al.*, 2005; PONTE, 2006; LINS, 2006), a partir do aporte teórico e analítico proposto aos sistemas agroalimentares. Tais artigos propõem uma análise diferenciada sobre a pesca quando comparados aos trabalhos de gestão do uso dos recursos pesqueiros (HARDIN, 1968; OSTROM, 1990) e àqueles que avaliam os mecanismos de acesso e de regulação dos recursos naturais (McCAY & ACHESON, 1987; BERKES *et al.*, 2006). Há, ainda, trabalhos que associam os dois aportes (HANNESSON, 2001; ROHEIM, 2005), abordando os efeitos da liberalização do mercado mundial de pescado na sustentabilidade ambiental e da complexa relação entre o regime de propriedade dos recursos pesqueiros e a reorganização do mercado mundial de pescado.

Entretanto, há poucos trabalhos que contemplam a atividade pesqueira com base no aporte oriundo dos sistemas agroalimentares, especificamente no Brasil (DAPPER, 2009; SOARES, 2009; AMARAL, 2007; PROCHMANN, 2007; LINS, 2006; MORAES, 2005; CHAVES, 2004; SOARES & FERREIRA, 2002), quando comparamos com a produção bibliográfica proveniente da agricultura familiar. A literatura tem apresentado abordagens teóricas e analíticas que visam compreender o papel dos “pequenos produtores”, das atividades “informais” e de movimentos anti-hegemônicos em torno da produção e consumo de alimentos. Encontram-se exemplos na bibliografia que se propõe a analisar a

---

<sup>1</sup>É importante destacar que o MPA possui competência sobre a pesca artesanal, industrial e a aquicultura. Neste sentido, se difere do MDA cuja competência é restrita à agricultura familiar.

Agricultura Orgânica, a Economia Solidária e o Comércio Justo. Bibliografia que pode trazer um novo olhar sobre a pesca artesanal.

Fruto do debate apresentado acima, o presente documento possui o objetivo de expor a tese de doutorado intitulada “Novos usos e novos mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal”, exigido como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade.

O texto reflete o esforço, enquanto cientista social, de olhar para pesca artesanal como uma atividade produtora de alimentos que se relaciona com o sistema capitalista. Sistema este que se expressa tanto na forma de “mercado”, enquanto ente que adquire os diversos produtos gerados por ela e cujos excedentes são necessários à manutenção e reprodução social das famílias de pescadores; como em sua relação com outras atividades econômicas, tidas pela sociedade atual como essenciais ao desenvolvimento, e que fazem uso do mesmo território e, algumas vezes, dos mesmos recursos ambientais.

Fundamentadas no debate acima, foram estruturadas as hipóteses centrais desta tese de que tanto as transformações no mercado mundial como àquelas oriundas da expansão de outras atividades econômicas no território são capazes de reorganizar a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal. Acredita-se, contudo, que esses processos tendem a ser excludentes, impondo novos desafios aos atores situados nesta cadeia, em especial, aos pescadores artesanais.

Tal debate pode parecer óbvio àqueles que estudam sistemas agroindustriais, principalmente àqueles que têm como objeto a agricultura familiar, mas não o é, quando constatamos que a maior parte dos trabalhos sobre a pesca extrativa foca o uso do meio natural e em como os pescadores se relacionam com instituições formais e não formais ao acessá-lo. Arcabouço teórico-analítico em que eu também propunha fazer uso, quando do ingresso no doutorado, em março de 2006.

Assumindo as escolhas realizadas ao longo desses quatro anos como um processo de amadurecimento profissional que se iniciou muito antes de meu ingresso no CPDA, entendo ser necessário expor ao leitor o meu histórico, para que seja possível compreender de que lugar eu estou falando, de como foi delineado o objeto da pesquisa que será exposta e como se configurou a escolha em pesquisar a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal da região litorânea do Baixo Sul, na Bahia.

Tem-se aqui a proposição de Sanchez Vasquez (2003), que defende que a produção teórica se dá na concretude das ações e no movimento dialético das forças produtivas da sociedade.

Para melhor compreensão do meu histórico profissional, o dividi em quatro períodos: i) meados de 1998 a dezembro de 2000: período em que realizei estudos sobre a pesca artesanal no Lago Paranoá em Brasília (DF); ii) 2001 a dezembro de 2003: período em que estive responsável pelo financiamento de projetos voltados a gestão pesqueira no Fundo Nacional do Meio Ambiente – FNMA pertencente ao Ministério do Meio Ambiente; iii) 2004 a junho de 2009: quando integrei a equipe técnica responsável pelo licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo e gás no Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA; iv) julho de 2009 até o momento: enquanto integrante da equipe de coordenação do projeto “Centro Integrado da Pesca Artesanal (CIPAR) no litoral do Baixo Sul da Bahia como instrumento de desenvolvimento local e territorial” financiado pelo MPA. Em paralelo aos dois últimos períodos é importante considerar a participação no curso de pós-graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade do CPDA/UFRRJ, dado meu ingresso como aluna de doutorado em março de 2006.

Os cinco anos anteriores à realização do mestrado eu me dediquei à graduação em oceanografia. Apesar de considerar esta formação importante na minha prática profissional e em minha compreensão sobre a atividade pesqueira, objeto de minhas pesquisas desde a faculdade, foi durante o mestrado que passei a ter uma maior compreensão da dimensão socioeconômica da pesca artesanal, do quanto os pescadores que a exercem são marginalizados politicamente e estão vulneráveis às diversas instituições que regulam sua cadeia produtiva.

No Lago Paranoá, em Brasília, um grupo de aproximadamente 55 pescadores viviam da pesca extrativa de tilápias e carpas, durante os anos de 1998 e 1999<sup>2</sup>. Apesar de capturarem espécies exóticas em um reservatório artificial, a pesca ali era proibida desde 1966. A proibição, entretanto, não era “sentida” até 1991 quando o Batalhão Lacustre, órgão que atua como polícia ambiental, assumiu sua fiscalização e passou a coibi-la gerando o abandono da atividade por muitos pescadores.

---

<sup>2</sup> O trabalho completo sobre a pesca artesanal no Lago Paranoá está em WALTER (2000) e WALTER & PETRERE (2007).

O desenvolvimento de minha dissertação de mestrado teve por objetivo dar suporte à Companhia de Água e Esgoto de Brasília – CAESB na negociação com o IBAMA para a liberação da pesca artesanal, que ocorreu em dezembro de 1999. Assim, eu tive a oportunidade de participar de toda a negociação em relação à sua liberação e acompanhar por aproximadamente um ano os efeitos da legalização no cotidiano das famílias com quem eu trabalhava. A pesquisa realizada teve um cunho prático e acabou por gerar informações que não estavam previstas inicialmente, dentre elas, as características da comercialização do pescado ao longo de toda a cadeia produtiva.

Os fatos que mais me chamaram atenção na época foram: i) concluir que a renda média mensal daqueles que permaneciam na atividade, mesmo ilegal, era igual ou superior a renda média dos demais habitantes dos bairros (cidades-satélites) em que eles residiam, mas eles não tinham melhores condições de vida e permaneciam anônimos em relação ao exercício de sua profissão. Aliás, cabe destacar que grande parte desses pescadores já o era (ou seus descendentes) em outras regiões do país, inclusive de pescadores que participaram da construção da cidade de Brasília, mas ali mantinham sua atividade anônima perante vizinhos e à sociedade brasiliense como um todo; ii) constatar que a legalização da atividade permitiu que diversos pescadores investissem em infraestrutura voltada à cadeia produtiva: novas embarcações, motores, petrechos e freezers para armazenamento da produção, demonstrando como as instituições vigentes podem afetar a dinâmica da atividade e de toda sua cadeia e; iii) verificar, por meio de uma pesquisa complementar, que os pescadores artesanais do Paranoá possuem um lucro médio diário três vezes superior aos pescadores da represa Billings em São Paulo, cuja pesca artesanal possui diversas similaridades. Essa diferença se explica por um conjunto de fatores, dentre os quais se destaca o sistema de propulsão das embarcações do Paranoá ser a remo não demandando gastos com combustível<sup>3</sup>; o sistema de comercialização ser direto e; o principal produto ser a tilápia inteira cujo preço é similar à tilápia filetada na Billings, que necessita de quatro vezes mais de matéria-prima (PETRERE *et al.*, 2006).

A análise sobre a comercialização do pescado ao longo da cadeia produtiva contribuiu para minhas primeiras reflexões a respeito dos efeitos das transformações no mercado de alimentos na pesca artesanal do país, quando ingressei no doutorado.

---

<sup>3</sup> Observa-se, contudo, que o Lago Paranoá possui apenas 38 km<sup>2</sup> e vários acessos o que facilita a utilização de canoas a remo. Já a Represa Billings possui uma área de 127 km<sup>2</sup> e a área de maior produtividade é distante do ponto de desembarque, justificando a utilização dos motores.

Constatado que a pesca artesanal realizada no Lago Paranoá abastece principalmente mercados informais, sendo seus produtos comercializados principalmente em feiras e ruas das cidades-satélites, minha opinião era de que a reorganização do mercado mundial de pescado e a maior participação dos supermercados e grandes varejistas nesta cadeia eram incapazes de afetar a pesca artesanal. Esta perspectiva foi alvo dos debates entre “orientanda e orientador” durante minhas atividades acadêmicas no CPDA e me instigaram a pesquisar mais sobre o assunto, fato que culminou na tese aqui escrita.

Depois de finalizado o mestrado, passei a integrar a equipe técnica do FNMA/MMA e atuar como gestora pública. Durante três anos, tive contato com aproximadamente vinte e cinco projetos em todo país, tanto na zona costeira como em águas interiores, que tinham como objeto a gestão do uso dos recursos pesqueiros. Todos eles focavam suas ações na sustentabilidade ambiental dos recursos pesqueiros, em medidas de ordenamento e de conservação relegando a um segundo plano, o papel da atividade pesqueira enquanto atividade econômica e fornecedora de alimentos.

Mesmo nos debates em torno da formulação de editais e de políticas públicas, aspectos relacionados à comercialização e à estruturação da cadeia produtiva surgiam como uma necessidade a ser encarada, mas sem a definição de ações específicas.

Por outro lado, os projetos apresentavam o esforço coletivo, oriundo de diferentes atores no desenvolvimento da atividade pesqueira. Fato este bastante interessante no enfrentamento das adversidades relacionadas à manutenção da atividade de pesca artesanal no país.

Findo minhas atividades no FNMA, vim para a cidade do Rio de Janeiro e passei a integrar a equipe técnica da Coordenação Geral de Petróleo e Gás – CGPEG/IBAMA responsável pelo licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo.

No início de 2004, época de meu ingresso, pescadores de diversas regiões do país – inclusive do Baixo Sul, na Bahia – protocolaram uma ação no Ministério Público contra as empresas de pesquisa sísmica<sup>4</sup> e o IBAMA, alegando que a atividade gerava impactos

---

<sup>4</sup> A atividade de pesquisa sísmica marítima faz parte da fase exploratória da atividade petrolífera, tendo por objetivo investigar e dimensionar novos reservatórios de petróleo e gás. No capítulo 1 são descritas as características da pesquisa sísmica e seus impactos sobre a pesca artesanal.

graves à atividade pesqueira e que os mesmos não eram devidamente monitorados, mitigados e compensados.

Em face ao exposto e ao reduzido número de profissionais naquela unidade que tinham conhecimento técnico sobre a atividade pesqueira, me foi imputada a responsabilidade na análise de impactos socioambientais da atividade petrolífera sobre a atividade pesqueira e na definição de procedimentos e diretrizes adequados à realidade da pesca artesanal.

Tal atribuição propiciou meu contato com uma série de comunidades pesqueiras situadas na área de influência de empreendimentos marítimos de exploração e produção de petróleo e minha participação, em conjunto com outros técnicos e outras áreas do IBAMA, na construção das diretrizes e procedimentos de um conjunto de projetos socioambientais, dentre os quais é necessário dar ênfase a três: i) os Projetos e Programas de Educação Ambiental – PEA; ii) os Planos de Compensação da Atividade Pesqueira – PCAP e iii) os Projetos de Monitoramento do Desembarque Pesqueiro – PMDP.

Os dois primeiros projetos preconizam a Educação Ambiental no Processo de Gestão e assumem a existência de uma assimetria estrutural entre os tomadores de decisão – gestores públicos das diversas agências de Estado – e população afetada por empreendimentos impactantes<sup>5</sup>. Assim, os projetos destinam-se aos grupos que são impactados pelos empreendimentos e estão alijados do processo de tomada de decisão e visam sua emancipação, por meio de uma educação ambiental crítica, enquanto sujeitos e enquanto grupo social.

O processo reconhece assim o alijamento político de determinados grupos e sua maior vulnerabilidade aos riscos imputados pela presença dos empreendimentos instalados. Em especial, reconhece os pescadores artesanais como grupo social prioritário quando se trata de empreendimentos marítimos de exploração e produção de petróleo e gás.

---

<sup>5</sup> A publicação “Educação Ambiental no contexto de medidas mitigadoras e compensatórias de impactos ambientais: perspectivas do licenciamento”, organizada por LOUREIRO (2009) e redigida pelos diversos técnicos que participaram da formulação teórica e prática da Educação Ambiental no Licenciamento no IBAMA aprofundam e justificam a formulação exposta acima.

Como o PCAP possui o objetivo de compensar as comunidades pesqueiras por transtornos gerados na rotina de pesca, em geral resulta em investimentos de infraestrutura destinados à organização social e à cadeia produtiva do pescado.

Já o projeto de monitoramento do desembarque pesqueiro gera informações contínuas no tempo e no espaço acerca da produção pesqueira, enquanto a atividade de petróleo se faz presente em uma dada área.

Contudo, a falta de reconhecimento por parte dos pescadores em relação à efetividade dos projetos e dos investimentos que vinham sendo realizados me apontava, na época, para os limites da atuação do licenciamento ambiental frente aos demais entes do Estado<sup>6</sup>. O primeiro deles é fruto das limitações do licenciamento ambiental frente ao recorte territorial oriundo da avaliação de impactos, teoria que pauta toda a legislação ambiental no que concerne à temática “licenciamento”. Na prática, tem-se que em um dado território nem todos os municípios e/ou comunidades são alvo dos projetos ambientais, resultando em uma assimetria interna ao território<sup>7</sup>. O segundo limite deve-se ao IBAMA não ter mandato legal para exigir de um ente privado (empresas petrolíferas) ações que são de responsabilidade estrita da esfera pública, a exemplo da saúde e da educação formal (WALTER & MENDONÇA, 2007; SERRÃO *et al.*, 2009).

Com o objetivo de enfrentar esses limites, em 2006 foi iniciada uma negociação entre CGPEG e Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca – SEAP/PR, cuja esfera de competência permitia ações no território como um todo, bem como, continha maior capacidade em negociar agendas públicas com outros entes do Estado com vistas ao desenvolvimento da pesca artesanal. Esta articulação culminou no financiamento, por parte do MPA, do projeto “Centro Integrado da Pesca Artesanal (CIPAR) do litoral do Baixo Sul, na Bahia, como instrumento de desenvolvimento local e territorial”, apelidado de Projeto CIPAR Baixo Sul.

O projeto CIPAR Baixo Sul pode ser considerado fruto das ações do licenciamento ambiental das atividades de petróleo na região litorânea do Baixo Sul, na Bahia, e possui

---

<sup>6</sup> Walter & Mendonça (2007) fazem uma reflexão sobre os limites e possibilidades do licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo por meio da análise dos projetos implementados no Baixo Sul/BA.

<sup>7</sup> Observa-se, contudo, que ao tratar de Termos de Ajustamento de Conduta – TAC e mesmo ao tratar de um conjunto de licenças ambientais, a área de influência torna-se mais abrangente de forma que os projetos passam a contemplar o território como um todo. No caso de áreas em que as atividades petrolíferas são pontuais ou que a atividade petrolífera está em fase exploratória apenas, como é o Baixo Sul, os projetos possuem um recorte geográfico mais restrito.

o objetivo de: i) expandir as ações de mobilização social e de investimentos em infraestrutura destinados à cadeia produtiva para todas as comunidades pesqueiras do Baixo Sul, em especial às comunidades que exercem sua atividade nos estuários e manguezais que não participam das ações do licenciamento ambiental; ii) construir uma agenda voltada ao desenvolvimento da pesca artesanal envolvendo as peculiaridades de toda a pesca artesanal no território, contemplando ações que visam tanto a organização social dos pescadores como a melhoria da cadeia produtiva dos frutos do mar ali produzidos. Em conjunto com os resultados gerados pela CGPEG, o processo tem por objetivo facilitar a atuação do Ministério da Pesca e Aquicultura na região e, em consequência, do próprio licenciamento ambiental. O projeto é fruto do convênio 073/08 entre MPA e a organização não governamental Instituto de Planejamento da Gestão Governamental – IPLAN, cuja execução iniciou em janeiro de 2009 com previsão de término ao final de 2010.

Enquanto política pública, o Centro Integrado da Pesca Artesanal – CIPAR caracteriza-se por uma unidade produtiva integrada, voltada aos profissionais envolvidos na pesca extrativa artesanal, com espaços físicos capazes de criar e oferecer condições a esses profissionais de: i) organizarem-se socialmente; ii) envolvê-los no processo de ensino inicial e continuado formal e técnico profissionalizante; iii) prover infraestrutura adequada ao exercício da atividade pesqueira, melhorando as condições de saúde laboral dos trabalhadores e; iv) prover a infraestrutura necessária à manutenção da qualidade sanitária e nutricional do pescado ao longo de toda a cadeia produtiva.

Concomitante à disponibilização de infraestrutura, o MPA objetiva a capacitação dos integrantes das comunidades pesqueiras, com base nos princípios do associativismo e cooperativismo, de forma que os mesmos venham a gerir coletivamente a infraestrutura implementada, dado que o CIPAR tem como princípio o protagonismo coletivo e por objetivo a geração e distribuição de oportunidades de trabalho e renda àqueles que participam da produção, do beneficiamento, da comercialização e da distribuição do pescado.

Quando da aprovação do projeto, fui convidada a integrar sua equipe de coordenação, me desligando assim das atividades do IBAMA e assumindo os desafios afeitos a sua execução.

Dado que a pesca artesanal no Baixo Sul era alvo de medidas de monitoramento, mitigação e compensação do licenciamento de petróleo e dispunha de um grande conjunto de informações de caráter público, bem como, eu continha um elevado conhecimento a respeito da pesca artesanal na região por atuar ali desde 2002<sup>8</sup>, já tinha sido realizada a escolha pelo Baixo Sul como área de pesquisa. Contudo, a execução do Projeto CIPAR Baixo Sul permitiu ampliar a pesquisa e propiciou recursos para realização de levantamentos de campo específicos. Permitiu também a análise sobre a intervenção das políticas públicas de competência do MPA na cadeia produtiva da pesca artesanal.

Cabe ressaltar, entretanto, que o CIPAR é uma política pública de desenvolvimento da pesca artesanal com foco na cadeia produtiva. Assim, a pesquisa realizada está associada à intencionalidade em aumentar o protagonismo dos pescadores em sua cadeia produtiva, o que reflete em algumas das escolhas realizadas no decorrer desta tese. Dentre elas, a opção pelo aporte oriundo dos Sistemas Agroalimentares Localizados – SAL e a adoção do conceito de “unidade doméstica de produção”, proposto pela Economia Solidária, para compreensão dos elos iniciais da cadeia produtiva.

Como último processo relevante, faz-se necessário a referência às atividades acadêmicas no CPDA – em especial, a realização das disciplinas e o convívio com o Prof. Dr. John Wilkinson – que me instigaram a propor esta tese e que apresenta uma abordagem teórico-analítica bastante inovadora em relação à pesca artesanal no Brasil.

Tendo discorrido sobre meu histórico e como se constituíram as escolhas em relação à tese, é necessário expor ao leitor a definição de pesca artesanal adotada, para melhor situá-lo. É importante esclarecer, em primeiro, a dificuldade em delimitar as categorias de pesca, considerando a existência de várias terminologias para rotular as pescarias, tais como: pesca artesanal, pesca de pequena escala, pesca tradicional, pesca industrial, pesca empresarial, pesca extractiva, pesca de cultivo, pesca esportiva, etc. As categorias mudam de um país para outro e há sobreposição em relação a determinadas terminologias. É o caso da pesca de pequena escala, tradicional e artesanal (GARCIA, 2005; BERKES *et al.*, 2006). Contudo, tais termos diferem em detalhes na definição e não substancialmente, havendo um consenso sobre que tipo de atividade está sendo abordada e quais dimensões – social, econômica, tecnológica, cultural e ambiental – devem ser consideradas (BERKES *et al.*, 2006). Em virtude do aumento da importância do

---

<sup>8</sup> Minha atuação no Baixo Sul se iniciou quando eu estava no Fundo Nacional de Meio Ambiente – FNMA.

pescado oriundo da aquicultura encontra-se na literatura internacional uma divisão sobre dois tipos principais de pesca: a pesca extrativa, cujo pescado é proveniente da atividade de captura, ou seja, da atividade extrativista; e a pesca cultivada, cujo pescado é produzido, ou seja, oriundo da aquicultura<sup>9</sup>. Ambas podem ocorrer em diversas escalas (FAO, 2007). A despeito da pesca de cultivo poder ser realizada de forma artesanal, a definição proposta aqui tem como objeto à pesca extrativa, dado que a mesma possui aspectos culturais, sociais e econômicos distintos da pesca de cultivo.

Sendo assim, para fins desta tese, entende-se como pesca artesanal a atividade que contempla tanto as capturas de espécies aquáticas<sup>10</sup> cujo objetivo é comercial associado à subsistência das famílias dos participantes, quanto àquelas capturas com objetivo essencialmente comercial. Pode, inclusive, ser uma alternativa sazonal ao praticante que se dedica durante parte do ano à agricultura (pescador/agricultor) ou a outras atividades econômicas, tais como construção civil ou turismo (DIEGUES, 1995). Destaca-se como uma grande fornecedora de proteína de ótima qualidade para as populações locais, é multiespecífica (captura diversas espécies), utiliza grande variedade de aparelhos e, em geral, a maioria das embarcações não é motorizada. Geralmente, os meios de produção (petrechos de pesca) são confeccionados pelo grupo familiar ou em bases comunitárias e o saber-fazer orienta as pescarias e a divisão das tarefas do grupo. O pescador artesanal exerce sua atividade de maneira individual, em pares ou em grupos de quatro a seis indivíduos e está sob o efeito de pressões econômicas que governam sua estratégia de pesca, selecionando os peixes de maior valor. Sua relação com o mercado é caracterizada pela presença de intermediários (BAYLEY & PETRERE, 1989; FISCHER *et al.*, 1992; DIEGUES, 1993). A relação de trabalho parte de um processo baseado na unidade familiar ou no grupo de vizinhança e tem como fundamento o fato dos pescadores ou parte deles serem proprietários do seu meio de produção (DIEGUES, 1983).

Por último, antes de apresentar a justificativa e os objetivos da pesquisa, faz-se necessário um breve resumo acerca do escopo do trabalho para facilitar sua leitura.

O texto foi organizado em quatro capítulos, além da introdução aqui realizada e de uma conclusão. O primeiro capítulo “Construindo hipóteses: Novos mercados? Novos

---

<sup>9</sup> Ou seja, a pesca extrativa corresponde às pescarias tidas como pesca artesanal e pesca industrial. Já a pesca de cultivo corresponde à aquicultura propriamente dita.

<sup>10</sup> Isto significa que se entende por pesca, não apenas a captura de peixes, mas de moluscos (ostras, polvos e lulas, por exemplo), crustáceos (camarão, caranguejos e lagostas) e algas.

usos?" traz uma revisão bibliográfica sobre o mercado mundial de pescado e o contexto em que o Brasil se insere neste mercado e em paralelo, faz uma revisão em torno dos efeitos da expansão do turismo, da aquicultura e do petróleo em áreas historicamente utilizadas pela atividade de pesca artesanal. Conforme descrito no título, objetiva apresentar e fundamentar as hipóteses elaboradas para o desenvolvimento da tese.

O segundo capítulo faz uma análise sobre a adequação do referencial teórico-analítico dos sistemas agroalimentares em relação à pesca artesanal brasileira, em especial, aquelas referências que tem sido utilizado para análise da cadeia produtiva dos frutos do mar em outros países. Tal análise culmina em considerações necessárias a compreensão da cadeia produtiva dos frutos do mar do Baixo Sul, resultantes da revisão bibliográfica realizada associada ao conhecimento prévio sobre a atividade de pesca artesanal.

O terceiro capítulo expõe a pesquisa em si, abordando as características da pesca artesanal no litoral do Baixo Sul, os procedimentos adotados para análise da cadeia produtiva dos frutos do mar para então, descrevê-la e analisá-la a luz dos objetivos desta tese, de forma a validar e/ou refutar as hipóteses formuladas.

O quarto capítulo visa discorrer sobre possíveis estratégias de desenvolvimento e os desafios postos aos atores que participam desta cadeia, tendo como eixo orientador o desenvolvimento do Projeto CIPAR Baixo Sul e os resultados gerados no Capítulo 3. Assume como pressuposto que os mercados são construídos socialmente, conforme defendido pela Nova Sociologia Econômica e pela Teoria das Convenções.

Por fim, são apresentadas as principais conclusões obtidas no desenvolvimento do trabalho.

## **Justificativa**

A produção total de pescado no Brasil, em 2005<sup>11</sup>, foi estimada em um milhão e nove mil toneladas. As regiões mais importantes foram: Nordeste (321.689 t), Norte

---

<sup>11</sup> Apesar de terem sido publicados boletins contendo a estatística pesqueira em anos posteriores, sabe-se que no Estado da Bahia houve problemas na coleta de dados, de forma que se optou por manter as informações geradas em 2005, quando foi realizado o censo estrutural da pesca por meio de uma parceria entre IBAMA e SEAP/PR e que culminou em um maior esforço na coleta de informações. Esses dados foram publicados pela Fundação PROZEE *et al.* (2006). Ademais, tem-se que a estatística pesqueira no país, em geral, possui problemas deficitários de coleta e análise de resultados, fato que impõem limites à análise dos dados apresentados.

(245.263,5 t) e Sul (236.586 t) e as Unidades da Federação mais expressivas foram: Santa Catarina (151.677 t), Pará (146.895 t), Bahia (77.856,5 t) e Rio de Janeiro (67.057,5 t – IBAMA, 2007).

A despeito da atividade extrativa, tanto no país como mundialmente, apresentar sinais de estabilidade ou mesmo de decréscimo em relação à produção de pescado<sup>12</sup>, no Brasil, a pesca artesanal é a atividade de maior relevância, respondendo por 51,4% da produção total, enquanto a pesca industrial responde por 23,0% e a aquicultura por 25,5% (IBAMA, *Op. Cit.*).

Especificamente em 2005, na zona costeira e marinha, a pesca extrativa foi responsável por produzir 507.858 toneladas e a maricultura<sup>13</sup> por 78.034 toneladas, totalizando 585.892 toneladas. Destas, 47,5% foram capturadas pela frota artesanal (IBAMA, 2007). Das 63.868 embarcações que compõem a frota litorânea<sup>14</sup>, 99,3% atuam artesanalmente (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006). Estima-se que a pesca extrativa no país empregue 829.889 pescadores (MPA, 2010).

Nas regiões Norte e Nordeste, em 2005, foi estimada uma receita de cerca de um bilhão, vinte e quatro milhões de reais<sup>15</sup> gerada pela pesca artesanal litorânea, considerando-se apenas a primeira comercialização<sup>16</sup> (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006).

Os frutos do mar oriundos da atividade artesanal abastecem, principalmente, o mercado interno (SEAP, 2003). Entretanto, produtos como a lagosta e o camarão, oriundos da pesca artesanal, integram a pauta de exportação do país (IBAMA, 2007). Outros itens, como badejos, robalos, garoupas, vermelhos, polvos e lulas – destinados ao mercado interno – integram a culinária tradicional de muitas regiões e possuem alto valor.

---

<sup>12</sup> A análise histórica da produção mundial oriunda da pesca extrativa indica que durante os dois decênios seguintes a 1950, a produção aumentou em média 6% ao ano, passando de 18 milhões de toneladas em 1950 para 56 milhões em 1969. Durante as décadas de 1970 e 1980, a taxa média de crescimento diminuiu cerca de 2% ao ano chegando a quase zero durante a década de 90. Análises indicam que 47 a 50% dos estoques pesqueiros estão plenamente explotados e, portanto, suas capturas têm alcançado ou estão muito próximas de alcançar seus limites máximos sem que haja possibilidades de expansão; de 15 a 18% dos recursos estão sobreexplotados e não apresentam potencial algum de incremento; e 9 a 10% restantes das populações aquáticas se encontram em colapso ou se recuperando através de medidas drásticas e rígidas de ordenamento tais como proibição de pesca ou redirecionamento do esforço pesqueiro (FAO, 2007).

<sup>13</sup> Definição para a aquicultura de espécies marinhas e estuarinas.

<sup>14</sup> Esta estimativa exclui a frota oriunda do litoral de São Paulo.

<sup>15</sup> As regiões Sul e Sudeste apresentaram deficiência na coleta de informações sobre o valor de primeira comercialização, não tendo sido contabilizadas a receita gerada pela pesca artesanal nessas regiões no relatório final (PROZEE *et al.*, 2006).

<sup>16</sup> A primeira comercialização é a transação comercial entre o pescador e o primeiro intermediário.

Apesar de sua importância, a pesca artesanal possui pouca tecnologia associada às diversas etapas da cadeia produtiva e o escoamento do pescado ocorre de maneira bastante informal. Há perdas substanciais da produção e diminuição da qualidade nutricional do alimento ao longo do processo, em paralelo ao aumento do valor do produto.

Não há estimativas sobre o número de pessoas envolvidas nas etapas de beneficiamento e processamento do pescado. Há poucas informações disponíveis sobre o número de intermediários, o número de empregos gerados ao longo da cadeia, o papel e importância de cada um dos seus elos, os insumos e custos de cada uma de suas etapas e os fatores que interferem no seu funcionamento. Trata-se de uma cadeia difusa, com pouca tecnologia presente, onde as relações sociais e as instituições existentes denotam uma grande importância (SEAP, 2003). Em adição, o histórico de investimentos escassos na cadeia (construção de entrepostos, estruturação da cadeia de frios, implementação de cooperativas e modernização das embarcações), nas últimas três décadas, resultou, na maioria das vezes, no abandono das estruturas físicas, em dívidas junto aos investidores e na manutenção do *modus operandi* anterior, apresentando uma série de desafios àqueles que propõem intervir nesta cadeia (VASCONCELLOS *et al.*, 2007).

No cenário mundial verifica-se o aumento da demanda por pescado, evidenciado por um consumo médio incrementado em 7,6 kg *per capita* ao longo de dez anos (de 9,0 kg/ano em 1994 foi para 16,6 Kg/ano<sup>17</sup> em 2004, ou seja, 84,4% – FAO, 2007). Aumento da demanda que tem resultado numa série de transformações em torno da produção e comercialização do pescado, que vai desde o estabelecimento de novas estratégias em relação à captura e ao cultivo de pescado, à reorganização da cadeia, ao abastecimento e à regulação do mercado. Consequentemente, aspectos relativos à qualidade do pescado, à escala de produção e à regularidade de oferta tornam-se essenciais. Tais fatores privilegiam as pescarias de grande escala e a aquicultura em comparação à pesca artesanal.

Contudo, verifica-se também a reorganização das cadeias produtivas do pescado produzido artesanalmente, tornando-as igualmente integradas às cadeias globais.

---

<sup>17</sup>Destaca-se, entretanto, que há dúvidas sobre a veracidade das informações relativas à China. A grande representatividade deste país nas estatísticas mundiais, seja na produção de pescado, seja em seu consumo, faz com que a FAO apresente sempre duas análises: incluindo as informações sobre a China e as excluindo. Sem considerar este país, o consumo mundial médio *per capita* foi estimado em 13,5 Kg/ano.

Em paralelo, a preocupação recorrente em torno do meio ambiente, das condições de trabalho, da qualidade do alimento, e em relação às populações tradicionais e à pequena produção, tem gerado movimentos sociais atentos à origem do pescado.

Neste contexto, de práticas ambientalmente e socialmente corretas, as pescarias artesanais ganham relevância, apresentando uma vantagem estratégica na medida em que são associadas à tradição, à natureza, ao artesanal, ao local. Um conjunto de valores que, de maneira análoga ao que ocorre na agricultura familiar, passa a ser premiado.

Situação que pode ser considerada, por alguns, vantajosa ao Brasil, dada as características de suas pescarias serem principalmente artesanais, mas que demanda novos desafios aos atores sociais que se organizam em torno da cadeia, uma vez que a perda de qualidade do pescado e a informalidade do trabalho são também características relevantes nessa categoria de pesca.

Apesar desse fenômeno – de valorização do pescado no sistema alimentar e valorização da pesca artesanal como atividade produtora deste alimento – os territórios tradicionalmente utilizados pelas pescarias e as áreas necessárias para que os grupos que a exercem se reproduzam socialmente têm sido ocupados por outras atividades econômicas, levando, muitas vezes, sua base produtiva ao colapso. No caso da zona costeira, evidenciam-se três atividades em grande expansão: o turismo, a aquicultura e o petróleo.

Este quadro torna-se mais complexo ao se constatar que a presença dessas três atividades possui interface com a cadeia produtiva do pescado artesanal. A presença de turistas nas comunidades pesqueiras ou em suas adjacências aumenta a demanda por pescado, tende a diminuir o número de intermediários em torno da cadeia e tende a valorizar o pescado, podendo aumentar a renda do pescador.

A aquicultura pode tanto abastecer o mercado local de pescado, concorrendo com a pesca artesanal como tornar-se um distribuidor de frutos do mar, ou seja, adquirir produtos oriundos da atividade artesanal e abastecer outros centros consumidores, tornando se mais um elo da cadeia produtiva.

A indústria do petróleo gera impostos e *royalties* a serem aplicados nos municípios, Estados e na União. Em paralelo, a pesca artesanal pode ser alvo de ações de

responsabilidade social das empresas ou mesmo ser contemplada por políticas regulatórias voltadas ao setor petrolífero.

Entretanto, a bibliografia que analisa a relação entre a pesca artesanal e tais atividades comumente evidencia os aspectos relativos à transformação da base produtiva e dos modos de vida dos pescadores artesanais, não contemplando os aspectos relativos às mudanças ao longo da cadeia produtiva.

Acredita-se que ao analisar a cadeia produtiva do pescado, com vistas a compreender aspectos relativos às transformações no mercado mundial, deve-se buscar compreender, também, a intersecção da cadeia com as demais atividades, existentes no mesmo território.

Assim, a presente proposta de tese inova em três aspectos. Em primeiro, por buscar o aporte teórico-analítico dos sistemas agroalimentares para compreender processos relativos à pesca artesanal, cuja análise parte geralmente do aporte teórico oriundo da gestão e do acesso aos recursos naturais.

Em segundo, pois se propõe a analisar a dinâmica da cadeia produtiva a partir de dois eixos de investigação: o primeiro associado aos aspectos relacionados aos diversos mercados nos quais o pescado é destinado e os efeitos resultantes das transformações em torno do mercado mundial neste sistema, integrado ao segundo, associado aos aspectos relacionados aos efeitos da expansão de outras atividades econômicas no mesmo território.

Em terceiro, pois parte da totalidade de produtos oriundos da atividade pesqueira. Acredita-se que os fatores que regulam a cadeia de cada um dos produtos podem alterar a dinâmica dos demais, de modo que há uma expressiva interrelação, desde a produção até o destino final.

## **Objetivo Geral**

Analizar a dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal na região litorânea do Baixo Sul – BA, de forma a verificar: i) se ela é influenciada pelas transformações que ocorrem no mercado mundial de pescado e; ii) qual sua interação com as demais atividades econômicas em expansão nesse território.

## **Objetivos Específicos**

1. Adequar o aporte analítico utilizado para análise de outros sistemas agroalimentares à realidade da pesca artesanal na área a ser estudada;
2. Mapear a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal na região litorânea do Baixo Sul – BA;
3. Verificar:
  - Quais produtos abastecem mercados locais, regionais e internacional;
  - Se há um intercâmbio entre esses mercados e;
  - Quais fatores influenciam em seu abastecimento (tipo do produto, regularidade da oferta, qualidade, preço, estratégia dos intermediários, entre outros);
4. Verificar o papel dos atores privados e públicos ao longo da cadeia;
5. Analisar a existência de políticas públicas voltadas às diversas etapas da cadeia;
6. Analisar a interação entre a cadeia produtiva dos frutos do mar produzidos artesanalmente e as atividades em expansão naquele território, especificamente, o turismo, a aquicultura e a indústria do petróleo;
7. Analisar se as exigências apontadas pela literatura como determinantes em cadeias globais, tais como: escala e regularidade na produção, preço, rastreabilidade do produto, qualidade sanitária e práticas ambientalmente e socialmente corretas explicam as transações ao longo da cadeia produtiva dos frutos do mar do Baixo Sul - BA, ou se é uma cadeia alheia às transformações do mercado global de alimentos.

## CAPÍTULO 1 – CONSTRUINDO HIPÓTESES: NOVOS MERCADOS? NOVOS USOS?

O presente capítulo possui o objetivo de fundamentar a pesquisa realizada e estruturar as hipóteses formuladas para o desenvolvimento desta tese.

O termo “novos mercados” utilizado no título do documento faz menção às transformações no mercado mundial de alimentos, cujo interesse é mais específico no mercado de frutos do mar. Este capítulo apresenta, portanto, a revisão da literatura que evidencia tais transformações e faz uso de estatísticas e pesquisas nacionais que denotam que o mercado brasileiro está inserido neste contexto, ainda que a literatura nacional careça de pesquisas específicas sobre o tema. Com base neste cenário, é estruturada a primeira hipótese central ao desenvolvimento desta tese: a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal sofre a influência dos novos mercados e este processo tende a ser excludente para os pescadores artesanais.

Não obstante, o termo “novos usos” faz referência à presença de novas atividades econômicas em territórios tradicionalmente utilizados pela pesca artesanal. Três são as atividades econômicas em expansão na zona costeira brasileira de interesse do presente trabalho: o turismo, a aquicultura e o petróleo. Fundamentada na revisão da literatura a respeito das três atividades, é apresentada a segunda hipótese central à tese: de que essas atividades, descritas como novos usos, também influenciam na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar e tais processos tendem a ser excludentes.

### **1.1. Novos mercados: As estratégias em torno do mercado de frutos do mar**

Segundo o relatório da *Food and Agriculture Organization* – FAO sobre o *Estado Mundial da Pesca e da Aquicultura*, em 2004, 75% da produção de frutos do mar – 105,6 milhões de toneladas do total de 140,6 milhões – foi destinada ao consumo humano (FAO, 2007).

Em 2006, as exportações de pescados e demais produtos da pesca geraram um montante de 85,9 bilhões de dólares, o que significa um aumento real<sup>18</sup> de 26,6% em

---

<sup>18</sup> Já descontada a inflação no período.

relação à receita gerada em 1996 e de 103% em relação à 1986. Em peso, as exportações cresceram 56% entre 1996 e 2006 (FAO, 2008).

Entretanto, poucos produtos correspondem pela maior parte das exportações em valor: camarões (17%); salmão incluindo a truta (11%); peixes de fundo incluindo os badejos, robalos, bacalhaus e merluzas (10%); atuns (8%) e; cefalópodes, ou seja, polvos e lulas (4,2%), sendo a grande maioria espécies de ambiente costeiro e marinho.

Há outras espécies que apesar do baixo valor, contribuem com as exportações dada a produção em grande quantidade. Dentre elas, estão as tilápias e o *catfish* cujas taxas anuais de exportação superam 50% para cada uma (FAO, *Op. cit.*).

O debate sobre os motivos que têm gerado um aumento no consumo de frutos do mar coincide com o aquele que aborda as mudanças nos padrões alimentares em geral. Verifica-se que entre 1983 e 2003, houve um aumento do consumo de proteínas e de hortaliças e uma diminuição na participação dos cereais, principalmente nos países em desenvolvimento. As mudanças nos padrões alimentares são explicadas pelo rápido processo de urbanização, pelo aumento da participação das mulheres na força de trabalho, pela diminuição do tamanho médio da família, pelo pouco tempo despendido para o preparo dos alimentos, entre outros. Em paralelo, tem ocorrido um aumento da diversificação da dieta nos países desenvolvidos, um aumento da preocupação com a saúde e a crença pelos consumidores de que o pescado é um produto saudável (FAO, 2007).

A despeito de um alto percentual da produção de frutos do mar (59%) ser transformada em produtos beneficiados ou processados (congelados, enlatados, entre outros), o produto fresco<sup>19</sup> é que possui maior valor de mercado. Diferentemente de muitos outros alimentos, ele tem sido mais facilmente recebido nos mercados do que frutos do mar elaborados. Há menos de duas décadas atrás, os frutos do mar frescos eram de pouca importância no mercado internacional devido à sua alta perecibilidade. Entretanto, a melhoria nos sistemas de embalagem, a redução de preços dos fretes aéreos, o avanço da tecnologia da informação e a maior eficiência dos meios de transporte têm permitido um aumento de sua comercialização. Denota-se que as cadeias

---

<sup>19</sup> A classificação “frutos do mar frescos” engloba além das espécies comercializadas frescas propriamente ditas, aquelas que são refrigeradas ou comercializadas vivas.

de distribuição de alimentos e os grandes supermercados participam, também, cada vez mais da venda dos alimentos frescos de origem aquática (FAO, 2007).

Tal situação se expressa, assim, no aumento da participação dos frutos do mar frescos no mercado mundial: entre 1994 e 2004, o volume comercializado aumentou de 35 milhões para 55 milhões de toneladas, ou seja, um incremento de 57% (FAO, *Op. Cit.*).

Roheim (2005) discorre sobre os efeitos da liberalização do comércio mundial de frutos do mar e suas consequências para sustentabilidade ambiental. A autora aponta mudanças nas estratégias em torno da produção de frutos do mar oriundos da pesca extrativa e de cultivo, para atender ao mercado mundial. Primeiramente, destaca a elaboração de contratos<sup>20</sup> entre países desenvolvidos e em desenvolvimento para exploração do excedente de recursos oriundos da Zona Econômica Exclusiva – ZEE<sup>21</sup> pertencente aos países em desenvolvimento. Em segundo, destaca a formulação de políticas domésticas de subsídios à atividade, seja para expansão da frota ou para obtenção de insumos (diesel, gelo e energia elétrica) com vistas a aumentar a produção de pescado como um todo. Por fim, observa a expansão de barreiras tarifárias e tecnológicas<sup>22</sup> e ações *anti-dumping*.

Neste contexto, cabe observar que o Brasil apresenta políticas públicas que estão de acordo com as estratégias internacionais: i) arrendamento de embarcações estrangeiras para atuação na ZEE; ii) expansão da frota industrial por meio do Programa Pró-Frota; iii) subvenção do óleo diesel, equiparando seu custo aos praticados internacionalmente; iv) subsídio de energia elétrica para a produção aquícola; v) isenção fiscal para o pescado destinado à exportação<sup>23</sup>. De maneira análoga, o pescado brasileiro tem sido alvo de barreiras tarifárias, tecnológicas e *anti-dumping*.

O aumento da demanda mundial por pescado fresco e o aumento de investimentos das redes de supermercados para oferta desses produtos, demandam

---

<sup>20</sup> Durante 1999 e 2000, por exemplo, a União Européia estabeleceu acordos com 20 diferentes nações no valor de quatrocentos milhões de euros, sendo os principais países: Mauritânia, Senegal e Angola na África, e Argentina na América do Sul.

<sup>21</sup> A Zona Econômica Exclusiva – ZEE compreende a área entre 12 e 200 milhas náuticas dos países costeiros que são signatários da Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar, entre eles o Brasil (ver [www.mma.gov.br](http://www.mma.gov.br)).

<sup>22</sup> A autora considera a exigência de certificação ambiental e padrões de qualidade sanitária como barreiras tecnológicas.

<sup>23</sup> Ver em [www.mpa.gov.br](http://www.mpa.gov.br)

padrões de qualidade superiores – nas etapas de captura, processamento, transporte e armazenamento – associados, principalmente, à melhoria do sistema de envazamento e da tecnologia na cadeia de frio e à regularidade na oferta da produção. Consequentemente, há uma hegemonia das grandes redes de supermercados na coordenação da cadeia produtiva, particularmente aquelas que impõem formas de controle dos sistemas alimentares aos países subdesenvolvidos (FAO, 2007; WILKINSON, 2006).

Duas têm sido as estratégias mais comuns fortemente incentivadas pelas redes de supermercados: i) o incremento da produção pesqueira por meio da aquicultura fomentada com apoio governamental; e ii) o acesso direto aos produtores, diminuindo a rede de intermediação da cadeia produtiva (WILKINSON, 2003; WILKINSON *et al.*, 2006). Além da qualidade, a escala de produção e a regularidade da oferta tornam-se fatores centrais ao abastecimento.

Já os movimentos sociais têm pressionado os mercados e governos a ofertarem pescados cujos padrões sanitários atendam aos padrões de segurança alimentar e sejam oriundos de atividades sustentáveis<sup>24</sup>, ou seja, que esteja em conformidade com práticas consideradas ambientalmente e socialmente corretas, tornando a origem do pescado um aspecto importante nas relações comerciais. O relatório da FAO (2007) aponta a tendência crescente em torno de padrões de qualidade sanitária<sup>25</sup> e de processos de certificação associados à sustentabilidade dos recursos pesqueiros e à melhoria na qualidade do trabalho.

Neste contexto, de práticas ambientalmente e socialmente corretas, as pescarias artesanais deveriam ganhar relevância, por apresentarem uma vantagem estratégica na medida em que são associadas à tradição, à natureza, ao artesanal, ao local. Um conjunto de valores que, de maneira análoga ao que ocorre na agricultura familiar, passariam a ser premiados. No mercado de alimentos em geral, de países desenvolvidos, tais aspectos têm se transformado em valores, denotando a superioridade das atividades artesanais e a identificação da pequena produção com a preservação do meio ambiente. As expectativas

---

<sup>24</sup> A Environmental Justice Foundation – EJF, por exemplo, faz campanhas sobre pescarias predatórias (*pirate fishing*), sobre espécies cultivadas sem respeito ao meio ambiente e questiona aos internautas sobre o conhecimento acerca da origem do pescado. Em paralelo, informa sobre a importância das pescarias de pequena escala e de seus atributos. Veja [www.ejfoundation.org](http://www.ejfoundation.org).

<sup>25</sup> Em 1997 e 1998, a União Européia banou as importações de pescado oriundo da Índia, Bangladesh, Kenya, Madagascar, Moçambique, Tanzânia e Uganda devido à possibilidade de contaminação nas etapas de produção, processamento ou armazenamento, tanto para aqueles oriundos da pesca de captura como da aquicultura (ROHEIM, 2005).

em torno desta visão se fundamentam à importância que já alcançaram os mercados artesanais na Europa, sobretudo na Itália<sup>26</sup> e na França, bem como, por movimentos como o do Comércio Justo (*Fair Trade*) e circuitos baseados em princípios diversos de sustentabilidade.

A forma mais freqüente de um produto ser reconhecido por seus atributos é por meio de certificados, ou seja, fazendo uso de um mecanismo que seja reconhecido pelo consumidor. Um selo que atesta a obtenção de determinada certificação visa, portanto, traduzir/expor ao consumidor determinadas características da cadeia produtiva que a torna especial.

Ponte (2006) aponta que o aumento da demanda por pescado oriundo de práticas “corretas” tem resultado em três tipos de certificação:

1. Selos que envolvem uma parte (*first party labels*): são aqueles desenvolvidos individualmente pelas empresas que definem, assim, seus próprios padrões. Em geral, informam aos consumidores a existência de algum tipo de manejo relacionado à pesca extrativa ou de cultivo. São selos autodeclarados;
2. Selos que envolvem a segunda parte (*second party labels*): são aqueles desenvolvidos por associações de indústrias, algumas vezes com a participação de organizações ambientalistas ou de consumidores, sendo os produtos certificados por seus membros. A verificação pode ser realizada internamente por seus membros ou ser auditada externamente;
3. Selos que envolvem a terceira parte (*third party labels*): podem ser elaborados por meio de iniciativas públicas, privadas ou público-privada. Teoricamente, sua formulação independe dos agentes envolvidos diretamente na cadeia, de forma que o uso do selo é requerido voluntariamente pelos varejistas ou produtores. Este tipo de selo, comumente, envolve mecanismos de rastreabilidade assegurando maior confiança ao sistema de certificação.

Wessels *et al.* (2001) descrevem dez iniciativas de certificação de pescado voltadas à questões ambientais que fazem uso dos mecanismos descritos acima. Alguns exemplos são: a aquicultura biológica que visa certificar produtos oriundos de cultivo que não fazem

---

<sup>26</sup> Um movimento social a ser destacado, cuja origem foi na Itália, é o *Slow Fish* que integra parte das estratégias do *Slow Food*, movimento que visa a valorização da produção artesanal. O *Slow Food* surgiu em 1986 e atualmente conta com mais de oitenta mil associados em 104 países. O *Slow Fish* teve sua primeira versão em 2004 (MADER, 2004).

uso de antibióticos e; selos do tipo “*dolphing-safe*” e “*turtle-friends*”<sup>27</sup>, elaborados para pescarias que possuem mecanismos de escape de espécies marinhas ameaçadas de extinção. Estes últimos, em geral são selos autodeclarados e têm sido alvo de uma série de críticas<sup>28</sup>.

O mecanismo de certificação de frutos do mar de maior expressão no mercado mundial é aquele proposto pela *Marine Stewardship Council* – MSC<sup>29</sup>, que apresenta exigências em relação à sustentabilidade ambiental, à qualidade das relações de trabalho ao longo da cadeia produtiva e à sanidade dos frutos do mar. A MSC é um tipo de certificação voluntária, onde o setor pesqueiro visa atender aos critérios formulados de maneira independente pela certificadora, constituindo um selo tipo *third label party*.

Foi empreendida, inicialmente, por meio de uma iniciativa conjunta da *World Wide Fund For Nature* – WWF, organização não-governamental de expressão mundial e da Unilever, grande processador e comprador de frutos do mar, tornando-se, posteriormente, uma organização própria.

O objeto da MSC, expressos em seu material publicitários, são as pescarias consideradas responsáveis, ou seja, que estão de acordo com o Código de Conduta da Pesca Responsável proposto pela FAO. Os princípios do Código de Conduta propõem o fortalecimento das pescarias artesanais, estando voltados ao respeito às populações tradicionais, à manutenção dos ecossistemas e da biodiversidade aquática. Contempla ações para toda a cadeia produtiva, envolvendo as operações das embarcações, a captura, o processamento, o armazenamento e a comercialização do pescado (FAO, 1995).

As pescarias são certificadas pela MSC a partir de um compromisso em atender algumas premissas, num determinado prazo, que as tornariam mais sustentáveis (por exemplo, a criação de áreas protegidas, o uso de mecanismos para escape de espécies capturadas acidentalmente, etc). Para análise da sustentabilidade e manutenção do certificado é exigido que seja implantado um sistema de monitoramento ambiental contínuo e independente. Tais monitoramentos são bastante comuns em países desenvolvidos, mas onerosos aos países em desenvolvimento.

No ano 2000 foram certificados os primeiros produtos pela MSC: o arenque na Inglaterra; a lagosta na Austrália e o salmão no Alasca. Todos procedentes de países

---

<sup>27</sup> “golfinhos seguros” e “amigos da tartaruga”.

<sup>28</sup> Ver [www.icsf.net](http://www.icsf.net)

<sup>29</sup> Ver [www.msc.org](http://www.msc.org)

desenvolvidos (MATHEW, 2008). Algumas pescarias de países em desenvolvimento expressaram interesse em serem certificadas: a pesca de lagosta do Ceará no Brasil; a de lagosta de Galápagos e pescarias multiespecíficas<sup>30</sup>, ambas do Equador; pesca artesanal da merluza no Chile; pesca multiespecífica da Tailândia e; pesca do caranguejo azul nas Filipinas. Porém, nenhuma destas conseguiu atender aos critérios exigidos pela MSC (MATHEW, *Op. cit.*). A listagem atual<sup>31</sup> da entidade apresenta sessenta e cinco pescarias certificadas. Apenas quatro pescarias oriundas de países em desenvolvimento atenderam aos requisitos exigidos: merluza na África do Sul, lagosta do México, escalope no Chile e uma espécie de molusco do Vietnã. As demais são todas procedentes de países desenvolvidos.

A MSC tem sido alvo de críticas pela *International Collective in Support of Fishworkers – ICSF*<sup>32</sup>, movimento social vinculado aos pescadores de pequena escala (MATHEW, 2008). Para esta organização, o processo de certificação empreendido pela MSC com vistas à promoção da sustentabilidade de pescarias envolve uma dimensão econômica – dado que há a expectativa sobre uma valorização do pescado no mercado – e uma dimensão política – uma vez que o processo volta-se para a gestão do uso dos recursos pesqueiros, cuja atribuição é dos agentes públicos – não se tratando, assim, de um processo neutro.

Em relação à primeira dimensão, o autor questiona os interesses de grandes varejistas no processo, em especial a Unilever, sem que haja o envolvimento direto de representantes dos setores produtivos. Em relação à dimensão política, denota que para o processo de certificação ser efetivo, necessariamente, deve haver envolvimento do Estado, o que não tem ocorrido na prática.

Há ainda o alto custo da certificação, onde países em desenvolvimento e as pescarias de pequena escala são automaticamente excluídos, por não conseguirem atender aos padrões de exigências apresentados. A MSC volta-se, deste modo, à certificação de grandes pescarias e não de pescarias responsáveis como se autodeclara.

Outra crítica ao enfoque utilizado pela MSC deve-se à noção de sustentabilidade adotada. Mathew (2008) e Ponte (2006) observam que a certificação das pescarias é desvinculada das características dos recursos, não levando em conta que um recurso

---

<sup>30</sup> Pescarias multiespecíficas são aquelas em que há captura de diversas espécies.

<sup>31</sup> Acesso realizado em 29.04.2010: [www.msc.org](http://www.msc.org)

<sup>32</sup> Por meio dos periódicos Samudra Report, disponíveis em [www.icsf.net](http://www.icsf.net), é possível acompanhar as críticas elaboradas pela ICSF à MSC.

pode ser explorado por mais de uma pescaria (inclusive de diferentes escalas) e por mais de um país, implicando em limitações em torno desta noção. A abordagem da MSC não evita a sobrepesca e não considera que pescarias de grande porte são concorrentes às artesanais, que possuem uma maior dependência sobre os recursos. Consequentemente, o conceito da MSC sobre sustentabilidade não considera sua dimensão social.

A última crítica empreendida por Mathew (2008) volta-se ao principal destino dos produtos certificados pela MSC: o mercado internacional. O maior valor do pescado destinado a este mercado associado à ausência de qualquer mecanismo que assegure o acesso dos pescadores à sua própria produção aumenta a situação de carência alimentar das populações locais.

Trata-se de um processo de certificação excludente que visa atender às demandas de mercado, não garante práticas sustentáveis, não visa à segurança alimentar – ao menos não a dos pescadores e das populações locais – infringindo preceitos importantes em torno da sustentabilidade, como o de justiça socioambiental.

Ponte (2006) corrobora com as críticas realizadas pela ICSF ao observar que por trás do debate em torno da transparência, do controle social e da “boa ciência” defendidos pela MSC, encontram-se interesses comerciais bastante perversos. Em sua análise sobre a certificação das pescarias de merluza na África do Sul, o autor explicita a relação entre o sistema de cotas<sup>33</sup>; interesses econômicos das companhias – principalmente aquelas detentoras da frota de arrasto de fundo; interesses dos países importadores; e o processo de certificação. Aponta problemas de ordem prática, tais como os altos custos da certificação e a deficiência do sistema de monitoramento ambiental, necessário para análise sobre a sustentabilidade das pescarias, e que resultam em deficiências do próprio sistema de certificação.

O autor empreende, no entanto, um maior esforço na análise sobre as incoerências existentes no processo de certificação, dadas as incertezas em torno do debate sobre sustentabilidade ambiental associados à “neutralidade” científica.

Critica a certificação das pescarias que não contemplam uma correlação mais fidedigna às características dos recursos. No caso da merluza africana, duas pescarias e dois países visam sua captura: o arrasto de fundo e o espinhel, na África do Sul, e a frota pesqueira oriunda da Namíbia. Entretanto, apenas a frota de arrasto da África do Sul é

---

<sup>33</sup> Sistema de cotas é um mecanismo de concessão do Estado ao setor pesqueiro para exploração de um determinado recurso. Em geral, a cota é a quantidade (geralmente em Kg ou em número de indivíduos) de um recurso a ser capturado em um determinado período de tempo com embarcações e tecnologia de pesca que atendem a determinados requisitos. Em termos teóricos, visa mudar o regime de propriedade dos recursos pesqueiros de livre acesso para um regime estatal, ou mesmo, privado.

certificada, desconsiderando assim, a interdependência das frotas em relação ao recurso e ao ambiente marinho. Segundo o autor, apesar da certificação, têm sido observados sinais de aumento da sobrepesca na pescaria de merluza.

Ainda na relação entre arrasto e espinhel, ambas as pescarias não poderiam ser consideradas “sustentáveis”. O arrasto possui impactos expressivos sobre o fundo marinho e uma alta quantidade de fauna acompanhante, que é descartada. O espinhel, por outro lado, captura accidentalmente golfinhos, tartarugas e aves contribuindo ainda mais para a extinção das espécies destes grupos de animais.

Rafi Khan *et al.*, (2005) fazem uma análise da cadeia produtiva do pescado no Paquistão à luz dos padrões exigidos internacionalmente, em especial, dos critérios propostos pela MSC. Concluem que as pescarias de pequena escala não atendem aos diversos padrões, sendo excluídas assim do acesso a mercados valiosos.

Lindahl (2002) analisa a cadeia do pescado no Vietnã e identifica um processo de marginalização étnica em torno desta, reforçado pela introdução de práticas sanitárias que visam atender a *Hazard Analysis and Critical Control Point System* – HACCP, exigido por mercados importantes tais como os Estados Unidos, União Européia e Canadá.

A preocupação dos pescadores de pequena escala de mais de trinta países em torno da certificação foi explicitada na 1ª Conferência de Pesca de Pequena Escala, organizada pela FAO, em 13 de outubro de 2008. Os sistemas de certificação foram considerados pelas diversas organizações presentes como um mecanismo excludente das populações que exercem a pesca artesanal (MOLYNEAUX, 2008).

Diante desse cenário, a ICSF tem empreendido esforços na adoção de processos de certificação adequados à realidade das pescarias de pequena escala e que denotem que estas são sustentáveis, ao contrário das pescarias industriais apoiadas pela MSC. Em 2000, depois da etapa preparatória do Comércio Justo<sup>34</sup>, na Alemanha, surgiu a proposta de se estabelecer uma aliança entre pescadores artesanais oriundos de países em desenvolvimento e compradores do Comércio Justo. A adesão de pescarias ao comércio justo foi pautada em quatro critérios, de comum acordo entre os dois movimentos:

1. O requerimento para associação pauta-se em independência, democracia e transparência, de forma a não haver discriminação política, étnica, religiosa, de

<sup>34</sup> Segundo Mascarenhas (2007), o movimento do comércio justo surgiu da iniciativa de organizações de consumidores do Hemisfério Norte visando à melhoria das condições dos trabalhadores em desvantagem no Hemisfério do Sul. Para atingir tal objetivo, possui três eixos de atuação: i) criação de mercados no Norte em que consumidores pagam um preço diferenciado por produtos do Sul; ii) campanha junto a consumidores para elevar a parcela do mercado para esses produtos; iii) por meio de lobbying visando as mudanças de regras no comércio internacional, considerado desvantajoso aos produtores do Sul.

- castas, de sexo, etc. Não serão permitidas pescarias que fazem uso de trabalho escravo ou infantil;
2. Serão utilizados critérios globais associados às características das pescarias, que serão observados localmente, visando sempre gerar um processo inclusivo. A formulação de cada proposta envolverá consultas às organizações de pescadores dos países em desenvolvimento;
  3. A proposta, em teoria, objetiva privilegiar pescarias que fazem uso de embarcações não motorizadas, com propulsão a remo ou a vela ou embarcações motorizadas, mas com baixa autonomia. Os ambientes utilizados por estas pescarias são, predominantemente: praias, lagoas, estuários, recifes de corais e áreas próximas à costa. As técnicas de pesca podem ser oriundas do uso de armadilhas, redes e anzóis. É estritamente proibida a inclusão de pescarias que fazem uso de explosivos;
  4. A promoção do comércio justo não deverá gerar externalidades negativas, assegurando que a maior parte da produção abasteça os próprios pescadores e o comércio local e que a participação da mulher seja mantida e estimulada como parte do processo produtivo. Sendo assim, apenas o excedente da produção será destinado ao comércio justo, tendo sido estabelecido inicialmente um percentual máximo de 15% da produção para este mercado (MATHEW, 2008).

Para operacionalização do sistema sugere-se que o monitoramento ambiental seja de responsabilidade das próprias comunidades pesqueiras. É proposta uma estrutura permanente de diálogo, envolvendo diretamente pescadores, representantes do comércio justo e consumidores (MATHEW, *Op. Cit.*).

Para ambos os movimentos, diferentemente da MSC, o comércio justo não visa promover pescarias sustentáveis, mas sim, reconhecer e fortalecer as já existentes. Suas regras são flexíveis, de forma a assegurar o reconhecimento sobre a sustentabilidade da pescaria a partir da realidade de cada localidade, promovendo um sistema inclusivo sob a ótica das diversas dimensões da sustentabilidade (ambiental, econômica, social e política) e acessível em termos de recursos financeiros (MATHEW, 2008).

Após uma década, não foram encontradas na literatura referências a respeito da inserção dos produtos da pesca artesanal em movimentos como o Comércio Justo<sup>35</sup>, o

---

<sup>35</sup> O site do comércio justo [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net) foi pesquisado em 30.03.2010 e não havia nenhuma menção ao apoio às comunidades pesqueiras e a comercialização de frutos do mar.

que denota o predomínio dos processos de certificação da MSC, em que as pescarias industriais e a aquicultura de grande porte são privilegiadas.

### **1.1.1 O cenário brasileiro**

A despeito da carência de pesquisas sobre as transformações do mercado brasileiro de frutos do mar que corrobore com as demais transformações observadas no mercado de alimentos, tampouco, de pesquisas voltadas a compreender as transformações em torno do seu consumo, a análise sobre a literatura e informações disponíveis permitiu a construção de um cenário inicial, que denota que o mercado brasileiro se integra ao mercado mundial de alimentos apresentando padrões de transformações similares a ele.

Faz-se necessário explicitar que tais transformações não são homogêneas ao longo do país e, tampouco, afetam igualmente toda a atividade de pesca artesanal. Entretanto, conforme será observado, o cenário construído fundamenta a formulação de uma das hipóteses centrais desta tese: de que a pesca artesanal está vulnerável às transformações no mercado de frutos do mar e que tal fenômeno tende a ser excludente, ou seja, privilegia as demais formas de produção de pescado em detrimento da atividade artesanal, constituindo-se, a princípio, uma ameaça a este segmento.

A demanda por pescado em um país pode ser estimada por meio do somatório de sua produção e do total de pescado importado, descontando a produção destinada à exportação (SONODA, 2006). Fruto deste cálculo, a *demanda aparente* de pescado no Brasil é de 5,74 kg/ano *per capita*.

Outra estimativa de demanda por pescado é aquela apresentada por meio da Pesquisa de Orçamento Familiar – POF realizada pelo IBGE a cada cinco anos. A última publicação, cujo período de coletas ocorreu entre 2002 e 2003, estimou um consumo médio *per capita* de frutos do mar de 4,59 kg/ano.

Destaca-se que a primeira estimativa não considera a produção de pescado destinada à subsistência, dada a incapacidade das coletas oficiais adquirirem esta informação de forma precisa. A segunda estimativa não contempla o consumo de pescado

fora do domicílio. Entretanto, ambas apresentam um consumo *per capita* muito baixo quando comparado ao consumo médio *per capita* mundial, de 16,5 kg/ano<sup>36</sup> (FAO, 2007).

Sonoda (2006), por meio da análise dos dados sobre consumo domiciliar da POF de 2002-2003 analisa o comportamento da demanda por pescado no Brasil. Soares (2009) e Walter (2008) observam diferenças relevantes no consumo de pescado conforme região geográfica, renda familiar média e origem do produto (água doce e água salgada), corroborando com algumas das conclusões de Sonoda e complementando-as com outras reflexões.

As análises realizadas por Sonoda (2006) demonstram que no Brasil, o pescado é consumido por uma parcela pequena da população total – 29,6 milhões de consumidores de pescado dentre os 175 milhões de habitantes em 2003 – o que resulta em um consumo médio de 27,22 Kg/ano *per capita* se for considerado apenas os consumidores de pescado na estatística e não o total da população. Assim, o Brasil é um país caracterizado por poucos consumidores de pescado frente ao total da população e não por pouco consumo de pescado, o que para o autor resulta na proposição de estratégias distintas em torno de políticas voltadas ao aumento da demanda.

Outra constatação é que 28% da população do norte-nordeste consomem pescado contra apenas 11% no centro-sul, do que resulta a concentração de 60% dos consumidores na região norte-nordeste, mascarando as estatísticas médias nacionais.

Segundo IBGE (2010), a região Norte apresentou maior consumo médio *per capita* (24,67 Kg/ano<sup>37</sup>), sendo que o Estado do Amazonas foi aquele que apresentou maior consumo médio no país (50,19 Kg/ano *per capita*), totalizando onze vezes mais que a média nacional estimada pela POF e três vezes mais que a média mundial, de 16,5 Kg/ano *per capita*, em 2003 (FAO, 2007). Na região do Lago de Monte Alegre/PA, Cerdeira *et al.* (1997) estimaram um consumo *per capita* de 369 gramas por dia, ou seja, 134,68 Kg/ano, valor muito superior a média da região norte.

O consumo na região norte é predominantemente de espécies de água doce (17,76 Kg/ano) e nas faixas de renda familiar inferiores e medianas (até R\$1.600,00). Essa é a única região do país em que as classes menos abastadas da população

---

<sup>36</sup> Este valor considera o consumo na China. Sem este país, o consumo médio *per capita* cai para 14,0 kg/ano.

<sup>37</sup> Ou seja, uma vez e meia superior a média mundial e aproximadamente cinco vezes mais que a média nacional.

consomem o pescado de forma expressiva (SOARES, 2009; WALTER, 2008). Os dados da POF 2002-2003 denotam que nesta região, 47,4% do consumo é oriundo de transações não-monetárias o que significa que praticamente a metade do pescado consumido no interior da residência é adquirido por meio de escambo, doação ou retirado da própria produção. Especificamente na zona rural, a obtenção do pescado por meio de transações não monetárias representa 76,6% do consumo.

O segundo maior consumidor de pescado é a região nordeste (4,97 kg/ano *per capita*), seguido da região sudeste (2,17 Kg/ano), sul (1,78 kg/ano) e centro-oeste (1,36 kg/ano). Com exceção da região centro-oeste, cujo predomínio também é por espécies de água doce, as demais regiões consomem, em média, produtos de origem marinha em maior quantidade (Tabela 1).

Na média nacional, as famílias com renda média mensal entre R\$401,00 e R\$600,00 foram aquelas que consumiram maior quantidade de pescado (6,11 Kg/ano), seguidas das famílias com renda de até R\$400,00 (R\$5,76 Kg/ano). As famílias de rendimento mensal mais elevado apresentam menor consumo *per capita*, sendo 3,53 Kg/ano para as rendas entre R\$601,00 e R\$3.000,00 e 3,89 Kg/ano para as famílias que possuem renda superior a R\$3.000,00 (IBGE, 2010).

**Tabela 1 – Aquisição alimentar domiciliar *per capita* de pescado no Brasil, em Kg/ano, por região geográfica e origem do pescado.**

Região	Pescado total	Pescado Marinho	Pescado Continental	Origem não especificada
<b>Norte</b>	24,667	5,515	17,759	1,393
<b>Nordeste</b>	4,973	2,234	1,778	0,960
<b>Centro-Oeste</b>	1,36	0,404	0,526	0,430
<b>Sudeste</b>	2,171	1,459	0,336	0,376
<b>Sul</b>	1,783	0,824	0,463	0,497
<b>Total</b>	<b>4,587</b>	<b>1,824</b>	<b>2,124</b>	<b>0,640</b>

Fonte: Pesquisa de Orçamento Familiar – POF – 2002/2003 – IBGE (2010).

Entretanto, ao analisar o comportamento dos consumidores nas duas macro-regiões (norte-nordeste e centro-sul) de forma mais minuciosa, Sonoda (2006) verifica que os consumidores do norte-nordeste estão, de fato, dentre aqueles de menor rendimento mensal enquanto no centro-sul, os consumidores são aqueles situados nas classes de rendimento mediano. As faixas de renda mais altas apresentam gastos elevados dado que consomem frutos do mar de maior valor unitário, tais como bacalhau e camarões. Entretanto, em termos de população total, menos de 10% encontram-se nesta categoria.

Soares (2009) ao analisar o consumo de pescado *per capita* nas regiões sul e sudeste observa que nestas regiões o consumo de pescado é maior naquelas famílias cujo rendimento é superior a R\$3.000,00. A diferença entre o consumo médio de pescado no Brasil e nestas regiões, em relação às classes de rendimento mensais, deve-se ao fato da região norte ter o maior consumo de pescado no país associado às condições de sua população (rendimentos mensais menores, baixa densidade demográfica e expressiva pesca de subsistência) que contribui para a elevação do consumo principalmente nos estados com parcelas significativas da população em áreas ribeirinhas.

A preocupação de Walter (2008) está associada ao consumo por origem dos domicílios (urbano e rural) dado que na zona rural há um maior consumo de pescado total (9,99 Kg/ano), mas oriundos principalmente de transações não-monetárias (6,34 kg/ano), em especial, quando se trata de pescados de água doce (4,82 kg/ano).

No caso dos pescados de origem marinha, há o predomínio do consumo nas famílias cuja renda mensal média é superior a R\$3.000,00 (2,41 kg/ano *per capita*). Este fato, associado ao predomínio de transações monetárias durante a aquisição destes produtos (87,8% do total consumido) permite inferir que, *a priori*, o pescado de origem marinha se insere de maneira mais expressiva nas estratégias mercadológicas quando comparado ao pescado de água doce, o que torna seus produtores mais vulneráveis às transformações do mercado brasileiro de frutos do mar (WALTER, 2008).

Não obstante, as informações preliminares da POF 2008/2009 demontram que em seis anos, os gastos com alimentação fora do domicílio em áreas urbanas subiu, em média, de um quarto do orçamento (25,7%) para um terço (33,1%). Já nas zonas rurais, tais gastos representam 17,5% do orçamento ao contrário dos 13,1% em 2002/2003

(IBGE,2010). Faz-se necessário, portanto, compreender as características do consumo de frutos do mar fora do domicílio, em especial, por meio dos chamados *food's services*<sup>38</sup>.

Com este fim, a *ECD Food Service* (2008) realizou uma pesquisa em restaurantes da cidade de São Paulo e identificou um consumo de 96g de carne bovina por refeição, 74g de frango e 41g de frutos do mar. Ou seja, em restaurantes, o consumo de carnes é apenas 2,3 vezes superior ao de frutos do mar e o de frango é 1,8 vezes enquanto na análise de consumo no interior dos domicílios, realizada pelo IBGE, o consumo de carne bovina é cinco vezes superior e o de aves é 3,5 vezes maior ao dos frutos do mar<sup>39</sup>.

A conclusão da *ECD Food Service* é que o aumento da participação das mulheres na força de trabalho, o processo de urbanização ao longo do país, a diminuição do tamanho médio da família associados ao aumento da disponibilidade de *food service's* e da preocupação com a saúde e a alimentação, tem gerado mudanças nos padrões alimentares, evidenciando um aumento contínuo da demanda por frutos do mar (*ECD FOOD SERVICE*, 2008).

Wilkinson *et al.* (2006) realizaram um estudo visando avaliar as tendências a respeito do abastecimento de pescado pelos grandes varejistas e seus efeitos sobre a pesca artesanal. Destacam que, de maneira análoga ao mercado mundial, o pescado tem integrado o cardápio dos brasileiros nos grandes centros urbanos, como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. O advento de restaurantes *self service*, o fornecimento do pescado fresco pelas redes de supermercados e o aumento de consumo de pescado crú, servido pela culinária japonesa, tem demandado um padrão de regularidade na oferta e uma qualidade sanitária que privilegiaram a aquicultura, incluindo produtos provenientes de outros países, como o salmão.

Os autores analisam dois estudos de caso sobre a pesca no Brasil com o objetivo de verificar a dependência da atividade artesanal em relação aos supermercados e restaurantes. O primeiro descreve a cadeia produtiva do pescado do Lago Paranoá, em Brasília (WALTER, 2000), autônoma às redes de supermercados e restaurantes, uma vez que oferta o pescado em ruas e feiras livres. Esta atividade está alheia aos fenômenos de reorganização do mercado mundial de pescado, mas, responde por uma parte pouco

---

<sup>38</sup> *Food's services* são aqueles estabelecimentos que preparam e fornecem refeições fora do domicílio.

<sup>39</sup> Segundo IBGE (2010), o consumo domiciliar *per capita* de carne bovina em 2003 era 25,24 Kg/ano e de aves 13,86 Kg/ano.

significativa do pescado consumido no Distrito Federal. O segundo estudo de caso apresenta a cadeia produtiva da pesca em Macaé – RJ (UFRJ/SOLTEC/PÓLO NÁUTICO/NUPEM, 2005): de maior complexidade, com maior produção e mais atores sociais envolvidos. Mais de cinqüenta por cento do pescado no Rio de Janeiro é adquirido por grandes varejistas, de forma que a maior exigência em termos de qualidade, regularidade de oferta e demais estratégias impostas pelos supermercados podem afetar a pesca artesanal.

Outra publicação (IBAMA/PROVARZEA, 2007) apresenta informações acerca da mudança nos padrões das pescarias realizadas na região amazônica ao longo das últimas cinco décadas (PETRERE *et al.*, 2007), sobre a cadeia produtiva do pescado desembarcado em seus principais pólos pesqueiros (Belém, Abaetuba e Santarém, no Pará; Manaus, Tefé, São Paulo de Olivença e Tabatinga-Leticia<sup>40</sup>, no estado do Amazonas – BATISTA *et al.*, 2007) e da participação da indústria do pescado como articuladora da produção local, incluindo aquela de pequena escala, com o mercado nacional e internacional (ALMEIDA *et al.*, 2007). A leitura dos diversos capítulos denota a integração do pescado oriundo da atividade de pesca artesanal com aquele oriundo da atividade industrial por meio de frigoríficos instalados em Belém, Manaus e Santarém que os distribui no mercado regional, nacional e internacional (BATISTA *et al.*, 2007).

Tem-se que, de maneira análoga ao evidenciado por WILKINSON *et al.* (2006) para a cadeia produtiva do pescado em Macaé, uma parte significativa da produção da calha do Solimões-Amazonas é destinada ao mercado nacional e internacional, estando assim, a atividade pesqueira desta região vulnerável às transformações do mercado de alimentos. Esta situação recai até mesmo sobre os pescadores ribeirinhos, dado que sua produção cada vez mais integra as cadeias globais.

Martin & Martins (1999) analisam a cadeia produtiva do pescado oriundo do Reservatório de Itaipú, no Paraná verificando que 49% do pescado é adquirido por supermercados e 38% por peixarias, demonstrando a expressividade destes setores no abastecimento do mercado.

Dapper (2009) analisa a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal desembarcados em Maceió (AL). O autor verifica que tais produtos abastecem

---

<sup>40</sup> Destaca-se que Leticia está situada na Colômbia, entretanto, sua cadeia produtiva está interligada ao município brasileiro de Tabatinga.

principalmente feiras e o mercado público enquanto dois frigoríficos – localizados em Arapiraca e Coruripe, em Alagoas – abastecem restaurantes e supermercados com frutos do mar provenientes de outros Estados, incluindo do sul do país e da aquicultura. Assim, os produtos extraídos localmente não conseguem se inserir nos mercados formais, de maior rentabilidade.

Apesar da grande participação de feiras, mercados públicos e pequenos estabelecimentos no fornecimento do pescado aos consumidores, principalmente nas regiões norte-nordeste, Sonoda (2006) observa que os supermercados e grandes varejistas representaram 24,5% do volume de compras em 2002-2003, não podendo ser desprezados. Os pequenos estabelecimentos (feiras, peixarias, mercearias e vendedores ambulantes) foram responsáveis por 40% do volume de vendas. Mercados públicos municipais e estaduais respondem por 11,8% e a aquisição de pescado diretamente com pescadores e aquicultores representa 6,8%. A aquisição por meio da subtração do produto da própria produção representou 12,3%.

Associado ao comportamento do consumo, no interior da residência e fora dela, e os locais de preferência destes consumidores no momento de adquirir o produto, faz-se necessário avaliar a participação do país no abastecimento de pescado no mercado mundial.

Neste sentido, observa-se que entre 1996 e 2005, a produção de pescado exportado passou de 24.876 toneladas para 92.449 toneladas. Nos anos de 2003 e 2004, atingiu 113.722 e 106.822 toneladas, respectivamente. A arrecadação subiu de 133,3 milhões de dólares em 1996 para 404,6 milhões de dólares em 2005, representando um aumento em torno de 303% (IBAMA, 2007).

Em 2005, o Brasil exportou pescado para setenta países distintos, sendo que 109 produtos pesqueiros integraram a pauta de exportação. Contudo, em termos de valores, poucos produtos representam a maior parte dessa pauta. Com efeito, camarões congelados (45.033 mil toneladas, U\$ 191, 5 milhões, 47,2% do faturamento) lagostas (2.351 mil toneladas, U\$ 77,213 milhões, 19,08%), outros peixes frescos refrigerados (7.599 mil toneladas, U\$ 26,34 milhões, 6,51%) e outros peixes congelados (7.852 mil toneladas, U\$ 15,3 milhões, 3,78%) foram responsáveis por 76,68% do faturamento das exportações totais de pescado (IBAMA, 2007).

Considerando que o camarão responde por praticamente cinqüenta por cento das exportações, observa-se que dos 22 países importadores deste produto, a Espanha foi responsável por 40,7% das transações em torno desse crustáceo, a França foi responsável por 36,35% e os Estados Unidos por 6,12%, totalizando 83,2% das compras de camarão (IBAMA, *Op. Cit.*).

As Unidades da Federação que mais faturaram com a exportação de pescado, em 2005, foram: Ceará (26,77%), Rio Grande do Norte (19,44%), Pará (11,38%) e Pernambuco (10,68%). Entre os 11 principais estados exportadores cinco são da região Nordeste, respondendo por 63% das exportações totais de pescado (IBAMA, 2007).

Em relação às empresas exportadoras, verifica-se uma pulverização de empresas que negociaram no mercado internacional de pescado. São 160 estabelecimentos com vendas até quinhentos mil dólares, em um universo de 269 empresas, que responderam por apenas 4,11% das exportações globais de produtos pesqueiros do país. Por outro lado, apenas dezessete empresas operaram um montante superior a cinco milhões de dólares por ano, tendo faturado 214,1 milhões de dólares (52,9% das exportações de 2005), o que evidencia uma concentração desse mercado (IBAMA, *Op. Cit.*).

Cabe consignar que da listagem apresentada, mais de uma dezena dessas empresas estão ligadas exclusivamente à carcinicultura<sup>41</sup>. Outro fator a se destacar é que das 24 empresas com exportação igual ou superior a quatro milhões de dólares, quase a totalidade (17) está localizada na região Nordeste.

Ainda que uma parte relevante do pescado exportado seja oriundo da aquicultura, em especial, da carcinicultura, ao mesmo tempo em que o total de pescado exportado responde por menos de 1% da pauta de exportação do país, verifica-se um aumento expressivo da produção de pescado destinada ao mercado externo na última década, e uma alta concentração em termos de produtos (destacam-se camarões e lagostas), em relação aos países destinatários e às empresas que operam neste mercado.

Como último item de análise sobre as transformações no mercado brasileiro de frutos do mar, faz-se necessário descrever em que medida a atividade pesqueira e seus produtos se inserem em movimentos sociais de consumidores, tanto no âmbito internacional como em âmbito nacional.

---

<sup>41</sup> Carcinicultura é a denominação para a criação de camarão em cativeiro.

Conforme exposto anteriormente, nenhum produto brasileiro, até o momento, é certificado pela MSC, constituindo-se como parte das pescarias de países em desenvolvimento que não tem acesso ao processo de certificação empreendido por ela e consequentemente, a mercados mais valiosos como o europeu.

Não obstante, movimentos como o comércio justo e de economia solidária também não contemplam, dentre suas experiências, o apoio aos pescadores artesanais. Exceção é a participação dos frutos do mar no *Slow Food Brasil*<sup>42</sup>, em que o berbigão de Santa Catarina, a ostra de Cananéia (SP), o aratu de Sergipe e o pirarucu de Silves (AM) fazem parte. As quatro espécies são extraídas por pescadores artesanais tradicionais estando de acordo com as prerrogativas deste movimento, mas configuram uma iniciativa bastante tímida quando comparada àquela empreendida aos demais itens alimentares, que totalizam cinqüenta produtos.

## **1.2. Novos usos: a expansão de outras atividades econômicas no território**

Além das transformações no mercado mundial de alimentos, que exercem pressão sobre a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal, verifica-se que os espaços utilizados tradicionalmente pelas comunidades pesqueiras artesanais têm sido ocupados por outras atividades econômicas – em especial o turismo, a maricultura e a indústria do petróleo – que ganham expressão na atualidade.

No Brasil, as atividades de turismo e de petróleo são atividades importantes em algumas regiões desde a década de 1970. Porém, nesse início de século são consideradas atividades em expansão, recebendo investimentos públicos e internacionais, bem como promovendo a reorganização da estrutura do Estado para atender suas demandas. Destaca-se, aqui, a criação da Agência Nacional de Petróleo – ANP e do Conselho Nacional de Política Energética, em 1997 (Lei Federal nº 9.478/98) e o desmembramento do Ministério do Turismo do Ministério dos Esportes, em 2003.

Não obstante, a criação do Departamento de Aquicultura e Pesca – DPA no Ministério da Agricultura, em 1999, a criação da Secretaria Especial de Aquicultura e

---

<sup>42</sup> Ver [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com). Acesso realizado em 31.03.2010.

Pesca da Presidência da República – SEAP/PR, em substituição ao DPA em 2003 e a constituição do Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA em 2009 podem ser considerados um marco histórico ao desenvolvimento da aquicultura ainda que dentre suas atribuições haja o fomento à pesca extrativa.

A literatura acerca da relação entre cada uma dessas três atividades econômicas e a pesca artesanal comumente enfatizam os aspectos relativos às transformações em torno da base produtiva e dos modos de vida dos pescadores artesanais, sem contemplar os aspectos relativos às mudanças na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar, aspectos estes de especial interesse para a pesquisa em questão. Desta forma, a revisão aqui elaborada será complementada de maneira exploratória com aspectos observados em torno da reorganização da cadeia.

Ressalta-se ainda que a interface entre a pesca artesanal e cada uma das três atividades econômicas que se pretende dar ênfase é distinta, sendo dependente de suas características intrínsecas, de atributos locais em torno do território, das estratégias dos atores sociais que ali interagem e da existência de políticas públicas capazes de regular tais atividades. Consequentemente, a descrição de cada uma das atividades foi realizada a parte.

A literatura demonstra que tais atividades econômicas alteram a dinâmica do território, o que fundamenta a segunda hipótese central desta pesquisa: as atividades econômicas em expansão no território são capazes de reorganizar a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal, de forma que os pescadores estão vulneráveis a tais transformações. *A priori*, trata-se de processos excludentes que impõem aos pescadores novos desafios e o desenvolvimento de novas capacidades.

### **1.2.1. O turismo**

O turismo estrutura-se como atividade econômica após a Segunda Guerra Mundial devido à incorporação pela sociedade civil dos progressos tecnológicos nas comunicações e nos transportes oriundos da indústria bélica, bem como, devido ao restabelecimento do equilíbrio geopolítico, ao estabelecimento de novos padrões socioeconômicos e culturais e ao desenvolvimento da infraestrutura pública. A partir daí, deram-se as condições para a emergência de amplos segmentos sociais, que passaram a ter acesso aos bens de

consumo (entre eles as viagens) que começaram a ser proporcionados pelo desenvolvimento econômico que se verificava. Nesse cenário, especialmente nas décadas de 1950 e 1960, a atuação do Estado provedor do bem-estar social nos países desenvolvidos contribuiu para a “massificação” do turismo, o que de certa forma, também se reproduziu nos países periféricos em relação às camadas sociais dominantes (PIRES, 2002).

Tendo iniciado pela Europa, o estágio mais agudo do turismo ocorreu no início dos anos de 1970, passando a ser denominado de “turismo de massas”. Começaram então a ser evidenciados os problemas por ele desencadeados, com suas consequências mais negativas e danosas recaindo sobre a estrutura social e econômica das populações anfitriãs, assim como sobre a qualidade ambiental dos destinos consagrados por esse modelo. Os principais problemas gerados pelo “turismo de massas”, verificados ainda na atualidade, são (PIRES, *Op. Cit*): i) expropriação e ocupação violenta do território por parte das forças e agentes turísticos; ii) especulação imobiliária e da terra; iii) expulsão e marginalização da população local; iv) ruptura dos valores culturais e desequilíbrio da economia local; v) degradação de culturas tradicionais; vi) manipulação da memória e da herança coletiva; vii) violação de lugares sagrados; viii) segregação étnica; ix) formação de “guetos” turísticos; x) desvio de comportamento e prostituição de mulheres e adolescentes; xi) comportamento grosseiro e insensível de turistas nos destinos estrangeiros; xii) poluição e destruição do meio natural; xiii) imperialismo econômico de corporações transnacionais, neocolonialismo; xiv) evasão de divisas para o exterior.

A percepção desse quadro ocorreu primeiramente em alguns setores conscientes de instituições e organismos ligados ao turismo, que passaram, aos poucos, a questionar seus impactos socioeconômicos, culturais e ambientais. Tal debate encontrou consonância com o debate em torno do meio ambiente, de forma a serem concebidas, em ambos os fóruns, novas idéias e princípios para a reorientação da atividade turística voltados para uma base mais ética (PIRES, 2002).

Para Krippendorf (1989), mais importante que esses acontecimentos foram as iniciativas e movimentos ocorridos nas próprias localidades turísticas tradicionais, especialmente na Europa, que de certa forma foram estimuladas pelas manifestações críticas precedentes e que na condição de destinos preferenciais do “turismo de massas” começaram a despertar para o seu questionamento.

Os anseios por um turismo pautado na ética geraram iniciativas similares em vários destinos turísticos tradicionais mundo afora e significaram o prenúncio de uma nova tendência da chamada “indústria do turismo”. Houve grupos que se formaram no sentido de criticar o turismo em vários países, situados principalmente na Europa e Estados Unidos. Entretanto, as críticas recaíram principalmente sobre o turismo desenvolvido nos países periféricos onde as consequências do “turismo de massas” eram ainda mais maléficas (KRIPPENDORF, *Op. cit.*).

Pires (2002) destaca que apesar das diversas críticas e movimentos contra o “turismo de massas”, as comunidades das regiões turísticas por ele atingidas não negavam nem descartavam a importância do turismo como fator de desenvolvimento econômico e de promoção do seu bem-estar social, havendo por parte dessas mesmas comunidades manifestações pela viabilização de um desenvolvimento turístico saudável e benéfico.

Nesse cenário, um conjunto de localidades turísticas passou a experimentar outro formato de turismo, desenvolvendo novos modelos, denominado de “turismo alternativo”.

Ao mesmo tempo em que as comunidades dos destinos preferenciais e tradicionais do turismo, sobretudo na Europa, investiam no ordenamento de seus espaços turísticos e no redimensionamento de sua capacidade de gestão, começaram a surgir projetos turísticos com características alternativas em outras partes do mundo. Tratava-se de projetos que envolviam operações de pequena escala, com ênfase nos recursos da própria localidade, incluindo a culinária local e a oferta de acomodações típicas da região, com pouca alteração da paisagem e alto nível de envolvimento da população local (PIRES, *Op. cit.*).

Essas novas formas de turismo surgiram nos anos de 1970 e 1980 em locais “exóticos e distantes”, tais como: San Vicente, no Caribe; Porto Rico; Bora Bora e Moorea, na Polinésia Francesa; Papua, em Nova Guiné e; Senegal (PIRES, 2002).

Pautado nos debates existentes nos fóruns ambientais e de turismo e associada às características observadas nas experiências existentes, a proposta de turismo alternativo passou a ser idealizada com as seguintes características (PIRES, *Op. cit.*): i) desenvolvimento moderado do turismo, envolvendo operações de pequena escala circunscritas à esfera local e organizadas com a participação das comunidades residentes; ii) valorização dos costumes e estilo de vida locais com ênfase para utilização dos

recursos da própria localidade ou região receptora, tais como aqueles oriundos da culinária, acomodações e transportes; iii) geração de benefícios locais e aumento de oportunidades e rendas para as comunidades receptoras; iv) poucos efeitos sociais e culturais negativos e maior receptividade pelas populações residentes; v) pequena alteração da paisagem natural e cultural dos destinos; vi) preservação e proteção dos recursos turísticos e incremento de sua qualidade; vii) motivação dos turistas para uma experiência social, conhecendo distintas realidades socioeconômicas por meio de contatos culturais organizados.

Pearce (1994) verifica que, além das manifestações favoráveis de especialistas, os segmentos crescentes de turistas insatisfeitos com a qualidade da experiência da viagem oferecida pelo modelo de turismo massificado – caracterizado pela padronização das viagens e dos serviços, e pela estereotipação dos programas e pacotes – começam a expressar seu desejo por novas alternativas turísticas, em que possam engajar-se em atividades sociais e culturais, dessa forma dando mais sentido à sua auto-realização.

Entretanto, a conotação positiva atribuída ao turismo alternativo é acompanhada de críticas bastante pertinentes. Lafant & Graburn (1994) observam que o “turismo alternativo” na pretensão de ser o “bom turismo” e a despeito de sua vigorosa declaração de oposição ao turismo convencional, não o enfraqueceu significativamente e tornou-se parte das promoções de expansão do próprio turismo internacional.

Outra indagação desses autores é sobre a preservação dos costumes e tradições, ao serem estimuladas pelo turismo alternativo, tornam-se apenas uma mercadoria oferecida como produto turístico.

Jones (1992) observa que o turismo alternativo nada mais tem sido do que um precursor do turismo de massas, para quem os turistas alternativos acabam fazendo esse papel, do qual tentarão escapar em seguida.

Pires (2002) destaca que dada às condições estruturais do turismo alternativo, ele nada mais é do que uma categoria de turismo mais dispendiosa em que apenas um grupo de pessoas privilegiadas tem acesso. Sendo assim, uma imensa maioria de turistas comuns não acessa essa modalidade turística e fazem uso das opções associadas ao turismo de massas.

É verdade que tais críticas encontram respaldo na realidade e devem ser dirigidas aos atores sociais vinculados à atividade turística, tais como Estado, empresas, agentes de viagem, etc., denotando que a necessidade de planejamento prévio e de regulação são mecanismos necessários para evitar os efeitos negativos do turismo, independente da modalidade turística.

No sentido de minimizar tais impactos, surge o conceito de turismo sustentável, que perpassa todas as modalidades turísticas. Segundo definição da Organização Mundial de Turismo – OMT, o turismo sustentável é:

"aquele cujo desenvolvimento atende às necessidades dos turistas de hoje e das regiões receptoras, ao mesmo tempo em que protege e amplia as oportunidades para o futuro. É visto como um condutor ao gerenciamento de todos os recursos, de tal forma que as necessidades econômicas, sociais e estéticas possam ser satisfeitas sem desprezar a manutenção da integridade cultural, dos processos ecológicos essenciais, da diversidade biológica e dos sistemas que garantem a vida" (OMT, 1998).

O turismo sustentável se propõe como um modelo de turismo planejado no sentido de assegurar sua longevidade, integrando, para tanto, as comunidades locais e buscando a gestão sustentada dos recursos naturais e culturais, para que estes estejam disponíveis às futuras gerações. Desta forma, coloca-se como paradigma para toda e qualquer proposta turística que busca diferenciar-se do modelo de turismo convencional que se consagrou por seus impactos socioambientais negativos (PIRES, 2002).

Com o passar do tempo, a concepção de turismo alternativo como oposição ao turismo de massas perdeu força e foi aos poucos se tornando uma modalidade turística. Com uma proposição ampla, acabou por abranger uma série de tipologias que atualmente possuem conceituação distinta, mas que continuam contendo as principais características descritas anteriormente. PIRES (*Op cit.*) aponta a existência de mais de sessenta denominações que tentam conceituar as modalidades turísticas compreendidas como formas alternativas ao turismo de massas. Dentre elas, são destacadas aqui as definições de ecoturismo, turismo rural e turismo comunitário<sup>43</sup>.

O ecoturismo pode ser definido como um segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e

---

<sup>43</sup> Entretanto, estas modalidades de turismo não são totalmente excludentes, gerando uma certa sobreposição de conceitos. A depender dos atributos da localidade turística, da população receptora e do perfil do turista, um roteiro turístico pode contemplar mais de um desses conceitos.

busca a formação de uma consciência ambientalista através da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações (MTur, 2008a).

A prática do ecoturismo pressupõe características relacionadas à oferta, motivação do turista e atitudes do prestador de serviço, da comunidade receptora e do próprio turista, a saber: i) utilização sustentável do patrimônio cultural e ambiental; ii) incentivo à conservação do patrimônio natural e cultural e busca de uma consciência ambientalista pela interpretação do meio ambiente e; iii) promoção do bem-estar das populações receptoras (MTur, *Op. Cit.*).

A definição de turismo rural utilizada pelo Ministério do Turismo fundamenta-se em aspectos que se referem ao turismo, ao território, à base econômica, aos recursos naturais e culturais e à sociedade. Com base nesses aspectos e nas contribuições da área acadêmica de todo o país, definiu-se turismo rural como o “conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade” (MTur, 2008b).

As atividades turísticas no meio rural, dessa forma, são constituídas pela oferta de serviços, equipamentos e produtos de: hospedagem; alimentação; recepção à visitação em propriedades rurais; recreação, entretenimento e atividades pedagógicas vinculadas ao contexto rural; outras atividades complementares às acima listadas, desde que praticadas no meio rural, que existam em função do turismo ou que se constituam no motivo da visitação.

A concepção de meio rural adotada pelo MTur baseia-se na noção de território, com ênfase no critério da destinação e na valorização da ruralidade. Assim, considera-se território um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, compreendendo cidades e campos, caracterizado por critérios multidimensionais, como ambiente, economia, sociedade, cultura, política e instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade e coesão social, cultural e territorial (MTur, *Op. cit.*).

Nos territórios rurais, tais elementos manifestam-se, predominantemente, pela destinação da terra, notadamente focada nas práticas agrícolas e na noção de ruralidade, ou seja, no valor que a sociedade contemporânea concebe ao rural, e que contempla as

características mais gerais do meio rural: a produção territorializada de qualidade, a paisagem, a biodiversidade, a cultura e certo modo de vida, que se manifestam pela atividade agrícola, a lógica familiar, a cultura comunitária, a identificação com os ciclos da natureza (MTur, *Op. cit.*).

O comprometimento com a produção agropecuária é compreendido com base na existência da ruralidade, de um vínculo com as coisas da terra. Desta forma, mesmo que as atividades econômicas eminentemente agrícolas não estejam presentes em escala comercial, o comprometimento com a produção agropecuária pode ser representado pelas práticas sociais e de trabalho, pelo ambiente, pelos costumes e tradições, pelos aspectos arquitetônicos, pelo artesanato, pelo modo de vida considerado típico de cada população rural (MTur, *Op. cit.*).

A prestação de serviços relacionados à hospitalidade em ambientes rurais faz com que as características rurais passem a ser entendidas de outra forma que não apenas focadas na produção primária de alimentos. Assim, práticas comuns à vida campesina, como o manejo de criações e o cultivo da terra, as manifestações culturais, a culinária e a própria paisagem, são consideradas importantes componentes do produto turístico rural e, consequentemente, valorizadas e valoradas por isso rural (MTur, *Op. cit.*).

O turismo comunitário é aquele turismo onde a comunidade receptora, por meio de sua organização, estrutura a prática turística com base nos atributos de seu território. Desta forma, o turista experimenta uma relação mais próxima com a comunidade receptora, seus costumes e seus modos de vida. A proposta de turismo comunitário visa o fortalecimento do tecido social pré-existente e sua concepção possui consonância com a proposta de desenvolvimento local (SCHARËR, 2003).

A pesquisa bibliográfica sobre os efeitos do turismo às comunidades pesqueiras litorâneas no país denota que, em diversas regiões, o turismo de massas teve efeitos análogos àqueles verificados mundialmente. Em especial, vários trabalhos apontam os efeitos da expansão imobiliária em virtude da proposição de infraestrutura turística para o veraneio, nas décadas de setenta e oitenta, denominado como “turismo de segunda residência”<sup>44</sup>.

---

<sup>44</sup> São exemplos os trabalhos de Kant de Lima & Pereira (1997) em Itaipu, Niterói (RJ); Cavalcante (1997) em Ilhabela (SP); Adrião (2003) em Salinópolis, na região dos Salgados Paraenses.

Tal quadro tem se agravado, a despeito do debate internacional em torno do turismo sustentável e de outras modalidades turísticas menos impactantes. Segundo o Relatório para os Direitos Humanos no Brasil – DhESC Brasil (2004), os empreendimentos voltados para o turismo de massas estão dentre as maiores ameaças aos direitos humanos das comunidades pesqueiras litorâneas no Brasil. O relatório retrata, na atualidade, efeitos às comunidades análogos àqueles evidenciados nas décadas anteriores. Neste sentido, a política de investimentos ao turismo, por meio do Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste do Brasil – PRODETUR/NE (I e II), na ordem de setecentos milhões de dólares para os últimos sete anos<sup>45</sup> tem sido criticada por não incluir as comunidades locais no planejamento da estrutura turística, e privilegiar ações voltadas à infraestrutura e à construção de grandes empreendimentos hoteleiros, denominados *resorts*. Trata-se de uma política pública excludente, que tem aumentado as ameaças às comunidades pesqueiras (DhESC Brasil, *Op. cit.*).

Oliveira (2007) observa que sob a égide do ecoturismo vem se praticando uma interpretação equivocada do conceito, cuja estrutura turística constitui em nada mais do que uma estrutura voltada para as massas, sem um planejamento prévio e sem respeito às características das comunidades receptoras. Para o autor, muitas localidades são divulgadas devido ao potencial ecoturístico, embora a atividade praticada não seja caracterizada como tal. Neste sentido, o autor faz uma análise sobre a atividade “ecoturística” em Itacaré – BA e observa efeitos análogos ao do turismo de massas: crescimento desordenado, degradação ambiental, especulação imobiliária, exclusão da população nativa, ocupação desordenada dos espaços urbanos (favelas), prostituição e tráfico de drogas. O autor denota que o fluxo anual de turistas em Itacaré, atualmente, é de 120 mil pessoas sendo sua capacidade estimada em 20 mil pessoas.

Algumas experiências, entretanto, têm sido bem sucedidas em torno de propostas alternativas de turismo. Um exemplo são os pescadores da Prainha do Canto Verde em Beberibe – CE, que se organizaram em torno do turismo comunitário.

Segundo Schärer (2003) a associação comunitária local possui trezentos membros e vários conselhos comunitários. Destacam-se o conselho de turismo, pesca, saúde, educação e artesanato. A proposta de turismo comunitário partiu da análise pela própria comunidade de outras realidades vizinhas levando a opção pelo modelo de turismo que

---

<sup>45</sup> Ver [www.bancodonodeste.com.br](http://www.bancodonodeste.com.br)

almejava. Considerando a existência de outras atividades econômicas na localidade – principalmente a pesca – e o fato do turismo gerar a maior renda, a comunidade destina parte dos recursos obtidos por meio desta atividade a fundos rotativos, voltados principalmente para a educação e para a pesca, aumentando a eqüidade da renda nas diversas atividades locais e melhorando a qualidade de vida da comunidade como um todo. Desta forma, o turismo foi estruturado como uma diversificação da renda e seus resultados fortalecem a comunidade, gerando efeitos positivos.

Sampaio *et al.* (2006) compararam duas experiências de turismo comunitário fazendo uso do aporte analítico oriundo do conceito de Arranjos Produtivos Locais Comunitários – APL.Com. A primeira experiência retratada refere-se a um conjunto de produtores rurais situados em Santa Rosa do Sul – SC. A experiência denominada Acolhida na Colônia foi organizada pela comunidade e visa a aproximação do turista ao meio rural e ao modo de vida de sua população, além da diversificação da renda. A Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral – AGRECO, responsável pela iniciativa, atua em rede e produz produtos orgânicos, que são integrados à experiência turística, seja por meio da oferta desses produtos ao turista, seja pela geração da renda oriunda da comercialização em outros centros consumidores. Segundo os autores, o conjunto de atividades tem aumentado a renda dos produtores e evitado o êxodo rural no município.

A segunda experiência retrata a comunidade pesqueira de Chiloé, na Região dos Lagos no Chile, que vive da pesca e do artesanato. Ambas as experiências contam com atores e recursos externos que atuam no sentido de promover o desenvolvimento local.

No que concerne a relação entre o turismo e a reorganização da cadeia produtiva do pescado, não foram encontrados na literatura trabalhos que propusessem tal abordagem. Entretanto, dentre os diversos conceitos de turismo utilizados, observa-se que todas as conceituações voltadas ao fortalecimento das comunidades receptoras, em especial de suas práticas socioculturais, voltam-se para agregação de valor a seus produtos. O conceito de turismo rural, neste sentido, é aquele que visa de maneira mais explícita fortalecer a produção familiar e valorizar seus produtos *in natura*.

Apesar do aumento de estabelecimentos que comercializam frutos do mar nas localidades turísticas quando da presença do turismo de massa, constituindo-se assim um novo mercado, faz-se necessário investigar a capacidade dos pescadores artesanais em

abastecer tais mercados, dada as exigências em torno de qualidade e regularidade de oferta devido à existência de safras dos frutos do mar que nem sempre ocorrem no período de maior fluxo turístico.

### ***1.2.2. A Aquicultura***

A interface entre a aquicultura e a pesca artesanal não se restringe ao território, uma vez que ambas abastecem o mercado com o mesmo produto. Há de se considerar, ainda, que a aquicultura tem sido promovida com o objetivo de atender o aumento de demanda por pescado no mercado mundial e diminuir a pressão sobre os estoques naturais<sup>46</sup>, o que a legitima enquanto atividade prioritária em termos de investimentos e políticas públicas, quando comparada à pesca extrativa.

A expansão da aquicultura tem sido maior do que qualquer outra atividade responsável pela produção de proteína de origem animal. Sua taxa média de crescimento é de 8,8% ao ano desde 1970, enquanto a pesca de captura cresce à razão de 1,2% e os sistemas de produção das espécies criadas em terra crescem, em média, 2,8%. Contudo, já se observam sintomas que denotam que as taxas de crescimento mundial da aquicultura podem ter atingido seus valores máximos, ainda que haja perspectiva de crescimento para recursos e regiões específicos (FAO, 2007).

A produção de pescado oriundo da aquicultura, em 2004, foi de 45,5 milhões de toneladas gerando um montante de 63,3 bilhões de dólares<sup>47</sup>. A China representou quase 70% deste volume e mais da metade do valor da produção aquícola.

Todas as regiões aumentaram sua produção entre 2002 e 2004, sendo que ao redor do Oriente Médio e África do Norte, o aumento foi de 14% e na América Latina e Caribe, foi de dez por cento. Os demais países em desenvolvimento apresentaram uma taxa de crescimento de 11%, excluída a China, que apresentou crescimento de 5%. Já os países desenvolvidos apresentaram uma taxa de crescimento de apenas 2% (FAO, 2007).

---

<sup>46</sup> Destaca-se, entretanto, que este aspecto tem sido colocado em xeque, uma vez que a aquicultura comumente necessita de insumos oriundos da atividade extrativa, seja ração de peixe, no caso dos cultivos de espécies carnívoras ou onívoras, seja de “sementes”, no caso da criação de moluscos, extraídas do ambiente natural.

<sup>47</sup> Este valor não considera o cultivo de plantas aquáticas. Incluindo-nas, a produção sobe para 59,4 milhões de toneladas e a receita gerada para 70,3 bilhões de dólares (FAO, 2007)

O cultivo de água doce é predominante, em especial de carpas que representa 40% em volume da produção de peixes, crustáceos e moluscos. Entretanto, entre 2000 e 2004, foi significativo o aumento da produção de crustáceos. De fato, apesar do cultivo de água doce ser aquele que responde por uma maior produção mundial de pescado quando comparado à maricultura, o camarão marinho é o produto que responde, proporcionalmente, pelo maior valor monetário (6,4% da produção mundial e 20% do valor – OECD, 2003).

Entre 1961 e 2003, a disponibilidade *per capita* de crustáceos e moluscos aumentou consideravelmente. Os crustáceos triplicaram, passando de 0,4/ano a 1,5 Kg/ano (principalmente como consequência do aumento da produção de camarões pela carcinicultura, que cresceu rapidamente a partir de 1997) e a disponibilidade de moluscos, excluindo os cefalópodes<sup>48</sup>, foi de 0,6 kg/ano para 2,1 kg/ano, *per capita* (FAO, 2007).

No período de 1994 a 2004, houve um aumento de 18% no valor das exportações oriundas do camarão e 69% do volume exportado. Registra-se, para o período, um incremento de 165% (crescimento médio anual de 15%), sendo mais de 41% da produção mundial oriunda da aquicultura. O valor unitário das exportações de camarão aumentou desde a década de 1990, alcançando U\$ 6,9/Kg em 1995 e decresceu desde então, devido provavelmente ao incremento da produção. Em 2004, o valor médio foi de U\$4,1/kg (FAO, *Op Cit.*).

O desenvolvimento comercial da aquicultura resulta, invariavelmente, numa expansão das áreas de cultivo, numa maior densidade de instalações e em uso de insumos produzidos fora das áreas de criação. Os métodos de cultivo mais intensivos comumente utilizam espécies exóticas, fazem uso intensivo de ração e alguns sistemas necessitam utilizar substâncias químicas para o controle e tratamento de enfermidades das espécies cultivadas. Todas essas práticas podem ter efeitos negativos ao meio ambiente e repercutir em sua integridade. Segundo a FAO (2007), os efeitos mais comuns da aquicultura sobre o meio ambiente são:

- demanda crescente de pescado oriundo da atividade extractiva para elaboração de farinha e azeite de pescado – principais componentes da alimentação de espécies carnívoras e onívoras – contribuindo para a sobrepesca. A proporção de pescado necessária para produzir farinha ou azeite em relação ao incremento de peso das

---

<sup>48</sup> Os exemplos mais comuns de cefalópodes são os polvos e lulas.

espécies cultivadas pode ocorrer em proporções de até 7:1, ou seja, serem necessários capturar sete quilos de pescado para incrementar em um quilo a produção aquícola;

- enriquecimento das águas receptoras com nutrientes e compostos orgânicos, havendo a acumulação de sedimentos anóxicos<sup>49</sup>;
- troca com as comunidades bentônicas<sup>50</sup>;
- eutrofização dos lagos e da zona costeira;
- alteração permanente dos meios biológicos e sociais na área;
- diminuição ou esgotamento de recursos naturais, principalmente a água;
- efeitos negativos ao meio ambiente gerados pelas espécies exóticas que escapam do sistema de cultivo.

A expansão de cultivos de grande escala para produção de camarão, seja extensivo ou intensivo, tem gerado a degradação de pântanos e manguezais, causando contaminação do ambiente, salinização do solo e dos aquíferos de água doce. A aplicação inadequada de substâncias químicas e a introdução de espécies exóticas também causam preocupação em diversas regiões<sup>51</sup>. Mesmo as práticas de aquicultura intensiva que não requerem o uso de ração, como o cultivo de moluscos, podem produzir, em determinadas condições, uma anoxia local dos sedimentos do fundo e um aumento da sedimentação (FAO, *Op. Cit.*).

A aquicultura comercial tem gerado, também, impactos negativos na pesca de pequena escala: competição por espaço e por recursos, o escape de peixes que alteram a produtividade pesqueira no entorno e degradação ambiental (FAO, 2007).

Os efeitos negativos da aquicultura ao meio ambiente, às populações locais e à saúde, têm gerado uma série de debates em torno da necessidade de regulação dessa atividade e da proposição de um modelo sustentável. Tem gerado, também, ações

---

<sup>49</sup> Com oxigênio reduzido.

<sup>50</sup> Comunidades bentônicas são compostas por organismos aquáticos que vivem junto ao substrato (rochoso, arenoso ou lamoso) e possuem baixa mobilidade. São exemplos: camarões, caranguejos, mexilhões.

<sup>51</sup> A *Environmental Justice Foundation* possui uma série de publicações sobre a degradação socioambiental causada pela carcinicultura, relatando suas consequências em diversos países da Ásia e América Central. Veja: [www.ejfoundation.org](http://www.ejfoundation.org).

coletivas, resultantes de movimentos sociais, de ambientalistas, de consumidores e das próprias comunidades locais, que neste último caso, reagem de formas diversas em relação aos empreendimentos a serem instalados.

Desses processos surge a concepção de uma aquicultura sustentável que pautada nas características do desenvolvimento sustentável surge como um modelo a ser proposto para qualquer tipo de aquicultura, independente da escala de produção, visando minimizar seus efeitos negativos. Um segundo conceito, também inserido na noção de desenvolvimento sustentável, proposto pela FAO é o de aquicultura responsável. De maneira semelhante à pesca extrativa, tal atividade integra o Código de Conduta da Pesca Responsável como um item específico definido como Código de Conduta para o Desenvolvimento da Aquicultura Responsável (FAO, 1995).

A base deste código de conduta são as “boas práticas de manejo”, que devem ser identificadas através da cadeia produtiva da aquicultura e posteriormente introduzidas em cada um dos elos dessa cadeia – indústria de insumos, aquicultores, processamento e consumo. Os códigos de conduta devem ser elaborados para cada cadeia produtiva, desde a produção até o consumo por meio de um processo que envolva aquicultores, representantes da indústria de insumos, da indústria de processamento, dos órgãos de pesquisa e de gestão ambiental. A finalidade desse trabalho conjunto é que tais códigos, socialmente elaborados, venham a ser efetivamente adotados em todo o processo produtivo.

No debate em torno dos aspectos negativos da aquicultura convencional e da importância da contribuição da atividade de cultivo na produção de pescado, surgem propostas com vistas a um modelo alternativo, envolvendo as comunidades locais, especialmente os pescadores tradicionais e os agricultores familiares. Trata-se da aquicultura familiar ou de pequena escala, uma proposta de diversificação da renda das famílias de pescadores e agricultores, consonante com suas características sociais, culturais e ambientais, valorizando o saber local, a paisagem e a participação da família na atividade produtiva, em especial, as mulheres. Esta estratégia se insere numa proposta de desenvolvimento local, voltada ao combate à pobreza e à melhoria da segurança alimentar das famílias participantes e do consumidor final.

No caso do Brasil, a aquicultura de pequena escala é parte das atividades desenvolvidas pelos agricultores familiares que historicamente já a praticavam no interior do país.

Na zona costeira e marinha, alguns projetos têm sido experimentados. Em geral, tais propostas envolvem uma diversidade de instituições e atores sociais, conforme se verifica em duas experiências aqui descritas.

A primeira experiência, que merece destaque é, sem dúvida, o cultivo de mexilhão nativo (*Perna perna*) em Santa Catarina. Esta proposta envolveu uma série de instituições – universidades, órgãos de assistência técnica, prefeituras, governo estadual e federal – que, de maneira conjunta, investiram no desenvolvimento da atividade, a partir da década de oitenta, como alternativa de renda aos pescadores (DIEGUES, 2006; LINS, 2006).

Conforme as famílias eram inseridas na atividade e os desafios de viabilizar a etapa produtiva eram superados, houve um aumento da renda, deslocando a maioria dos pescadores, principalmente os mais jovens, da atividade pesqueira para a maricultura. O sucesso em torno dos cultivos e da geração de renda, associados à falta de regulação e ordenamento, estimularam um grande número de pessoas a exercer esta atividade gerando um aumento substancial na produção. Contudo, as estratégias em torno da experiência privilegiavam a produção, sem terem sido estimuladas, na mesma medida, mecanismos de regulação do espaço marítimo e de melhoria da cadeia produtiva, em especial, em relação à organização dos produtores e de acesso a novos mercados. Consequentemente, o aumento expressivo da oferta de mexilhão, a ausência de infraestrutura para o armazenamento de um produto altamente perecível e de novas estratégias de comercialização gerou uma queda expressiva dos preços (DIEGUES, *Op. cit*).

De maneira análoga à pesca extractiva, anteriormente praticada, houve a manutenção de uma atividade informal, com produtos de baixa qualidade sanitária e com perdas substanciais da produção. O fato do cultivo de mexilhão depender da extração de sementes do ambiente natural causou, em médio prazo, danos aos costões rochosos, diminuição do recurso em seu meio natural e falta de insumos para a própria maricultura.

Este conjunto de fatores acabou por fazer com que parte dos maricultores retornasse à sua atividade original – a pesca – intercalando as duas atividades.

Atualmente há um esforço de vários atores no ordenamento do espaço e nas condições ambientais e sanitárias relacionadas ao cultivo de moluscos em Santa Catarina.

A segunda experiência descrita envolve o processo que culminou na criação da Reserva Extrativista dos Mandira – RESEX, em 2002 (DIEGUES, 2006). A experiência se iniciou em 1993, envolvendo um grupo de pesquisadores da Universidade de São Paulo (NUPAUB/USP), por meio de um estudo sobre as comunidades de pescadores e extrativistas do município de Cananéia – SP que viviam da coleta da ostra do mangue *Cassostrea brasiliiana*.

Naquela época, a produção anual era de 70.000 dúzias, extraídas com o corte da raiz de mangue, atividade que se intensificada resultaria em danos ao manguezal, além de ser proibida legalmente. As ostras eram vendidas por um preço baixo e em péssimas condições sanitárias.

Durante a realização dos estudos e demais procedimentos necessários à criação da RESEX, outras instituições passaram a atuar em conjunto com a USP. Estas instituições realizaram experimentos para o manejo/cultivo das ostras com estruturas fundeadas no próprio estuário, obtendo uma diminuição no tempo do crescimento das ostras, que passaram a atingir o tamanho comercial em apenas quatro meses. Para cada família foi alocado um número suficiente de estruturas de forma a resultar em uma renda adequada para suas necessidades. Para melhoria do sistema de comercialização e da cadeia produtiva, os extrativistas, com o apoio de instituições públicas e privadas, se organizaram na Cooperativa dos Ostreicultores de Cananéia – Cooperostra. Além da sede da cooperativa, foi construída uma unidade depuradora, necessária para obtenção do registro de comercialização que recentemente atendeu às exigências da inspeção sanitária federal.

A Cooperostra reúne hoje membros de várias comunidades, além dos pioneiros do Mandira, a quem cabe a gestão da Cooperativa.

O grupo coleta sementes e realiza a engorda por meio de cultivo. Após seleção do tamanho das ostras em pequenas, médias e grandes, comercializam-nas em várias cidades do estado de São Paulo. Dentre os mercados conquistados estão restaurantes na cidade de São Paulo e a Rede Pão de Açúcar de Supermercados, considerados de maior exigência e maior valor.

Não obstante, os Mandira foram reconhecidos como remanescente de quilombos junto a outras comunidades do Vale do Ribeira, fato que aumentou sua auto-estima.

A renda e a autoestima desses pequenos produtores cresceram e a Cooperostra ganhou um prêmio internacional da Iniciativa Tropical da Unesco, na reunião de Johanesburgo, em 2002. A Reserva Extrativista dos Mandira foi decretada pelo governo federal neste mesmo ano.

Recentemente, as ostras produzidas pelos Mandira passaram a integrar a arca de sabores, do movimento *Slow Food*.

Essa experiência tem vários pontos positivos: é considerada um projeto piloto na região mais pobre do estado de São Paulo. O ponto mais forte do projeto foi a sólida organização social dos produtores e a cooperação estreita entre a comunidade local, a universidade, as ONGs, órgãos governamentais e empresas privadas.

O grande desafio foi transformar extrativistas, oriundos de uma camada social marginalizada – negros pescadores – que até então não tinham nenhuma experiência de gestão administrativa e de comercialização da produção em cooperativas, em produtores organizados. Eles participam ativamente do desenvolvimento das ações da RESEX, incluindo a elaboração do plano de negócios que contempla a melhoria da qualidade ambiental e sanitária do produto, o respeito à legislação ambiental, a comercialização da produção através de veículos da própria cooperativa, e a busca de novos mercados nas áreas urbanas.

Houve o incremento da renda por meio do aumento de preços praticados na comercialização das ostras. Atualmente, é pago aos cooperados o valor de R\$3,00/dúzia que é comercializada por R\$5,00. A diferença cobre todos os gastos da cooperativa inclusive à manutenção do monitoramento e das análises laboratoriais exigidas pelo MAPA para cessão do SIF. No município, os atravessadores compram a ostra por R\$1,50 a dúzia<sup>52</sup>.

A comunidade dos Mandira, além da produção de ostras, passou a desenvolver outras atividades produtivas para as mulheres, formação profissional para os jovens e atividades turísticas (DIEGUES, 2006).

---

<sup>52</sup> Sr Chico Mandira, comunicação pessoal.

Apesar dessas importantes experiências, a maior parte dos investimentos atuais realizados para o aumento da produção de pescado gira, principalmente, por meio da promoção da aquicultura voltada ao abastecimento do mercado externo, ou seja, pautada no modelo convencional. Dentre eles, o cultivo de camarão obteve o maior aporte destes investimentos, tornando-se o principal produto aquícola das exportações brasileiras.

Em 1999, a maricultura produziu 26.513,5 toneladas, crescendo ano a ano até 2003, quando produziu 101 mil toneladas. Nos anos de 2004 e 2005, a atividade decresceu, chegando a 78.034 toneladas, representando 7,7% da produção total de pescado no país (IBAMA, 2007). Em 2005, a carcinicultura, instalada principalmente no nordeste, teve uma produção de 63.133,5 toneladas e foi a atividade mais expressiva da maricultura brasileira. Diferentemente do comportamento verificado na segunda metade dos anos 90, quando a balança comercial brasileira de produtos pesqueiros apresentou *déficits* continuados, nesta década, pelo quinto ano consecutivo, registraram-se *superávits*, chegando inclusive, em 2003, a superar as importações totais de pescado. Entretanto, nos anos de 2004 e 2005, os saldos apresentaram tendência declinante (IBAMA, *Op. Cit.*).

Em 2005, o país exportou pescado<sup>53</sup> para 70 países, sendo o camarão o principal produto (44,3%, do total de 101.630 toneladas do pescado). Do total de camarão exportado, 62% foi proveniente da carcinicultura e 38% da pesca extrativa. O valor da tonelada foi de US\$ 4.250,00 (IBAMA, 2007). Entretanto, comparado aos anos anteriores, houve queda das exportações no período de 2004 e 2005 devido a: i) a ação *anti-dumping* movida, nos Estados Unidos pela *Southern Shrimp Alliance*; ii) problemas sanitários e de enfermidades – em particular a infecção causada pelo vírus IMNV que apareceu no Brasil no último trimestre de 2003 – causando mortandades expressivas nas fazendas contaminadas; iii) a desvalorização do dólar em relação à moeda nacional; e iv) a redução das importações pela União Européia em razão do uso excessivo de antibióticos na produção do camarão (DIEGUES, 2006).

A sustentabilidade socioambiental da maricultura, principalmente da carcinicultura, no país, tem sido amplamente contestada. Diegues (*Op. Cit.*) relata que: i) a maior parte das fazendas de camarão está situada em áreas públicas; ii) a atividade é uma das

<sup>53</sup> A receita oriunda da exportação de pescado em 2005 foi aproximadamente 400 milhões de dólares e o saldo na balança comercial foi de 107,2 milhões de dólares. Entretanto, as exportações brasileiras, em 2005, somaram US\$ 118,3 bilhões, de forma que a contribuição do setor pesqueiro é de apenas 0,34 % nas exportações globais do país (IBAMA, 2007).

maiores responsáveis pelo desmatamento dos manguezais; iii) as fazendas lançam uma série de poluentes e antibióticos na água e têm causado mortandade de espécies importantes para a pesca artesanal; iv) os pescadores artesanais têm sido expulsos de áreas que tradicionalmente utilizavam para a pesca ou que usavam como acesso a essas áreas<sup>54</sup>. Estima-se que 80% das fazendas de camarão estejam funcionando sem autorização legal. Em virtude disto, a carcinicultura foi considerada uma das atividades econômicas mais ameaçadoras aos direitos humanos dos pescadores artesanais no litoral brasileiro, segundo o relatório da Plataforma Brasileira de Direitos Humanos, Econômicos e Sociais (DhESC Brasil, 2004).

Os efeitos da expansão da aquicultura sobre a pesca artesanal podem ser diversos e seus efeitos negativos estão associados ao modelo de desenvolvimento utilizado, bem como ao posicionamento dos diversos atores sociais envolvidos em relação ao modelo proposto.

Acredita-se que além dos impactos socioambientais causados pela utilização do espaço e do meio ambiente, cuja regulação por parte do Estado deveria ser capaz de ordenar, a aquicultura pode vir a alterar a dinâmica da cadeia produtiva do pescado, seja pelo fornecimento de produtos concorrentes, seja na constituição de um novo elo na cadeia, que recebe a produção local e a redistribui para outros mercados.

### **1.2.3. A indústria do petróleo**

A atividade de exploração e produção de petróleo e gás – E&P, de maneira análoga às demais atividades de mineração e diferentemente das outras atividades econômicas aqui descritas, é instalada exclusivamente a partir da existência de um recurso natural: o petróleo. Consequentemente, a existência de atributos locais – oriundos de relações sociais, culturais, ambientais, de infraestrutura prévia e de capacidade de articulação política – importantes na definição técnica e política sobre a localização de empreendimentos de qualquer outra natureza, não interferem na definição de onde a indústria de petróleo se instalará.

---

<sup>54</sup> Roheim (2005) relata os mesmos efeitos da carcinicultura sobre o meio ambiente e as comunidades pesqueiras em Bangladesh e Tailândia. Lindalh (2002) faz este relato sobre o Vietnã.

Em adição, o petróleo é um recurso não-renovável, altamente estratégico e sua exploração envolve o domínio de tecnologia de ponta. As corporações que operam no setor atuam de modo globalizado, organizando o espaço de maneira seletiva. As áreas produtoras funcionam como campos de fluxos, onde se articulam sofisticadas redes de unidades industriais, portos, dutos, aeroportos, bens, pessoas e informações. Não são, portanto, empreendimentos voltados à promoção do desenvolvimento regional<sup>55</sup> (PIQUET, 2007).

É fato notório que o petróleo é um produto tão estratégico para as sociedades atuais que questões macroeconômicas e geopolíticas são centrais ao seu desenvolvimento, de tal forma que a atividade de E&P está muito mais vinculada às esferas nacional e internacional do que articulada à esfera local e regional. Não se trata de algo trivial, portanto, a avaliação dos impactos destes empreendimentos.

Segundo Piquet (*Op. cit.*), apesar da escassa literatura sobre os impactos locais do petróleo no Brasil, a indústria de E&P contém fortes efeitos de encadeamento que podem deflagrar processos de mudanças estruturais, uma vez que o petróleo constitui uma fonte privilegiada de recursos naturais capaz de fornecer divisas, energia e insumos a partir dos quais é possível pautar o processo de industrialização<sup>56</sup>.

A instalação da indústria petrolífera apresenta efeitos, em relação ao uso e ocupação do território, análogos a outros projetos de desenvolvimento econômico: i) aumento das taxas de migração, em virtude da expectativa de emprego; ii) rápido processo de urbanização e sobrecarga da infraestrutura coletiva; iii) mudanças no quadro político, uma vez que a atividade está mais voltada à esfera federal do que à esfera de poderes local e regional; iv) mudanças culturais considerando a entrada expressiva de novos agentes oriundos de outras regiões do Brasil e de outros países e; v) degradação ambiental e poluição (PIQUET, 2007). Em geral, esses efeitos têm sido desfavoráveis às populações locais, sendo as mesmas excluídas dos benefícios econômicos trazidos pelo novo ciclo de desenvolvimento e as mais vulneráveis aos seus efeitos.

---

<sup>55</sup> Para esta autora, o desenvolvimento regional contém dimensões sociais de bem-estar, de sustentabilidade ambiental, de participação local e de defesa da identidade cultural, enfoques estes capazes de fundamentar políticas de desenvolvimento local, o que não é o caso da indústria do petróleo.

<sup>56</sup> A autora defende que, a depender da situação, a atividade pode permanecer como mero enclave ao país em que se localize. O potencial de benefícios ou malefícios que pode ser gerado será função do grau de desenvolvimento das forças produtivas do país, da importância atribuída às estratégias de saída do subdesenvolvimento e do contexto político nacional e internacional. Entretanto, para o Brasil, a atividade de petróleo de maneira alguma é um enclave, uma vez que o país domina várias etapas da cadeia e a atividade é realizada de forma estratégica.

No entanto, a atividade do petróleo possui uma especificidade em relação à maioria das atividades econômicas, cujos efeitos são tão ou mais importantes que aqueles anteriormente descritos: a destinação de recursos financeiros aos governos municipais, estaduais e federal de parte das receitas geradas pela indústria a título de royalties e participações especiais, denominadas aqui de participações governamentais<sup>57</sup>.

Serra (2007) observa que a concentração das jazidas associadas às regras de rateio dos recursos das participações governamentais<sup>57</sup> no Brasil resulta em um forte determinismo territorial.

De fato, as regras de rateio das participações governamentais não se pautam de forma prioritária nos impactos da E&P sobre o território e menos ainda numa política de promoção de justiça intergeracional<sup>58</sup>. Para Serra (*Op. cit.*), estes deveriam ser os dois principais critérios para definição das regras de rateio entre os municípios e entre as esferas subnacionais e nacional. Seus argumentos partem dos efeitos da indústria no território associados ao fato do petróleo ser um recurso finito. Desta forma, as receitas oriundas da atividade deveriam minimizar seus impactos, diversificar a base econômica das localidades que dependem da atividade de E&P e buscar fontes de energia alternativas, com vistas a diminuir a dependência das sociedades atual e futuras sobre esse recurso, o que não tem ocorrido.

Os trabalhos de Givisiez & Oliveira (2007), Jesiel (2007) e Mota *et al.* (2007) denotam que a destinação das participações governamentais às unidades municipais, com poucas exceções, não tem sido suficiente para diminuir os impactos da indústria do petróleo especialmente naqueles municípios cujas regiões estão inseridas em áreas com concentração de pobreza.

Apesar da ausência de referências na literatura sobre os impactos das transformações no uso e na ocupação do território oriundas da instalação da indústria petrolífera em comunidades pesqueiras, acredita-se que estas estão inseridas no contexto

---

<sup>57</sup> Informações detalhadas sobre a legislação que define a aplicação das participações governamentais atualmente, evolução das normativas ao longo do tempo e exemplos de cálculo são encontrados em Gutman (2007).

<sup>58</sup> Os critérios definidos pela legislação pautam-se principalmente na proximidade geográfica do campo petrolífero, ainda que a presença de infraestrutura de apoio à atividade de petróleo seja considerada. No caso da atividade de produção marítima, o descolamento entre os efeitos da atividade em terra e os municípios beneficiários das participações governamentais é ainda maior em virtude da metodologia elaborada pelo IBGE para o cálculo do rateio fazer uma projeção dos municípios costeiros na plataforma continental, por meio de linhas paralelas e ortogonais. Tal método resulta na destinação de recursos a municípios que não possuem nenhuma interface com a atividade de petróleo (GUTMAN, 2007; SERRA, 2007).

acima descrito e enquanto população local encontra-se à margem do novo ciclo econômico vivenciado.

Entretanto, além das transformações em terra, a atividade de exploração e produção de petróleo e gás natural faz uso do espaço marítimo influenciando também na rotina das pescarias e na dinâmica dos ecossistemas em que a pesca se insere. Para Walter *et al.* (2004); Walter & Mendonça, (2007); IBAMA (2008); e Serrão *et al.* (2009), os pescadores artesanais constituem o grupo social mais vulnerável à atividade marítima de exploração e produção de petróleo devido ao encadeamento dos impactos em terra e em mar, aos quais estão igualmente sujeitos<sup>59</sup>.

No caso da exploração de petróleo – pesquisa sísmica e perfuração – a restrição de acesso à navegação e aos pesqueiros é o impacto mais evidente sobre as pescarias artesanais.

Na atividade de pesquisa sísmica marítima, o navio sísmico navega lentamente, tipicamente a quatro nós (7,4 km/h), de forma que o conjunto navio sísmico/cabos interdita o acesso a uma área que chega facilmente a 8 km<sup>2</sup> (1 x 8 km). Obviamente, a área de interdição é maior do que a área do arranjo de cabos, pois quaisquer outras atividades que estejam sendo realizadas na rota do navio sísmico precisam ser interrompidas antes do navio chegar, por questão de segurança da navegação. Como as atividades também não retornam imediatamente após a passagem do navio, há uma área de restrição efetiva bem maior do que as dimensões do arranjo (VILARDO, 2007).

Constata-se assim que a atividade de pesquisa sísmica requer uma apropriação do espaço marítimo criando uma área de exclusão temporária em relação a qualquer outra atividade humana, sendo a pesca artesanal a atividade mais afetada dada sua baixa autonomia em termos de navegação e a presença de padrões definidos de territorialidade<sup>60</sup>

Na atividade de perfuração, a exclusão ocorre principalmente em um raio de 500 metros no entorno da plataforma de perfuração definido por meio de normas de segurança, em virtude das operações de apoio à atividade. Entretanto, seu efeito pode

---

<sup>59</sup> Walter *et al.* (2004) fazem uma análise sobre os principais impactos da atividade de exploração e produção de petróleo sobre a pesca artesanal.

<sup>60</sup> Autores como Acheson (1981); Begossi (2006) abordam os padrões de territorialidade presentes na pesca artesanal.

ser potencializado em regiões onde ocorrem pescarias que fazem uso de instrumentos de deriva. Nesses casos é necessário dimensionar a real restrição a partir de aspectos relacionados à direção e intensidade das correntes marítimas e variações de maré (IBAMA, 2008).

Um segundo impacto sobre a pesca artesanal a ser considerado deve-se ao aumento do tráfego de embarcações no caso da perfuração, e da presença da embarcação sísmica em si. A depender da região, as embarcações pesqueiras possuem propulsão a vela ou a remo e não se encontram equipadas com instrumentos de comunicação e navegação, o que aumenta em muito sua vulnerabilidade à atividade de exploração devido à possibilidade de riscos de colisão e de danos aos petrechos de pesca (IBAMA, *Op. Cit.*)

Outro conjunto de impactos diz respeito aos efeitos da atividade de exploração sobre o meio ambiente e sobre as espécies de importância econômica à pesca.

Os impactos da atividade de aquisição de dados sísmicos sobre os peixes e sobre a atividade pesqueira foram reportados em trabalhos científicos, cuja revisão bibliográfica encontra-se em Vilardo (2007). As principais conclusões desse autor denotam que há falta de consenso entre os cientistas sobre os reais efeitos da pesquisa sísmica na fauna marinha, ainda que seja improvável a ocorrência de danos severos ou mortalidade de animais durante as operações normais do navio. Algumas respostas comportamentais são evidenciadas por meio de experimentos, de forma que a alterações no comportamento das espécies pode diminuir ou aumentar sua vulnerabilidade aos equipamentos de pesca, resultando também em mudanças temporárias nos rendimentos das pescarias.

A despeito dessas incertezas, a percepção dos pescadores do mundo todo é de que a atividade de pesquisa sísmica resulta em efeitos negativos sobre as pescarias (VILARDO, *Op. Cit.*).

Em relação à perfuração, alguns impactos estão associados à integridade ambiental, ou seja, aos efeitos da atividade em espécies de importância econômica para a atividade pesqueira. Diversos são os aspectos da atividade que potencialmente geram impactos ao ambiente, dentre eles: descarte de efluentes, descarte de cascalho, luminosidade da plataforma, efeito-atrator da mesma. Na medida em que afetam o meio ambiente, podem afetar a atividade pesqueira (IBAMA, 2008).

A etapa de instalação do sistema de produção e escoamento de petróleo gera impactos específicos à atividade pesqueira, distintos tanto da etapa de exploração como do momento em que o sistema encontra-se em funcionamento. Especialmente quando a plataforma é instalada próxima à costa ou há instalação de dutos para o escoamento do hidrocarboneto a ser explorado.

Tal etapa faz uso de um conjunto de maquinários e embarcações de apoio que geram transtornos aos pescadores, que além da restrição de acesso ficam sujeitos a alterações na dinâmica das pescarias em virtude da suspensão de sedimentos do fundo marinho. As atividades de instalação do duto na área de transição mar-costa requerem maior cuidado, em virtude de um número mais elevado de equipamentos e operários, além dessas áreas serem utilizadas mais intensamente pelos pescadores (SERRÃO *et al.*, 2009).

Entretanto, os maiores efeitos sobre a atividade pesqueira ocorrem na etapa de produção, sendo intensificados pelo maior número de plataformas em operação associados à profundidade onde estão instaladas.

As estruturas fixas, ao longo do tempo, alteram a dinâmica do ecossistema adjacente, pois devido à presença de abrigo, sombra e alimentos – oriundos da destinação de resíduos de comida ao mar – tornam-se atratores de peixes e outras espécies, formando um “recife artificial”. Contudo, tais espécies não estão disponíveis à pesca uma vez que também existe uma restrição de navegação no raio de 500 metros da plataforma imposta legalmente.

Na Bacia de Campos, por exemplo, constata-se um aumento expressivo da captura de atuns e dourados nas adjacências das plataformas presentes em quantidade significativa e em águas profundas. Situação tão marcante que uma nova modalidade de pescaria surgiu nas últimas décadas na região, já sendo reportada em publicações científicas sobre avaliação dos estoques pesqueiros e sobre as dinâmicas das pescarias (MARTINS & DOXSEY, 2006; MARTINS *et al.*, 2005). Trata-se da “pesca de plataforma”.

Além dos riscos constantes de colisão das embarcações na estrutura da plataforma e da infração de uma restrição legal, as espécies capturadas estão em áreas de alta concentração de metais, dado o descarte da “água de produção”, resíduo oriundo da própria atividade petrolífera. Apesar do controle sobre as concentrações máximas de metais, sua acumulação ao longo da cadeia trófica é desconhecida.

Não menos importante, o aumento significativo de embarcações de apoio à atividade de navios petroleiros contrastam com as pequenas embarcações artesanais, aumentando riscos de colisões entre embarcações e de danos aos equipamentos de pesca. Quão mais rústicas forem as pescarias e quão maior a estrutura da atividade petrolífera, maiores são os contrastes e os efeitos gerados à atividade pesqueira.

A preocupação em torno da vulnerabilidade dos pescadores artesanais aos empreendimentos de petróleo tem sido reportada pelo IBAMA<sup>61</sup> em seus instrumentos legais. Assim, no licenciamento ambiental das atividades marítimas de pesquisa sísmica, de perfuração e de produção são realizadas exigências específicas com vistas a monitorar, mitigar e compensar o conjunto de impactos acima descritos.

Alguns trabalhos escritos pelo corpo técnico do IBAMA (VILLELA, 2006; ALMADA, 2006; WALTER & MENDONÇA, 2007 e SERRÃO *et al.*, 2009) analisam os resultados obtidos pela implementação do conjunto de medidas exigidas à pesca, no âmbito do licenciamento ambiental. Os artigos pautam-se em estudos de caso, associados a um aporte teórico específico.

No caso de Walter & Mendonça (2007) busca-se a análise sobre os resultados das medidas implementadas por meio do apporte do desenvolvimento local. Serrão *et. al.* (2009) os analisam a partir do aporte oriundo da educação ambiental crítica e emancipatória.

Em ambos os casos, as reflexões realizadas denotam que os instrumentos do licenciamento ambiental possuem potencialidades no desenvolvimento socioambiental destas comunidades, ao mesmo tempo em que muito do sucesso esperado ainda não pode ser evidenciado.

Especialmente as ações de educação ambiental são reportadas como um mecanismo que visa o empoderamento dos grupos de pescadores e têm gerado a

---

<sup>61</sup> Em 1998, com a sanção da Lei Federal nº 9.478/98, ocorreu a quebra do monopólio da exploração e produção do petróleo no país, permitindo que, juntamente com a estatal Petrobras, essas atividades fossem desenvolvidas por outras empresas. Paralelamente, respeitando a legislação ambiental brasileira, em 1999 foi criada uma unidade específica, no âmbito do IBAMA para atender à nova demanda por licenciamento ambiental da atividade marítima de exploração e produção de petróleo e gás. A Unidade do IBAMA criada naquele momento denominava-se Escritório de Licenciamento das Atividades de Petróleo e Nuclear – ELPN. Em 2006, foi criada a Coordenação Geral de Petróleo e Gás – CGPEG, em substituição ao ELPN (Decreto n.º 5.718/2006). A CGPEG integra a Diretoria de Licenciamento Ambiental do IBAMA e possui a atribuição de coordenar, controlar, supervisionar, normatizar, monitorar, executar e orientar a execução das ações referentes ao licenciamento ambiental, nos casos de competência federal, quanto às atividades de exploração, produção e escoamento de petróleo e gás no mar.

destinação de recursos para a melhoria da cadeia produtiva do pescado oriundo da atividade artesanal<sup>62</sup>.

As diretrizes do IBAMA observam que parte da vulnerabilidade destes grupos deve-se aos mesmos serem constitutivos historicamente de camadas marginalizadas, estando alheios às decisões sobre sua atividade econômica, seu território e seu ambiente (IBAMA, 2005). A melhoria de infraestrutura na cadeia produtiva associada ao fortalecimento do protagonismo destas comunidades consiste assim em uma estratégia de mitigar e compensar os impactos da atividade de petróleo, que não podem ser dissociadas, entretanto, de uma estratégia de desenvolvimento.

Não obstante, têm sido realizadas melhorias nas comunidades pesqueiras por meio de projetos de responsabilidade social de empresas petrolíferas.

A capacidade de esses recursos resultarem em oportunidades de desenvolvimento da cadeia produtiva do pescado artesanal depende das estratégias dos agentes situados ao longo da cadeia e dos fatores afetos ao seu funcionamento.

### **1.3 – Novos mercados e novos usos: principais conclusões**

A revisão da bibliografia exposta neste capítulo permitiu construir cenários que fundamentam as hipóteses formuladas de que tanto as transformações no mercado mundial como a expansão das diversas atividades econômicas no território são capazes de reorganizar a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal.

No mercado mundial, a importância do aumento da demanda por frutos do mar é expressa por um incremento no consumo médio *per capita* em 84% em uma década (entre 1994 e 2004) e pelo aumento do valor das exportações em 103%, já descontada a inflação, no período de vinte anos, ou seja, entre 1986 e 2006 (FAO, 2008).

---

<sup>62</sup> As ações de educação ambiental são previstas pela Política Nacional de Educação Ambiental promulgada por meio da Lei nº 9.795/99 e regulamentada pelo Decreto nº 4.281/02. Exige que os empreendedores programem projetos de Educação Ambiental, cujo enfoque é de fortalecer os grupos sociais mais afetados pelos empreendimentos, de forma que esses participem da gestão dos recursos ambientais e participem das esferas de decisão que afetam seu cotidiano (IBAMA, 2005).

Apesar da carência de pesquisas destinadas à compreensão das transformações nas cadeias produtivas do pescado no Brasil e de como elas se concatenam com as transformações no mercado mundial de alimentos, por meio da revisão realizada é possível inferir que:

- Há um aumento na demanda por pescado, ainda que o perfil dos consumidores e os padrões de consumo sejam diferenciados de acordo com a região do país, classe de renda e em relação à zona urbana e rural;
- Os produtos oriundos da pesca marítima, principalmente camarões, lagostas, peixes de fundo e atuns integram, cada vez mais, cadeias globais abastecendo tanto o mercado interno por meio das grandes e médias cidades como o mercado externo.
- Mesmo a pesca artesanal ribeirinha realizada na calha do Rio Amazonas-Solimões cada vez mais é inserida em cadeias globais, por meio de frigoríficos que a articula a outros mercados;
- Grandes varejistas e *food's services* possuem participação significativa na cadeia produtiva do pescado sendo abastecidos, inclusive, pela produção artesanal. As estratégias impostas por estes agentes tendem a impor novas exigências aos pescadores, dentre elas, regularidade de oferta, preço e melhores condições sanitárias;
- O Brasil tem aumentado sua participação no mercado mundial de pescado estando os produtores vulneráveis às suas exigências;
- Os movimentos sociais de consumidores – preocupados com a origem do produto e com as práticas ambientais e sociais que envolvem a produção – são incipientes em relação à atividade de pesca artesanal no Brasil, não se constituindo, ainda, em um mecanismo de valorização dos produtos artesanais e alternativo aos seus produtores<sup>63</sup>.

Diante deste cenário, é reiterada a hipótese de que a pesca artesanal está vulnerável às transformações no mercado de frutos do mar e tal fenômeno tende a ser excluente, ou seja, privilegia as demais formas de produção de pescado em detrimento da atividade artesanal, constituindo-se, a princípio, uma ameaça a este segmento o que impõe novos desafios aos pescadores artesanais.

---

<sup>63</sup> Infere-se aqui que a ausência de estratégias de tais movimentos junto à pesca artesanal deve-se provavelmente à alta perecibilidade dos frutos do mar.

Associado a isto e não menos relevante, tem-se que tanto o turismo, como a aquicultura e o petróleo são atividades econômicas capazes de colapsar a base produtiva da atividade pesqueira e ameaçar a reprodução social dos pescadores artesanais.

No caso do turismo e da aquicultura há uma vasta bibliografia que exemplifica seus principais efeitos negativos, resultante de estudos realizados em diversas partes do mundo. Observa-se, contudo, experiências em que os pescadores foram protagonistas do processo de desenvolvimento e cujos efeitos de ambas as atividades foram positivos. Trata-se, entretanto, de exceções à regra.

Em relação ao petróleo, a literatura é mais escassa e se reporta principalmente aos impactos desta atividade à população local, havendo poucas referências destinadas à pesca artesanal de forma específica. O petróleo, contudo, se diferencia em relação às outras atividades por seu papel estratégico na geopolítica atual e por seu determinismo geográfico, dado que se trata de uma atividade de mineração. Nesta atividade, pouco importa os atributos e as estruturas sociopolíticas locais.

Os efeitos negativos da expansão das atividades econômicas em um dado território resultam de um conjunto de fatores que diz respeito à organização social dos grupos, suas condições socioeconômicas, as características do meio ambiente e da estrutura de poder local, bem como, da atuação do Estado que possui o papel de assegurar o bem estar social, econômico e ambiental da população. Cabe ao Estado o papel de regulação de tais atividades e de mediar os conflitos advindos do uso do espaço e dos recursos ambientais.

De maneira similar as transformações no mercado mundial de alimentos, a revisão realizada consubstancia cenários que denotam que a expansão de outras atividades econômicas no território é capaz de reorganizar a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal. A priori trata-se de processos excludentes às comunidades pesqueiras.

Entretanto, as diversas referências apresentam como perspectiva compreender os efeitos de uma atividade econômica específica sobre a atividade pesqueira focando nos aspectos necessários a sua reprodução social e na relação da atividade pesqueira com o meio ambiente. Já este estudo busca compreender os efeitos combinados do turismo, da aquicultura, do petróleo e do mercado mundial na cadeia produtiva da pesca artesanal. Tal proposição impõe desafios adicionais ao delineamento teórico-analítico a ser adotado.

## **CAPÍTULO 2 – A ANÁLISE DA PESCA ARTESANAL POR MEIO DO APORTE DOS SISTEMAS AGROALIMENTARES.**

Este capítulo visa atender ao primeiro objetivo específico proposto que é o de adequar o aporte analítico utilizado em pesquisas sobre sistemas agroalimentares à realidade da cadeia produtiva da pesca artesanal na área de estudo. Para tal, são apresentados os aportes comumente utilizados à análise de sistemas agroalimentares, criticando-os em relação a sua adequação à realidade da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal no Brasil e, em especial, aos objetivos da pesquisa proposta no âmbito desta tese.

O texto está organizado em cinco itens. O primeiro deles apresenta o debate em torno da gestão do uso dos recursos pesqueiros, dada a centralidade dessa teoria em estudos sobre a pesca artesanal no país, para então apontar as motivações em escolher o aporte dos sistemas agroalimentares para o desenvolvimento do trabalho.

Posteriormente, serão consideradas as abordagens propostas à análise de sistemas agroalimentares e, em terceiro, aquelas que consideram sua inserção no território (*Cluster, Arranjos Produtivos Locais e Sistema Agroalimentar Localizado*). Em ambas, será realizada uma análise crítica observando as limitações e potencialidades em torno de cada aporte, a partir das características da pesca artesanal no Brasil.

O quarto item aponta às possibilidades teóricas necessárias à interpretação dos resultados obtidos.

O último item descreve de forma mais específica o escopo teórico-analítico selecionado e as associações realizadas entre esses aportes para a compreensão da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca extrativa artesanal no Baixo Sul. Foi elaborado a partir do conhecimento prévio sobre o Baixo Sul e atualizado durante as pesquisas de campo, sem perder de vista as hipóteses e objetivos desta tese.

## **2.1 O aporte sobre gestão do uso dos recursos pesqueiros**

A análise da pesca artesanal tem ocorrido principalmente em torno da gestão do uso dos recursos pesqueiros.

A produção científica acerca desse tema tem dado especial atenção ao regime de propriedade dos recursos naturais. Essa problemática, que envolve os direitos individuais e coletivos de acesso e de exclusão aos recursos naturais, contempla mais de três décadas de estudos em torno da Teoria dos Comuns (HARDIN, 1968; McCAY & ACHESON; 1987, OSTROM, 1990; BERKES *et al.*, 2006).

A Teoria dos Comuns tem permitido a compreensão dos fatores que influenciam o uso dos recursos naturais considerados comuns, analisando mudanças e intervenções diversas nos arranjos institucionais em torno do acesso e da exclusão de usuários desses recursos.

Um segundo aporte teórico, oriundo da Ecologia Humana (BEGOSSI, 1995; 2006) e da Antropologia (ACHESON, 1981; ACHESON & WILSON, 1996), demonstra que parte importante dos arranjos institucionais em torno do acesso aos recursos pesqueiros é constituída da combinação entre a cultura local e a estrutura social gerando um conjunto de regras – em torno de áreas de pesca, de períodos destinados à captura, de tecnologias empregadas – que resulta em padrões de territorialidade do recurso pesqueiro, denominados territórios de pesca (BEGOSSI, 2006). Tais regras, ainda que informais, definem um regime de propriedade que pode ser definido como comunal ou comunitário, mas que nem sempre é reconhecido por entes externos àquela dada comunidade.

Com base nesses dois aportes, tem se que os motivos que geraram a crise da pesca de captura são oriundos de limitações do Estado em gerir um recurso de propriedade comum em paralelo a um modelo de gestão Estado-centrado, que não reconhece as instituições locais e tradicionais existentes. Em especial, no Brasil, duas referências (MARRUL, 2003; DIAS-NETO, 2003) apontam os motivos de falência em relação à gestão dos recursos pesqueiros e observam que um novo modelo precisa ser proposto.

Como um modelo alternativo à gestão Estado-centrada e em consonância com o debate em torno da Teoria dos Comuns e da necessidade de reconhecimento das instituições tradicionais na gestão pesqueira, tem sido proposta a gestão compartilhada<sup>64</sup>.

Uma série de iniciativas no Brasil tem ocorrido em torno da proposta de gestão compartilhada (RUFFINO, 1996; KALIOSKI *et al.*, 2002; ISAAC & CERDEIRA, 2004; SEIXAS & TROUTT, 2004; MMA, 2007) e um conjunto de normas legais tem reconhecido as regras definidas com a participação dos pescadores (IBAMA, 2002) incentivando a estruturação de processos de gestão compartilhada para as pescarias brasileiras (BRASIL, 2000; 2002).

A proposta em torno da gestão compartilhada baseia-se na territorialidade da atividade pesqueira, de forma que sua efetividade está associada a uma abordagem sistêmica considerando as interações ambientais e espaciais em relação ao uso dos recursos pesqueiros. Proposta distinta do modelo de gestão Estado-centrado, cujas regras são definidas para cada recurso pesqueiro, independente do ambiente onde este se encontra, das relações com as demais espécies que compõem o ecossistema e das regras definidas localmente pelas comunidades pesqueiras.

Um segundo requisito da gestão compartilhada diz respeito à criação de espaços democráticos que permitem a tomada de decisão por parte dos pescadores e o fortalecimento dos agentes ao longo do processo. Tal modelo é consoante às propostas em torno do desenvolvimento territorial e da democracia participativa, uma vez que os agentes locais são centrais ao processo de desenvolvimento.

Entretanto, o aprendizado em torno das experiências brasileiras (SEIXAS & KALIOSKY, 2006)<sup>65</sup> tem apontado duas limitações comuns à maioria delas.

---

<sup>64</sup> A gestão compartilhada, também conhecida como co-manejo, co-gestão, manejo comunitário ou gestão participativa, pode ser entendida como um modelo contínuo de regulação dos recursos naturais renováveis, no qual o Estado se torna coordenador das atividades em nível local, permitindo que as comunidades usuárias e outros atores sociais participem interativamente dessa gestão, aproveitando a experiência de membros das comunidades locais no processo político. O termo co-gestão significa a reivindicação política das comunidades ao direito de compartilhar o poder de regular com o Estado. É uma tentativa de assumir uma situação de fato, de mútua dependência e interação na administração de um recurso (McCAY & ACHESON, 1987).

<sup>65</sup> De 03 a 05 de maio de 2006, foi realizado o Workshop “Gestão Compartilhada de Recursos Pesqueiros no Brasil”, em Tamandaré – PE, com o objetivo de analisar um conjunto de onze experiências locais e uma experiência regional (Projeto Pró-Várzea) de co-manejo pesqueiro implementadas e estruturar um programa de pesquisa para preencher as lacunas de conhecimento existentes a respeito do tema, de forma a fortalecerlo enquanto política pública (SEIXAS & KALIKOSKI, 2006).

A primeira limitação diz respeito às transformações relativas ao uso e ocupação do território por outras atividades econômicas. Uma vez que o processo de gestão está focado nos atores sociais que atuam em torno da atividade pesqueira, há limitações desses atores em participar de decisões a respeito de outras atividades econômicas que se encontram em expansão no mesmo território. Também não é possível avaliar as transformações na atividade pesqueira oriundas da relação com outras atividades econômicas por meio do aporte teórico proposto pela gestão pesqueira.

A segunda diz respeito às limitações das experiências em relação aos aspectos econômicos da atividade pesqueira, ou seja, a incipiente de mecanismos de reorganização da cadeia produtiva, de forma a melhorar a renda dos pescadores. Tal questão é central, uma vez que a maior parte das ações de co-manejo propõe a redução do esforço de pesca, que inicialmente resulta em menor captura. Mecanismos que visam diminuir o número de intermediários, que buscam agregar valor ao pescado ou valorizar o produto manejado são importantes para compensar a renda reduzida devido à diminuição da captura (ISAAC & CERDEIRA, 2004; VIANA *et al.*, 2004).

Conhecer a cadeia produtiva dos frutos do mar e as relações ambientais, sociais, econômicas e culturais que lhe são afeitas é um passo necessário para avaliar os efeitos oriundos da transformação no mercado mundial de alimentos e da dinâmica gerada pela presença de outras atividades existentes no mesmo território.

Dessa forma, para o desenvolvimento deste trabalho, optou-se pelo aporte teórico e analítico proposto para a compreensão dos sistemas agroalimentares, uma vez que este visa à análise da cadeia produtiva como um todo e aparenta ser mais adequado para captar as tensões oriundas de novas estratégias globais em torno da produção de pescado, bem como as mudanças na dinâmica da cadeia em virtude da presença de outras atividades econômicas no mesmo território.

Destaca-se que o aporte oriundo dos sistemas agroalimentares analisa os arranjos: social, econômico, político-institucional; e as instituições, que em geral, explicam o funcionamento e as relações existentes ao longo da cadeia produtiva. Consequentemente, o regime de propriedade dos recursos ambientais e o papel dos agentes regulatórios, em especial, aqueles cuja competência é a regulação do acesso ao recurso pesqueiros<sup>66</sup>

---

<sup>66</sup> Atualmente, as instituições que regulam o acesso ao uso dos recursos pesqueiros no Brasil são o Ministério do Meio Ambiente – MMA por meio do IBAMA e o Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA. Suas atribuições são compartilhadas.

estarão inseridos na análise. Sua capacidade explicativa, entretanto, será relativizada na medida em que sejam observadas outras instituições que atuam ao longo da cadeia produtiva e como os atores presentes em cada um dos seus elos respondem aos seus efeitos. Proposição mais adequada aos objetivos tecidos para este trabalho.

## 2.2 Cadeia Produtiva

O conceito de cadeia produtiva ou cadeia de valor está centrado nas atividades necessárias para converter uma matéria-prima em produtos acabados para a venda e o valor agregado em cada etapa (elo) da cadeia. Raramente um único ator empreende todas as atividades necessárias para chegar a um produto ou serviço desde sua concepção até o mercado. O desenho, a produção e a comercialização dos produtos implicam em uma cadeia de atividades repartidas entre diferentes atores, podendo estar localizados em diferentes lugares e, em alguns casos, diferentes países. É mais e mais comum que agentes de vários países participem das cadeias produtivas, tornando-as globais (GEREFFI, 1999).

Para a análise das formas de organização da cadeia produtiva regional ou global, um aparato conceitual bastante adequado é a abordagem sobre cadeias produtivas globais (*Global Value Chain*), que identifica a governança da cadeia, ou seja, quem realiza a integração funcional e a coordenação de atividades regionalmente/internacionalmente dispersas, especificando e monitorando o desempenho dos produtores. Este referencial pode ser utilizado para caracterizar a estrutura da cadeia produtiva. Com esse arcabouço, é possível compreender se há comando nas cadeias globais e quais são os aspectos coordenados pelos seus detentores (GEREFFI, *Op. cit.*).

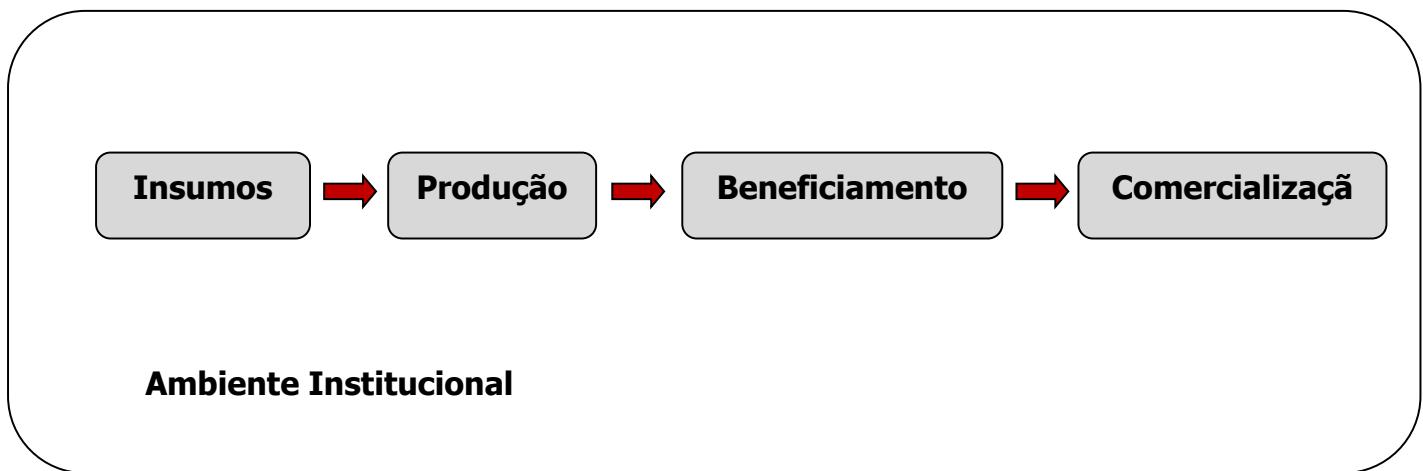
Segundo Kaplinsky (2000) e Wood (2001), a perspectiva de cadeia produtiva em termos analíticos é útil por três razões principais: i) o enfoque aborda a interação entre as etapas e busca compreender o fluxo de bens, de serviços e o papel dos consumidores. Há especial atenção para aspectos “intangíveis” da cadeia, tais como distribuição e comercialização, cujo custo freqüentemente representa a maior parte do custo final de um bem, podendo ser mais expressivo até mesmo que o custo de produção; ii) esse tipo de análise reconhece que o fluxo de informação e de bens entre as etapas da cadeia não ocorrem em condições de igualdade, podendo implicar em competências e conhecimentos escassos para uns e grandes recompensas financeiras para outros; e iii) é a chave para

compreender a apropriação global em torno da produção e a habilidade de identificar atividades de alto rendimento no interior da cadeia produtiva.

Pesquisas sobre cadeias produtivas estão centradas na natureza das relações que são estabelecidas entre os diferentes atores que participam da cadeia e nas implicações dessas relações para seu desenvolvimento (HUMPHREY & SCHMITZ, 2002). Para compreendê-las, o conceito chave é a governança, uma vez que em qualquer ponto da cadeia é necessário algum grau de governabilidade ou coordenação para se decidir o quê, como e quanto produzir. Em resumo, a eficiência da cadeia é compreendida como o resultado da capacidade de seus diversos elos responderem às imposições do mercado, daí a importância de se compreender seus mecanismos de coordenação e de governança.

Para Ponte & Gibbon (2003), coordenação e governança são conceitos distintos. Uma cadeia de valor global pode ser caracterizada por distintas formas de coordenação em vários de seus segmentos e ser coesa em termos de governança. Qualquer forma de governança irá depender, em parte, do que os agentes definirem e gerenciarem qualitativamente, de como será realizada a divisão do trabalho ao longo do sistema e quais as barreiras estão presentes em cada etapa da cadeia. A posição dominante da cadeia não depende apenas de como os agentes em sua estrutura se comportam enquanto grupo, mas também, da percepção do grupo sobre a legitimidade de um determinado ator enquanto *expert* da cadeia.

Batalha & Silva (2007) observam que as análises propostas pela escola americana de Harvard e pela escola francesa (*analyse de filière*) comumente partem do produto final ou de uma matéria-prima de base para então estudar sua lógica de funcionamento. As duas escolas abandonam a velha divisão do sistema em três fatores: agricultura, indústria e serviços e compartilham a noção de que a agricultura deve ser compreendida dentro de um sistema mais amplo composto por produtores de insumos, agroindústrias e distribuição e comercialização (Figura 1). Ambos os enfoques tratam de estratégia, sendo que a literatura de cadeias ou *filière* é mais voltada para ações governamentais e no enfoque de Harvard predomina o foco nas estratégias das corporações (ZILBERSTAJN, 2000).



**Figura 1 – Sistema Agroindustrial – SAI.**

Dois dos principais aspectos assumidos por esses modelos são o caráter mesoanalítico e o sistêmico em termos de cadeia de produção agroindustrial.

O enfoque mesoanalítico permite responder às questões sobre o processo de concorrência e opções estratégicas dos atores, bem como, o processo distributivo entre os agentes econômicos. Pode ser definido como “a análise estrutural e funcional dos subsistemas e de sua independência dentro de um sistema integrado”. Esta definição remete diretamente a um enfoque sistêmico, segunda característica importante de uma cadeia produtiva agroindustrial (BATALHA & SILVA, 2007).

Um sistema pode ser definido como um conjunto formado de elementos ou sub-elementos em interação. Caracteriza-se pelas seguintes condições: i) está localizado num dado ambiente; ii) cumpre uma função e exerce uma atividade; iii) é dotado de uma estrutura que evolui no tempo; e iv) tem objetivos definidos.

Uma análise sistêmica tem como requisito a definição prévia de vários aspectos que caracterizam o problema a ser estudado, isto é, a definição do objetivo a ser alcançado pela análise. Duas das mais importantes e mais difíceis destas definições referem-se aos contornos do sistema e o nível de detalhamento da análise a ser empreendida (BATALHA, & SILVA, *Op. Cit.*).

Apesar da definição dos contornos do sistema depender do objetivo determinado pelo analista, é necessário admitir que essas fronteiras são inconstantes ao longo do tempo. Para os autores, tais mudanças são decorrentes basicamente de cinco conjuntos

de fatores: políticos; econômicos; financeiros; tecnológicos; e legais ou jurídicos. No caso da pesca artesanal, os fatores ambientais necessitam ser considerados como mutáveis, pois a disponibilidade dos recursos varia ao longo do tempo, seja por questões físicas como clima, vento, correntes, etc., seja por influência antrópica no ambiente.

O enfoque sistêmico considera que todo sistema evolui no tempo e no espaço em função de mudanças internas e externas ao sistema.

No Brasil, os trabalhos de Dapper (2009), Amaral (2007), Prochmann (2007), Moraes (2005), Soares & Ferreira (2002) fazem uso dos aportes analíticos propostos por Batalha & Silva (2007) e Zilberstajn (2000) na análise de cadeias produtivas de pescados.

Dapper (2009) ao estudar a cadeia produtiva do pescado desembarcado em Maceió (AL) associa este aporte à Nova Economia Institucional no sentido de compreender quais instituições explicam à (in)sustentabilidade da atividade pesqueira. Apesar da preocupação em torno de toda a cadeia produtiva, em termos teóricos, o autor foca os aspectos em torno da gestão do uso dos recursos pesqueiros, ou seja: do regime de propriedade dos recursos e das instituições (MMA e MPA) que regulam o seu acesso.

Amaral (2007) associa o aporte analítico dos sistemas agroindustriais à Teoria das Convenções para compreender a dinâmica da cadeia produtiva da truta cultivada e sua inserção ao turismo rural, enquanto estratégia de desenvolvimento.

Prochmann (2007) analisa o papel institucional na consolidação de arranjos produtivos de piscicultura, na região de Dourados, MS.

Moraes (2005) analisa o papel do associativismo e do cooperativismo no litoral do Estado de São Paulo e sua influência na cadeia produtiva dos mariscos. O autor observa a importância dos agentes estatais, em especial, do Instituto de Pesca de São Paulo, enquanto centro irradiador de formação e orientação da produção aquícola no litoral paulista, haja vista que a dinâmica da maricultura não ocorre pelo mercado, mas sim pela introdução de novas tecnologias nas áreas de cultivos.

Conclui, também, que a constituição de uma Cooperativa e de uma Unidade de Depuração, no caso da COOPEROESTRA (citado com maiores detalhes no Capítulo 1) foi capaz de integrar verticalmente a cadeia produtiva e articular a produção de pescadores que são dispersos geograficamente.

Soares & Ferreira (2002)<sup>67</sup> fazem uso do aporte do professor Batalha para analisar a cadeia produtiva da piscicultura na sub-região do Baixo São Francisco, no semi-árido nordestino. Os autores justificam o uso de tal metodologia por sua capacidade em analisar estratégias das organizações, importantes no contexto do trabalho, que preconiza o associativismo como um dos instrumentos estratégicos dos piscicultores nas relações políticas e econômicas com agentes ao longo da cadeia de produção.

O conjunto de trabalhos permite inferir sobre a adequabilidade do enfoque de Sistemas Agroindustriais - SAI (ZILBERSTAJN, 2000; BATALHA & SILVA, 2007) em estudos sobre a cadeia produtiva do pescado nas diversas regiões do país. Em primeiro, quando da necessidade de compreensão sobre o papel das organizações de produtores, como é o caso das pesquisas empreendidas por Moraes (2005) e Soares & Ferreira (2002). Destaca-se que, em ambas as situações, pescadores artesanais tornaram-se produtores no sentido de diversificar as estratégias de geração de renda e, em ambos, há um esforço de outros agentes na consolidação do sistema produtivo. Em segundo, a adequabilidade do aporte do SAI se expressa na análise sobre os arranjos institucionais necessários ao funcionamento da cadeia produtiva, esforço este observado nas demais referências.

A análise da bibliografia internacional acerca da cadeia produtiva do pescado apontou o uso das noções de *Global Value Chain - GVC* (GEREFFI, 1994; LINDAHL, 2002; HUMPHREY, 2005; PONTE, 2006), *Supply Chain Analysis - SCA* (RAFI KHAN *et al.*, 2005), *Commodity Chain Analysis – CCA* (PHYNE & MANSILLA, 2003) e *Networks Analysis – NA* (LAZZARINI *et al.*, 2001; BUSH & OOSTERVEER, 2007).

Todos esses aportes estão relacionados à globalização do sistema agroalimentar, sendo adequados às cadeias onde produtores, mercado e consumidores encontram-se desagregados.

Na formulação original sobre *Global Value Chain*, Gereffi (1994) identifica três dimensões chaves para compreensão da cadeia: i) estrutura de insumo-produção associada à âncora geográfica; ii) formas de governança; e iii) estrutura institucional.

A estrutura insumo-produção associada à âncora geográfica é utilizada para definição dos contornos da cadeia.

---

<sup>67</sup> Anais do 1º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 1-12pp. Disponível em [[http://www.prac.ufpb.br/anais/Icbeu\\_anais/anais/trabalho/trabalho.html](http://www.prac.ufpb.br/anais/Icbeu_anais/anais/trabalho/trabalho.html)]

As formas de governança nas cadeias globais são a chave para se compreender a presença de barreiras e os tipos de coordenação existentes. A literatura distingue, originalmente, dois padrões de governança: *producer-driven chain* (cadeia orientada pelos produtores) e *buyer-driven chain* (cadeia orientada pelos compradores). O primeiro padrão é usualmente encontrado em setores que requerem alta tecnologia e capital na etapa produtiva, de forma que tanto a presença de capital como o *know how* constituem as principais barreiras. São exemplos as cadeias automobilísticas e de produtos de informática. O segundo padrão geralmente é encontrado em setores em que há etapas de trabalho intensivo, onde os custos de informação, desenho dos produtos e propaganda constituem as principais barreiras. As indústrias de vestuário e de calçados são citadas como exemplos.

A estrutura institucional diz respeito às condições em que os agentes estão subordinados ao longo da cadeia, especialmente em relação ao fluxo de informação e acesso ao mercado.

Raikes *et al.* (2000) apontam quatro limites em torno da análise sobre cadeias globais: i) o aporte proposto pela *GVC* não considera níveis intermediários de coordenação por compradores (*buyer*) ou produtores (*producer*); ii) não capta diferenças de poder entre diversas empresas compradoras ou produtoras; iii) não contempla uma definição clara de poder, tornando circular a concepção de poder e governança e; iv) dá pouca ênfase à análise quantitativa.

A despeito de tais críticas, os atores consideram a abordagem adequada para análise de cadeias globais, destacando: i) sua capacidade explicativa quando associado a outros aportes teóricos, dentre eles, o proposto pela Escola da Regulação e a Teoria das Convenções; ii) sua maior efetividade se associada a outras ferramentas teórico-analíticas e se for flexibilizada a chave *buyer-producer driven*.

O debate em torno dos padrões de governança e a verificação empírica sobre outras formas de cadeia levaram a uma reformulação mais coerente para explicar as estruturas de poder ao longo da cadeia. Gereffi *et al.* (2003a) abandonam, assim, o conceito de *buyer-driven* e *producer-driven chain* e adotam uma matriz com três variáveis dependentes: complexidade no fluxo de informação, habilidade em decodificar a informação e capacidade de acesso aos suprimentos. Cada uma das três variáveis pode

ser alta ou baixa, originando cinco formas de governança: mercado, modular, relacional, cativa e hierárquica:

- A cadeia de mercado diz respeito a um mercado neoclássico típico, onde ocorrem trocas pontuais e sem vínculos entre os agentes. Embora, na prática, não seja exatamente assim, neste modelo de mercado não há trocas freqüentes entre as mesmas pessoas e não existem ativos específicos. Assim, não há questões específicas para a problemática da coordenação;
- Cadeias modulares são bastante típicas. Possuem os suprimentos em módulos com produtos customizados, variando apenas na quantidade de detalhes. Comumente, ao providenciarem assistência técnica como parte do processo tecnológico, tais cadeias possuem limites em termos de maquinário e em algumas transações;
- A cadeia relacional está fortemente associada às redes sociais, havendo uma mútua dependência em torno da reputação, proximidade social e espacial, família, laços étnicos, etc;
- Na cadeia cativa há importância das redes sociais, mas ela apresenta-se de forma mais verticalizada que a cadeia relacional. Em geral, há uma grande dependência dos pequenos produtores em relação a grandes compradores;
- Na cadeia hierárquica, a governança é caracterizada por integrações verticais, havendo um domínio majoritário em um dos níveis da cadeia.

Ponte & Gibbon (2003) defendem que – a despeito desta nova formulação capturar elementos importantes na análise – as cadeias produtivas podem ser mistas, apresentando essas diversas tipologias de acordo com a posição dos agentes na cadeia. Os autores exemplificam com a cadeia do café africano, que possui segmentos considerados de mercado, cativos e hierárquicos em uma mesma cadeia.

Para Gereffi *et al.* (2003b), é possível captar a atuação de organizações não governamentais na co-governança dos mercados, particularmente em sistemas agroalimentares, por meio da aplicação de *GVC*.

Para envolver os atores sociais situados ao longo da cadeia produtiva, as análises de cadeia têm sido associadas à noção de redes. A *Netchain Analysis* integra a noção de

redes (*network*) com a de *Supply Chain Analysis* (LAZZARINI *et al.*, 2001) e com a de *Commodity Analysis* (BUSH & OOSTERVEER, 2007), conhecidos genericamente como *netchain*.

A literatura econômica sobre redes aponta, pelo menos, três fontes potenciais de valor resultantes deste tipo de organização: estrutura social, aprendizado e externalidades de rede (LAZZARINI *et al.*, *Op. Cit.*).

Relações sociais, mais ou menos duradouras e que resultam em um comportamento cooperativo, podem gerar efeitos positivos sobre o desempenho econômico de uma dada cadeia produtiva. Assim, redes densas – decorrentes de fortes laços afetivos e sociais criados por relações repetidas – facilitam a emergência de confiança e de normas sociais que promovem a cooperação e reduzem custos de transação. No entanto, redes densas podem levar, também, ao aprisionamento de recursos idiosincráticos que, expostos a rupturas institucionais ou tecnológicas podem fazer o grupo perder valor econômico ao invés de criá-lo.

Redes esparsas – com laços fracos entre seus participantes, com relacionamento ocasional ou restrito aos negócios – podem ser importantes para gerar novas informações e diversidade de conhecimento, estimulando a inovação e criando oportunidades para os participantes da rede. A diversidade de conhecimento poder ser também importante para a criação de valor na rede porque gera externalidades positivas para múltiplos agentes, alavancando oportunidades de inovação.

Um segundo tipo de aprendizado está associado a esforços conjuntos para adquirir conhecimento, explorando assim as diversas habilidades dos indivíduos gerando uma co-especialização. Redes densas favorecem esse tipo de conhecimento porque promovem a cooperação.

O terceiro tipo de fonte de valor decorre da presença de externalidades de rede que ocorrem quando os benefícios da adoção de um tipo de tecnologia ou contrato aumentam com a difusão da prática adotada.

Lazzarini *et. al.* (2001) reconhecem que a relação sistêmica (vertical) gera ganhos competitivos em um sistema produtivo, mediante a otimização dos fluxos de produção e operação, gera redução de custos de transação entre as etapas produtivas. A

coordenação do fluxo de matéria-prima, financiamento e informação de todas as atividades envolvidas permitem, dessa forma, ganhos competitivos.

Já nas relações em rede (horizontais), os ganhos competitivos podem advir de dois mecanismos distintos de coordenação. Quando as relações são esparsas e indiretas, isto é, os agentes envolvidos são anônimos com fracos laços sociais, é possível obter ganhos a partir da criação de padronização que permite explorar ganhos de escala. Quando as relações envolvem reciprocidade, ou seja, o produto de um agente depende do produto de outro, o processo de ajustamento mútuo ou aprendizado conjunto leva à obtenção de competitividade. A Tabela 2 apresenta um resumo dos tipos de interdependência entre os agentes do sistema produtivo e os ganhos em competitividade decorrente dessas relações, segundo Lazzarini *et al.* (2001).

**Tabela 2 – Tipo de interdependência da cadeia produtiva e ganhos obtidos.**

Interdependência do Sistema Agroalimentar	Tipo de Relação	Ganhos Competitivos	Mecanismos de Coordenação
<b>Vertical (seqüencial ou sistêmico)</b>	Entre segmentos	Redução de custos de transação (otimização de fluxos de produção)	Contratos, Integração Vertical, Padronização, Certificação
<b>Horizontal (Recíproca)</b>	Agrupamentos mutuamente dependentes	Padronização que permite ganhos em escala; Fortes laços facilitam o surgimento de confiança e a criação de normas sociais; Promoção de cooperação, ou seja, de soluções conjuntas	Formação de aglomerados produtivos; Associações; Normatização; Padronização
<b>Sistema-rede</b>	Inter-relações verticais e horizontais	Redução de custos de transação; Ganhos de escala; Aumento do Investimento.	Certificação; Padronização; Contratos

**Fonte:** Lazzarini et al.(2001).

Para Bush e Oosterveer (2007), a *netchain* permite a análise das diversas dimensões dos sistemas globais, onde os arranjos institucionais locais – formais e informais – caracterizam a cadeia produtiva e a capacidade de seus agentes em atender as exigências impostas pelo mercado mundial. No contrafluxo, a reorganização do sistema alimentar e mudanças no padrão dos consumidores podem resultar em mudanças nos arranjos horizontais, nas suas diversas dimensões: ambiental, social, cultural e econômica.

De maneira geral, o aporte proposto à análise de cadeias globais apresentou potencialidades à pesquisa a ser desenvolvida no Baixo Sul baiano. Em primeiro, por considerar todos os elos, incluindo aqueles finais, presentes em outras regiões ou países. Em segundo, por captar as relações de poder ao longo da cadeia, importantes na

compreensão das transformações no mercado mundial de alimentos. Em terceiro, por possibilitar sua flexibilização e sua associação a outros aportes. A *netchain analysis*, em especial, permite compreender, por um lado, como as redes horizontais respondem a perturbações locais e globais, além de seu papel no funcionamento da cadeia. Por outro lado, vislumbra a possibilidade de entender os efeitos do sistema global nas estruturas locais.

No intuito de compreender melhor a realidade das pesquisas sobre a cadeia produtiva dos frutos do mar que fazem uso de tais aportes e compará-las à realidade da pesca artesanal do Baixo Sul baiano, optou-se por detalhar algumas referências, avaliar seus objetivos, e a forma como foram empreendidas as análises, quais os limites apontados pelos autores para, finalmente, tecer considerações mais críticas acerca de sua adequação a esta tese.

Considerando um cenário mais amplo acerca da realidade da pesca artesanal brasileira, verifica-se que o aporte de cadeias globais pode ser útil a outras realidades, que não a do Baixo Sul, e para constituição de objetos de pesquisa específicos, distintos do aqui proposto, mas igualmente intrigantes. Tais considerações são tecidas ao longo do texto.

Foram selecionadas cinco pesquisas em torno da cadeia produtiva de frutos do mar, todas realizadas em países em desenvolvimento, a saber: pesca de merluza, na África do Sul (PONTE, 2006); cultivo de salmão, no Chile (PHYNE & MANSILLA, 2003); cultivo de camarão, no Vietnã (LINDAHL, 2002), pesca marinha, no Paquistão (RAFI KHAN *et al.*, 2005) e cultivo de camarão no sudeste asiático (BUSH & OOSTERVEER, 2007). Esta última utiliza o aporte da *netchain*.

A escolha das referências partiu, principalmente, de sua disponibilidade na literatura. Destaca-se que são poucos os trabalhos que avaliam as cadeias produtivas dos frutos do mar, em geral.

Um segundo critério de seleção foi em torno da aplicação de aportes diversificados: *Global Value Chain Analysis*, *Commodity Chain Analysis* e *Supply Chain Analysis* e *Commodity Networks Analysis*. O intuito é verificar se há diferenças entre cada um deles, em especial, entre os três primeiros dado que não se observaram do ponto de vista teórico diferenças substanciais entre os aportes. Situação distinta do aporte de *netchain*, que teoricamente permite a análise dos componentes locais da cadeia e dos

atores sociais que estão inseridos em torno dela. Em relação a este aporte, foi encontrada apenas uma referência na literatura.

Como será observado a seguir, o conjunto de estudos de caso corrobora com o cenário descrito no Capítulo 1, em relação às transformações no mercado mundial de frutos do mar.

A primeira referência (PONTE, 2006) objetiva o processo de certificação ambiental realizado pela *Marine Standard Council* na pesca marinha da merluza, na África do Sul. Após uma análise minuciosa, o autor compara os resultados obtidos com duas outras cadeias produtivas certificadas, café e madeira, e tece conclusões gerais em torno da certificação, em especial, da certificação de pescado.

Seu interesse pauta-se no fato da certificação ser um mecanismo que vem sendo adotado pelo mercado mundial, nos últimos quinze anos, para proteger consumidores do norte de adquirirem produtos que não possuem condições sanitárias adequadas, associado ao ensejo de promover práticas mais justas em termos de relações trabalhistas e em consonância com o meio ambiente nos países do sul. Apesar da subjetividade em relação à sustentabilidade ambiental das pescarias, tais aspectos tornam-se concretos quando ocorre a certificação, gerando efeitos diversos conforme o país, grupo social ou indivíduo.

A pesca industrial de merluza da África do Sul foi escolhida por ser uma das poucas oriundas de países em desenvolvimento que está sendo certificada pela MSC. Em adição, a cadeia produtiva da merluza está completamente estruturada para o abastecimento do mercado externo<sup>68</sup>.

A captura da merluza é realizada pela frota industrial, por meio de quatro tipos de pescarias – arrasto de águas profundas, arrasto de água rasa, espinhel e linha<sup>69</sup> – e é regulada pelo órgão ambiental por meio de um sistema de cotas.

A pesquisa foi realizada com base em dados secundários complementada por entrevistas junto aos certificadores em Londres e junto a vinte empresas que possuem

---

<sup>68</sup> Na África do Sul, 80% das exportações de merluza, em valor, destinam-se à União Européia, em especial, à Espanha, que responde por 38%. O país é o terceiro maior fornecedor deste pescado à União Européia, sendo menos expressivo apenas que a Argentina e a Namíbia.

<sup>69</sup> Os quatro tipos de pescarias podem ser subdivididos em dois: arrasto de águas profundas e de águas rasas que será denominado de arrasto de fundo; e espinhel e linha de mão, que será intitulado espinhel.

cotas de pesca, sendo que em 2005, cinco dessas companhias possuíam 75% das cotas e sete eram pequenas cotistas.

O cenário institucional é analisado, dada sua importância no acesso às cotas, que não pode ser dissociado de aspectos raciais característicos da África do Sul, que ainda contém resquícios do período da *apartheid*.

Fazendo uso do aporte analítico da *Global Value Chain* associado a uma caracterização aprofundada do sistema de certificação empreendido pela MSC, o autor capta as relações de poder na cadeia, onde a disputa sobre os mercados está correlacionada às estratégias de pesca (arrasto e espinhel), à existência de uma política discriminatória e ao processo de certificação. Conclui que o sistema de certificação empreendido pela MSC, mascarado pelo debate da sustentabilidade, é discriminatório e visa atender interesses comerciais.

Na segunda referência, Phyne & Mansilla (2003) estudam a indústria de salmão no Chile por meio do aporte da *Commodity Chain*. O objetivo é compreender a estrutura de poder ao longo da cadeia, dado que o salmão é um dos produtos de maior importância econômica nesse país, mas os trabalhadores chilenos que atuam nas etapas iniciais da cadeia, em especial as mulheres, encontram-se em condições precárias de trabalho.

A análise foi realizada por meio de pesquisa a fontes secundárias associada a entrevistas semi-estruturadas com diversos agentes situados ao longo da cadeia, aos órgãos estatais e aos funcionários que atuam nas etapas de produção e processamento do salmão.

Por meio da chave *buyer and producer-driven* foi possível verificar que a cadeia é coordenada por empresas estrangeiras, em especial, oriundas da Noruega, Japão e Estados Unidos. As empresas nacionais atuam, principalmente, na indústria de suprimentos por meio do fornecimento de ração de peixe, oriunda da pesca industrial da anchoita. Esta pescaria foi reorganizada e um sistema de cotas foi estabelecido por meio de uma política nacional de regulação. O acesso ao recurso pela frota industrial tem sido privilegiado, promovendo a exclusão do segmento pesqueiro artesanal cujas cotas se restringem basicamente à sua subsistência.

Finalmente, o estudo evidencia as péssimas condições de trabalho dos chilenos e a maior exploração do trabalho feminino comparado ao masculino, nas plantas de processamento do pescado.

A cadeia produtiva do camarão produzido no sul do Vietnã é a terceira pesquisa a ser descrita (LINDAHL, 2002), que associa o aporte analítico da GVC ao aporte teórico da Nova Sociologia Econômica – NSE para compreender a organização das cadeias regionais (Japão e China) e internacional (Estados Unidos e Europa). Enquanto a abordagem oferecida pela GVC permite avaliar quais elos da cadeia a governam, o aporte oriundo da NSE permite compreender os fatores que definem a estrutura de poder existente ao longo da cadeia, contribuindo, especialmente, na análise do processo de marginalização de determinados segmentos da cadeia em virtude de sua reestruturação, necessária para atender aos padrões sanitários exigidos pelo mercado mundial.

Para atingir seus objetivos, o autor focaliza: i) as questões ambientais, incluindo aqui aspectos relativos à propriedade da terra; ii) as características dos atores sociais, que possuem atributos específicos em cada um dos elos da cadeia, e correlaciona esses atores aos distintos mercados: local e nacional (Vietnã), regional (Ásia) e internacional (outros continentes). Para o autor, o aporte proposto pela GVC não considera adequadamente as instituições ambientais, as diferenças existentes em cada um dos elos e a intersecção entre mercados, tendo a mesma sido flexibilizada para se adequar aos objetivos de sua pesquisa.

O trabalho é realizado por meio de entrevistas com quarenta empresas processadoras, quinze compradores internacionais, trinta compradores locais e um conjunto de produtores. Há ainda, entrevistas com atores-chaves: gestores do Ministério da Pesca, pesquisadores, associações de negócios, técnicos responsáveis pelo controle da qualidade e fornecedores de camarão fresco às companhias processadoras.

O camarão de cultivo<sup>70</sup> responde por 80% da produção do sul do Vietnã e está voltado, principalmente, ao abastecimento do mercado externo. Em 2001, 26% da produção foi destinada ao Japão, 18% à China, 28% aos Estados Unidos e 6% à União Européia, totalizando 78% da produção.

A pesquisa aponta a existência de diversos atores ao longo da cadeia, a saber:

---

<sup>70</sup> A área utilizada para o cultivo do camarão passou de 380.000 hectares em 1986 para 1.100 mil hectares em 2001. A estimativa é que chegaria a mais de três milhões de hectares em 2005.

- Produtores que não são donos da propriedade, cujo cultivo de camarão é realizado em antigos arrozais ou são intercalados com a produção de arroz. Em geral, esses produtores são de etnia chinesa;
- Proprietários rurais (fazendeiros) das terras onde os produtores trabalham, podendo participar ou não da produção. Sua etnia também é chinesa. A produção de camarão nestas fazendas em geral é extensiva e de menor produtividade (200 a 500 kg/ha). Destaca-se que tanto os produtores como os proprietários possuem pouco capital de giro para investir na produção;
- Proprietários urbanos, em ascensão, oriundos das cidades e que passam a investir na produção de camarão. Possuem capital de giro e produzem de forma intensiva (2.000 a 6.000 Kg/ha), utilizando pouca mão de obra. Têm adquirido as terras dos fazendeiros rurais e gerado a expulsão de famílias de produtores que não são mais necessárias como mão-de-obra. Devido à maior produtividade das fazendas, possuem prioridade nas relações com os intermediários e com as processadoras de maior porte;
- Os intermediários locais (*traders*) instalados no sul do Vietnã, em geral, são de etnia chinesa e já comercializavam arroz. Eles realizam negócios com empresas de diversos portes. Os grandes intermediários chegam a negociar 40 toneladas de camarão fresco por dia na safra e de 5 a 10 toneladas por dia na entressafra. Há diferenças nas transações e nos tipos de contratos com as processadoras;
- Processadoras estatais são as de maior porte;
- Companhias locais chinesas – são processadoras privadas, de menor porte.

A cadeia produtiva do camarão no Vietnã é fortemente marcada por aspectos étnicos, principalmente pelas características dos proprietários dos cultivos e pelo tipo de processadora (pública ou privada).

As processadoras estatais são as que possuem maior poder na cadeia produtiva, entretanto, a análise comparativa a outros países denota, ainda, um baixo domínio nessa cadeia. Essas processadoras possuem preferência em adquirir matéria-prima dos fazendeiros urbanos, dada sua maior capacidade produtiva, e exportam-no congelado aos mercados europeu e norte-americano. As relações entre fazendeiros-intermediários-

processadoras é marcada por relações não-contratuais e por preços praticados acima da média.

Já as processadoras chinesas têm estabelecido contratos de longo prazo com os intermediários e fazendeiros chineses, relações estas definidas pela etnia. Seu produto abastece mercados locais e regionais, principalmente, Japão e China. Em geral, seus preços são inferiores à média, seu pescado possui qualidade sanitária inferior e o produto é comercializado fresco.

Enquanto as processadoras estatais e as fazendas “urbanas” aderiram a padrões sanitários, a cadeia do pescado oriunda dos antigos produtores de arroz – marcada pela etnia chinesa – não consegue atendê-los. Consequentemente, fazendeiros locais chineses estão vendendo suas terras e, juntamente com aqueles produtores que deixam de ser empregados como mão-de-obra, encontram-se excluídos dos benefícios em torno destes mercados.

Ademais, há um processo de reorganização do mercado de alimentos no Vietnã e no sul da Ásia, que tem resultado num aumento da concentração de redes de supermercados internacionais que por sua vez exigem produtos certificados. Esta situação poderá marginalizar ainda mais a produção chinesa de camarão, dado que esses são seus mercados preferenciais.

Contudo, a pesquisa denota que recentemente está surgindo um novo grupo de processadoras chinesas, com maior capital de giro e mais agressivas que estão aderindo aos padrões sanitários e reorganizando toda a cadeia regional. Os efeitos deste grupo na reorganização de uma cadeia marcada por redes sociais ainda são incertos.

O quarto trabalho (RAFI KHAN *et al.*, 2005) volta-se à cadeia produtiva do pescado no Paquistão, cuja captura do camarão abastece o mercado externo.

Diferentemente das demais pesquisas descritas, esse estudo analisa a realidade da pesca de pequena escala com o intuito de compreender sua interface com o mercado mundial.

A pesca marinha no Paquistão mantém mais de um milhão de pessoas residentes ao longo de setecentas milhas de linha de costa, formando diversas comunidades pesqueiras. O setor pesqueiro emprega diretamente 125 mil homens e mulheres e a atividade é praticada em 15 mil embarcações de diversos tamanhos e com distintos

sistemas de propulsão (remo, vela e motor). A pesca de camarão envolve um terço das embarcações existentes.

Entretanto, o consumo de pescado *per capita* no Paquistão está entre os menores do mundo. Sua produção é destinada principalmente aos Estados Unidos e à União Européia, sendo o principal recurso exportado o camarão (66% da produção). A sardinha possui importância como matéria-prima para ração de frangos e as demais espécies são destinadas principalmente ao mercado indiano.

Entre 1993 e 2003, as exportações de pescado foram incrementadas em valor, em 58%, ou seja, aumentaram de 77 milhões para 133 milhões de dólares. Este incremento é oriundo, principalmente, da expansão da frota estrangeira facilitada por uma política de zoneamento e liberação de licenças. Política que tem excluído as comunidades pesqueiras locais de menor poder de pesca, gerado conflitos em torno do uso dos recursos pesqueiros e causado impactos ao meio ambiente.

Os autores observam o cenário institucional da pesca, com ênfase nas políticas regulatórias federais e locais (provincianas) e de sua convergência às normativas internacionais – em especial, à Convenção sobre o Direito do Mar que estabelece a Zona Econômica Exclusiva (ZEE) – denotando que o marco regulatório atual visa à liberalização das pescarias.

Entretanto, tal situação tem gerado implicações nas próprias exportações, dado que o camarão capturado no Paquistão tem sido alvo de embargos dos mercados europeus e americanos, seus principais compradores.

Assim, o estudo parte da hipótese que a atividade pesqueira necessita ser regulada de forma que as forças de mercado sejam institucionalizadas por meio de preceitos de sustentabilidade ambiental e social. Após uma análise inicial sobre o cenário da pesca no Paquistão e do livre comércio de pescado, os autores sugerem a certificação da MSC como mecanismo a ser adotado para regular o mercado e as pescarias deste país, de forma ambientalmente e socialmente sustentável.

A pesquisa volta-se, portanto, a compreender a cadeia de frutos do mar do Paquistão comparando-a as exigências do processo de certificação ambiental. Para tal, analisa os componentes sociais, econômicos, políticos e ambientais em torno dos diversos elos da cadeia, fazendo uso do aporte analítico da *Supply Chain Analysis*.

Para o desenvolvimento da pesquisa foram utilizadas três estratégias para coleta de informações primárias: i) entrevista com pescadores nas comunidades; ii) debate com grupos focais e iii) entrevistas com atores-chaves. As informações foram complementadas com dados secundários.

Para compreender melhor o cenário atual e futuro sobre a pesca no Paquistão, os autores analisam detalhadamente as exigências da MSC e do HACCP adotados pelo mercado mundial de pescado<sup>71</sup> e compararam com a atual realidade paquistanesa da cadeia produtiva do pescado.

Dado que as exigências oriundas dos diversos padrões de qualidade internacionais são destinadas às etapas de captura (pré-processamento), processamento, armazenamento e comercialização, os autores empreendem uma análise sobre essas diversas etapas associadas: à (in)existência de políticas de crédito; às transações comerciais entre pescadores, atravessadores e exportadores; às características das entidades de pesca; aos aspectos da legislação ambiental; e; aos principais problemas ambientais existentes. Concluem que a cadeia produtiva do pescado no Paquistão não é condizente com nenhum dos dois padrões exigidos internacionalmente.

Destaca-se que os autores não empreendem uma análise a respeito da estrutura de governança na cadeia do pescado e não apresentam uma abordagem teórica e crítica em relação ao aporte da *Supply Chain Analysis*.

A quinta e última pesquisa aqui descrita (BUSH & OOSTERVEER, 2007) busca compreender a relação entre o local e o global na cadeia produtiva do camarão produzido no Sudeste Asiático, por meio da análise sobre governança e sobre o fluxo de informação e de mercadorias, fazendo uso do aporte oriundo da *Commodity Networks Analysis*.

Para os autores, a chave da governança da cadeia produtiva do camarão na Tailândia e a oportunidade de promover a sustentabilidade ambiental e social esbarram na complexa relação de arranjos formais e informais que a constitui. A presença de arranjos informais é comum em atividades que fazem uso de recursos costeiros, onde um contingente expressivo da população que historicamente os explora é estimulada por seus governantes a integrarem cadeias globais. Assim, os componentes locais da cadeia – em

---

<sup>71</sup> Como foi visto anteriormente, o MSC é uma certificação de cunho ambiental e ao HACCP trata da qualidade sanitária do pescado.

geral, aqueles que estão entre os pequenos produtores e os exportadores – são totalmente desconhecidos. O aporte proposto por meio de redes objetiva compreendê-los.

O cultivo de camarão é realizado por grandes empresas responsáveis pelo processamento e que possuem acesso ao crédito, ou por pequenos agricultores que anteriormente exerciam outras atividades e foram estimulados pelo Estado e por agentes privados, a exercê-lo. O *locus* produtivo é o manguezal e o produto abastece o mercado externo, sendo que cerca de metade da produção é destinada à União Européia.

Os pequenos produtores não possuem capital de giro e não conseguem acessar políticas de crédito. Assim, as relações junto aos intermediários são marcadas por redes sociais que denotam uma dependência financeira, sendo estes responsáveis pelo provimento dos insumos à atividade e definindo o preço pago pela mercadoria adquirida. Intermediários locais articulam com grandes processadoras, responsáveis por exportar o camarão.

Associado a este cenário, encontram-se manguezais degradados pela atividade e produtos de baixa qualidade sanitária, em virtude de um excessivo uso de antibióticos. Essa situação tem gerado a recusa do camarão tailandês pelo mercado internacional. Para mudar tal cenário, tem sido proposta a adequação às normas e padrões por meio de processos de certificação.

São realizados dois estudos de caso, o primeiro refere-se à incorporação no processo produtivo da demanda dos consumidores pela adoção de padrões sanitários. O segundo, em sentido contrário, denota a necessidade de os consumidores conhecerem a realidade dos produtores e a complexidade em torno dos aspectos de sustentabilidade ambiental e social exigidos. Os dois casos são bastante pontuais e não apresentam informações quantitativas.

A exigência dos consumidores europeus por melhorias na qualidade do camarão gerou um guia denominado “Guia da Aquicultura Responsável” a ser adotado pelos produtores tailandeses. Para o cultivo de grande escala, tais padrões foram adotados com o auxílio do Estado, resultando num selo denominado “*Thai Quality Shrimp*”. Já os pequenos produtores não têm logrado êxito em aderir aos padrões de qualidade, tornando-se simples expectadores do processo.

No segundo estudo de caso, a pesquisa evidencia a complexidade de relações sociais em torno da produção de pequena escala e a interrelação entre pequenos e grandes produtores denotando que os aspectos de sustentabilidade ambiental e justiça social, demandados por consumidores europeus, estão longe de serem resolvidos. Para tal, faz-se necessário articular diversos atores sociais, não apenas as agências de Estado e gerar um fluxo de informação eficiente entre consumidores e produtores.

As cinco pesquisas descritas (PONTE, 2006; PHYNE & MANSILLA, 2003; LINDAHL, 2002; RAFI KHAN *et al.*, 2005 e BUSH & OOSTERVEER, 2007) analisam cadeias produtivas de um único recurso (merluza, salmão ou camarão), voltados prioritariamente ao abastecimento do mercado externo e apresentam objetivos correlacionados às exigências internacionais em torno de padrões de qualidade, podendo os mesmos estarem associados à saúde, ao meio ambiente ou às condições de trabalho.

Já a pesquisa a ser desenvolvida sobre a cadeia produtiva dos frutos do mar do Baixo Sul baiano visa à análise de uma diversidade de produtos que contém uma relação bem menos expressiva com o mercado externo e com outras regiões brasileiras, mas corrobora com a preocupação em torno da exigência de padrões e demais transformações no mercado mundial.

A despeito do mercado nacional no Brasil apresentar transformações análogas ao mercado internacional, faz-se necessário compreender a relação entre os diversos mercados que recebem os frutos do mar do Baixo Sul. Neste sentido, entende ser necessária a análise do conjunto de produtos e não de apenas uma espécie, como a maior parte das pesquisas descritas.

O trabalho realizado por Lindahl (2002) sobre o camarão do Vietnã – que associa o aporte da *Global Value Chain* ao da Nova Sociologia Econômica – capta de forma bastante rica a relação entre as cadeias que abastecem o mercado internacional, o mercado regional e nacional/local, incluindo sua característica de baixa governança. Fica a dúvida, no entanto, sobre a razão pela qual o autor não tenha feito uso do aporte das redes sociais em termos analíticos, como foi o caso da pesquisa sobre o cultivo de camarão no Sudeste Asiático (BUSH & OOSTERVEER, 2007).

Verifica-se que o artigo de Lindahl (2002) aponta a potencialidade de pesquisas em torno do comportamento dos grupos sociais conforme etnia e sua maior ou menor inserção no mercado, bem como, sua maior ou menor vulnerabilidade às transformações

do mercado de frutos do mar. Tal análise apresenta potencialidade em trabalhos sobre cadeias produtivas em que grupos de quilombolas – reconhecidos ou não – sejam parte dos pescadores que abastecem o mercado. Tais estudos são pertinentes principalmente no Estado de São Paulo e Rio de Janeiro, em que supermercados e grandes varejistas, a exemplo do CEAGESP, CEASA e Mercado São Pedro (em Niterói) articulam a cadeia produtiva.

Apesar do trabalho de Bush & Oosterveer (2007) apresentar uma conceituação detalhada sobre redes sociais e sua adequação à análise da cadeia produtiva do camarão na Tailândia, carece de uma estrutura metodológica melhor delineada e de resultados mais aprofundados. A pesquisa não foi capaz de captar a estrutura de governança em torno da cadeia, limitando-se a criticar a ausência de um sistema de informação entre as duas pontas da cadeia – produtores e consumidores – situação esta previamente esperada para cadeias deste tipo. Não há, inclusive, nenhuma análise sobre os fatores que geram problemas no fluxo de informação e de mercadorias, evidenciado como um objetivo da pesquisa em termos da potencialidade do aporte de redes sociais.

Os aspectos relativos à produção de pequena escala, cujas características deveriam ser captadas exatamente pelo aporte oriundo das redes sociais, não são descritos e não há nenhuma consideração acerca disto. Neste sentido, não é possível concluir se houve limitações em torno da pesquisa em si ou do aporte proposto. Infelizmente, não foram encontradas outras referências que utilizassem o aporte da *netchain* para cadeia produtiva do pescado.

Os trabalhos de Ponte (2006) e Mansilla & Phyne (2003) são os melhores estruturados em termos teóricos, analíticos e na descrição dos resultados. Em ambos, é apresentado o aporte teórico-analítico e o delineamento da pesquisa. A descrição da cadeia é complementada com informações quantitativas.

No estudo sobre a merluza, a *Global Value Chain* é aplicada de maneira clássica. Já para o salmão do Chile, o aporte é complementado com uma pesquisa junto aos trabalhadores chilenos, contendo um recorte de gênero. Como resultados são apontados a estrutura de governança e os fatores a ela relacionados.

Contudo, ambos analisam cadeias produtivas industriais verticalizadas e bastante homogêneas, ou seja: não há pequenos produtores que participam da cadeia e nem outros produtos associados à mesma. As pesquisas ocorrem por meio de entrevistas junto

às empresas de pescado, às processadoras, aos exportadores e aos órgãos relacionados à regulação (no caso do primeiro trabalho, podem ser incluídos também os certificadores da MSC). Tal realidade é substancialmente distinta da pesquisa proposta, mas denota a aplicabilidade do aporte da *Global Value Chain* e também sugere uma preocupação em torno de informações quantitativas que expressem melhor a descrição das cadeias. Os demais trabalhos (LINDAHL, 2002; RAFI KHAN *et al.*, 2005 e BUSH & OOSTERVEER, 2007) apresentam apenas um panorama geral em torno da produção do pescado no país e seus principais destinos, não fazendo uso de informações quantitativas para auxiliar a compreensão da cadeia.

Os aportes utilizados por Ponte (2006) e Mansilla & Phyne (2003), se adaptados, permitem captar a governança de cadeias em que pescadores artesanais se integram à produção industrial na etapa de processamento e distribuição e uma análise mais aprofundada sobre as condições de trabalho em cada uma das etapas da cadeia produtiva, ou seja, como se dão as relações de poder e de exploração do trabalho. Tal aporte apresenta potencialidade em análises sobre as cadeias produtivas de pescados dos estados do Sul e Sudeste brasileiro, bem como, dos estados do Ceará e Rio Grande do Norte, no Nordeste. As cadeias produtivas do camarão e da lagosta, de maior relação com o mercado mundial e cuja integração entre a produção artesanal e industrial é conhecida, denota a potencialidade do aporte de cadeias globais à realidade brasileira.

Infelizmente, a pesquisa realizada por Rafi Khan *et al.* (2005) carece de detalhamento teórico-analítico, restringindo-se à descrição da pesca no Paquistão e à sua comparação às exigências teóricas dos certificadores<sup>72</sup>. Não é identificada a governança da cadeia. Assim, sua contribuição diz respeito a alguns componentes da atividade pesqueira que devem ser considerados. Muitos deles também são considerados nas demais pesquisas analisadas:

- Diversidade de pescarias (embarcações e petrechos de pesca) que atuam naquela cadeia e relações de poder entre as mesmas;
- Diversidade de mercados que os produtos se destinam. No caso do Baixo Sul haverá o esforço em quantificar a importância dos diversos mercados e correlacioná-los aos produtos das pescarias;

---

<sup>72</sup> Exigência em teoria dado que não estava ocorrendo um processo de certificação no Paquistão e, segundo apontado por Pontes (2006) há uma distância em torno do debate teórico assumido pelos certificadores, no caso a MSC, e a aplicação prática dos critérios.

- Características das políticas de regulação do acesso aos recursos pesqueiros, relação das mesmas com normativas internacionais e compatibilidade nas três esferas de poder (federal, estadual e municipal);
- Existência de políticas de crédito, acessibilidade a tais políticas e mecanismos existentes para suprir a falta de acesso. Neste último caso, as pesquisas observam a relação entre o produtor e o primeiro intermediário, comumente responsável pelo provimento de insumos.

Apesar da denominação distinta dos aportes analíticos voltados às cadeias globais – *Global Value Chain Analysis*, *Commodity Chain Analysis* e *Supply Chain Analysis* – não foram identificadas diferenças em relação à sua aplicabilidade. A chave *buyer-producer driven* da *Global Value Chain*, por exemplo, é utilizada em trabalhos que fazem uso de outros aportes. Contudo, a possibilidade tanto de flexibilização como de complementação com outros aportes lhes conferem uma alta capacidade explicativa.

Diferentemente, a *netchain* propõe captar as relações horizontais existentes na cadeia, apresentando-se como um aporte mais adequado à análise de uma cadeia marcada pela informalidade.

### **2.3 O enfoque no território**

Algumas análises dão enfoque ao território como espaço que contém certos atributos ou ativos importantes de serem considerados na análise. Com base neste enfoque, a cadeia produtiva torna-se localizada.

Diversas escolas e autores têm analisado *clusters* (PIETROBELL & RABELLOTTI, 2005), Arranjos Produtivos Locais ou Sistemas Locais de Produção (GARCIA *et al.*, 2004) e Sistema Agroalimentar Localizado – SAL (MUCHNIK, 2006; LINS, 2006). Tais definições referem-se a agrupamentos de um conjunto de empresas concentradas geográfica e setorialmente.

A aglomeração de produtores especializados gera uma estrutura em que se destacam as interrelações no âmbito local, em virtude da presença de fornecedores de insumos e máquinas, prestadores de serviços e produtores de componentes. Em diversos casos, a aglomeração dos produtores é capaz de conformar uma estrutura produtiva

completa, decorrente dos estímulos de mercado que são gerados para a instalação de negócios correlatos e de apoio (GARCIA *et al.*, 2004).

A literatura que aborda aglomerações tem mostrado que as empresas pertencentes a estes sistemas, tanto de países desenvolvidos como de países em desenvolvimento, são capazes de obter vantagens competitivas em relação às empresas dispersas geograficamente (SUZIGAN *et al.*, 2001; LOMBARDI, 2003). Os produtores desses sistemas conseguem competir e melhorar seu desempenho no mercado doméstico e também superam restrições para atuarem em mercados distantes (PORTER, 1998).

Em especial, o debate em torno dos arranjos produtivos locais é associado ao debate sobre desenvolvimento local, onde a presença de diversos atores em torno de uma atividade econômica, incluindo instituições públicas e da sociedade civil teriam vantagens na promoção do desenvolvimento.

Nesse contexto, UFRJ/SOLTEC/PÓLO NÁUTICO/ NUPEM (2006) sugere a adoção do termo Arranjo Produtivo Local *potencial*, para indicar a possibilidade de desenvolvimento local e solidário para a cadeia produtiva da pesca artesanal em Macaé – RJ.

Para Sampaio *et al.* (2006), diferentemente dos *clusters*, o APL concentra-se em micro e pequenas empresas. Os *clusters* seriam agrupamentos de empresas em uma região com sucesso extraordinário em determinado setor de atividade econômica na qual há predominância de grandes empresas. Já o APL seria um estágio anterior ao que se denomina sistema produtivo e inovativo local, que compreendem arranjos produtivos em que interdependência, articulação e vínculos consistentes resultam em interação, cooperação e aprendizagem, com potencial de gerar o incremento da capacidade inovativa endógena, da competitividade e do desenvolvimento local (LASTRES & CASSIOLATO, 2003).

O APL deve ser definido como o espaço que simboliza o *locus* real, onde ocorre o aprendizado, são criadas as capacitações produtivas e inovativas e flui o conhecimento tácito (LASTRES & CASSIOLATO, *Op. cit.*).

Com ênfase associativa comunitária, surge a expressão arranjo sócio-produtivo de base comunitária – APL.Com. O APL.Com se inspira na perspectiva da economia solidária em promover a solidariedade na economia e os direitos iguais entre aqueles que se

associam para financiar, produzir, comercializar ou consumir mercadorias (SINGER, 2002).

A noção de Sistema Agroalimentar Localizado – SAL ou SIAL surge em 1996 no contexto de agravamento das crises das sociedades rurais, e dos problemas ambientais e alimentares. SAL tem como definição: “*organizações de produção e serviços (unidades de produção agrícola, empresas agroalimentares, comerciais, de serviços, gastronômicas, etc) associadas por suas características e funcionamento em um território específico. O meio, os produtos, as instituições, seu saber-fazer, seu comportamento alimentar, suas redes de relações se combinam em um território para produzir uma forma de alimentação agroalimentar em uma escala espacial dada*”(MUCHNIK, 2006).

Inicialmente, apóia-se nas correntes econômicas não convencionais que estudam as concentrações de empresas ligadas a um território: distrito industrial, *clusters*, sistemas produtivos locais. Em todas estas há ativos específicos – saber-fazer, instituições territoriais, formas de coordenação – que lhes permitem produzir externalidades positivas e, consequentemente, um melhor posicionamento no mercado (MUCHNIK, *Op. Cit.*).

Segundo Muchnik (2006), desde 1996 a concepção de SAL tem evoluído continuamente, sendo o resultado de uma construção progressiva em resposta a questões que foram surgindo frente ao acelerado processo de transformações mundiais que se tem presenciado. A proposta de SAL volta-se para análise da produção de alimentos por pequenos produtores, com ênfase no saber-fazer e na tecnologia local, envolvendo o debate sobre segurança alimentar, desenvolvimento local e conservação do meio ambiente. A partir da aplicação do conceito em diversas localidades, em especial, na América Latina, duas idéias passaram a convergir: i) o SAL é a análise de um objeto concreto, um conjunto de atividades agroalimentares territorialmente constituídas e visíveis; ii) o SAL é um enfoque, uma maneira de abordagem sobre o desenvolvimento dos recursos locais, mesmo que o “sistema” não exista como tal. Em ambos os casos, o SAL pode constituir-se uma referência metodológica para a construção de projetos de desenvolvimento local.

O SAL busca compreender o funcionamento da cadeia produtiva a partir do enfoque sobre o território, tanto em termos teóricos – compreender em que medida o território constitui um elemento significativo ou não para organização e dinâmica da cadeia estudada – como do ponto de vista operacional. Nessa concepção, o território

serve de referência para a combinação de atividades territoriais diversificadas, para a organização dos produtores, para aumentar suas margens de manobra e melhorar sua posição na negociação e na governança da cadeia ou para construção de circuitos alternativos, baseados em outra relação produtor-consumidor (MUCHNIK, *Op. Cit.*).

Ambrosini *et al.* (2008) observam que o SAL foi desenvolvido pela escola francesa como ferramenta teórica para compreensão da realidade rural e como base para projetos de desenvolvimento nessas áreas, consideradas marginalizadas em termos econômicos na América Latina. Entretanto, no Brasil, o SAL é pouco utilizado e abordado de forma muito restrita. Em seu artigo, os autores apresentam uma revisão teórica sobre esta abordagem, detalhando os diversos conceitos que o SAL mobiliza, em especial, a noção de território, identidade, história, saber-fazer e relações sociais. Três são os eixos de análise: i) dimensão histórica; ii) dimensão técnico-teórica; e iii) dimensão institucional, de forma a aproximar seus aspectos teóricos ao campo empírico, facilitando assim sua operacionalização.

Lins (2006) propõe o uso da noção de SAL para análise do cultivo de mariscos no litoral de Santa Catarina. Para o autor, esta concepção configura um marco analítico importante para a reflexão sobre as possibilidades de espaços regionais e locais em face dos desafios incrustados na globalização, assim como para a formulação de iniciativas de promoção do desenvolvimento. A combinação entre economias externas, que se revelam um resultado incidental da proximidade entre os agentes, e cooperação, fruto do interesse destes na ação conjunta com vistas a enfrentar problemas comuns e/ou a explorar conjuntamente as possibilidades que se oferecem, produz um quadro de “eficiência coletiva” que pode representar melhores condições perante as incertezas inerentes aos períodos de mudanças e de concorrência exacerbada, como tem sido o caso nas últimas décadas.

Esta categoria analítica coloca em evidência dois aspectos relevantes sobre a pesca artesanal: o conhecimento tácito e a existência de recursos definidos territorialmente. Estes são básicos porque representam fonte de ativos específicos, externalidades que os agentes do SAL podem utilizar objetivando lograr benefícios. Os ativos específicos, no seu conjunto, constituem a territorialidade, revelando-se um recurso essencial, disponível no território, para as atividades produtivas de que se trata no SAL. O espaço desse sistema não possui um conteúdo simplesmente geográfico, não é plasmado por determinações situadas nessa esfera. É, antes, um espaço elaborado, construído

socialmente, marcado em termos culturais e regulado institucionalmente. Portanto, pode-se “localizar” um SAL na confluência do território com a cadeia de produção-distribuição-consumo do alimento de que se trata (REQUIER-DESJARDINS & RODRIGUEZ, 2002).

A evolução do conceito de SAL parte de uma análise crítica sobre o fenômeno da globalização e sobre a estratégia de inclusão de produtos em cadeias globais (MUCHNIK, 2006). Esta escola tem defendido a valorização dos mercados locais como parte do SAL, de forma que a utilização da noção associada a produtos que integram o mercado externo possui contradição com a noção proposta.

Apesar da ausência de trabalhos acerca da interação entre atividades econômicas que fazem uso deste aporte, ele aparenta ser capaz de captar a relação entre a cadeia produtiva da pesca artesanal e o turismo, a aquicultura e o petróleo dado que este conjunto de atividades encontra-se no território.

Por fim, destaca-se que foram encontrados na literatura nacional apenas três trabalhos que analisam a cadeia produtiva do pescado a partir do enfoque de aglomerações territoriais.

O primeiro diz respeito à cadeia produtiva da pesca em Macaé – RJ. Apesar da riqueza em termos de resultados, estão disponíveis apenas os relatórios contendo o diagnóstico realizado, carecendo de uma análise teórico-analítica sobre os Arranjos Produtivos Locais – APL em si (UFRJ/SOLTEC/PÓLO NÁUTICO/ NUPEM, 2006).

A pesquisa de Chaves (2004) volta-se a participação de pequenas e médias empresas no Arranjo Produtivo da Pesca no Rio Itajaí-Açú, em Santa Catarina, composto pelos municípios de Itajaí e Navegantes. O arranjo é caracterizado por meio de três setores: i) de captura; ii) de beneficiamento e iii) de construção naval. Dentre eles, foi verificado que o setor de beneficiamento é aquele de menor vulnerabilidade no interior do arranjo uma vez que consegue absorver as vantagens que o comércio internacional proporciona, sendo fortemente influenciado pela política cambial vigente no país. Os demais setores apresentam-se em dificuldades econômicas, dado especialmente à situação de sobrepesca.

O trabalho de Lins (2006) apresenta um enfoque teórico-analítico sobre os Sistemas Agroalimentares bastante consistente. Contudo, sua análise se restringe às estratégias de diversos atores heterogêneos no desenvolvimento da maricultura em Santa

Catarina, sem uma análise sobre os problemas gerados ao meio ambiente e a ausência de estratégias, por parte desses mesmos atores, no fortalecimento político-institucional das comunidades e na comercialização da maricultura.

## 2.4 Subsídios Teóricos

### 2.4.1 – A contribuição da Nova Sociologia Econômica – NSE

A Sociologia Econômica é um campo de conhecimento que pretende investigar os fenômenos econômicos utilizando-se de instrumentos e abordagens da Sociologia. Seu principal objetivo é analisar a construção social das relações do mercado (concebido de maneira ampla) e a origem (histórica) social dos fenômenos econômicos. Ela parte do princípio que o mercado está incrustado nas relações sociais.

A Sociologia Econômica surgiu por volta de 1900, devido basicamente aos esforços dos fundadores da sociologia, entre eles, Max Weber, Durkheim e Pareto, pais da sociologia clássica (STEINER, 2006).

A Nova Sociologia Econômica – NSE é identificada com os trabalhos de Mark Granovetter, a partir da década de setenta. Sua tese está centrada em quatro trabalhos: *Getting a Job* (1974), *The Strength of Weak Ties* (1973), *Economic Action and Social Structure – The Problem of Embeddedness* (1985) e *Economic Institutions as Social Constructions* (1991). Ela surge como resposta à expulsão da vida social na análise econômica, tanto na visão neoclássica quanto nas formulações da Nova Economia Institucional, bem como ao esforço de estender essas abordagens ao conjunto das ciências sociais (WILKINSON, 2002).

Granovetter (1974) argumenta que os mercados podem ser compreendidos como extrações das redes sociais. Para tal, estuda o mercado de emprego em Boston (EUA) demonstrando que a maior parte dele não funciona com base na oferta e demanda, mas sim, por meio das relações pessoais dado que a maioria das pessoas que conseguiram emprego obteve-no por meio do acesso à informação privilegiada. Trinta e cinco por cento dos entrevistados observaram que suas posições não existiam, tendo sido criadas especificamente para eles. Conclui, ainda, que o que caracteriza a busca de emprego nos

meios formais é a falta de inserção nas redes sociais. Os empregos obtidos por meio de canais formais são piores remunerados que aqueles conseguidos por meio de contatos. Com este trabalho, Granovetter se contrapõe aos postulados da teoria econômica, segundo os quais o mercado é o resultado de escolhas racionais de indivíduos independentes uns dos outros.

No artigo de 1985, o autor explora o conceito de enraizamento/incrustação (*embeddedness*). Este conceito parte da noção de que a ação econômica é uma ação social, no sentido em que é orientada por motivações que não reduzem meramente ao interesse, podendo incluir um processo de reconhecimento de estatuto, de poder ou de sociabilidade. Parte também da concepção de que o comportamento do outro intervém nas escolhas e está inscrito em um sistema de relações sociais. Rompe assim, com a concepção atomizada da ação econômica, apresentando de forma remodelada a noção de incrustação econômica no tecido social, proposta anteriormente por Karl Polanyi.

Uma compreensão mais aprofundada acerca do conceito de *embeddedness* nos remete necessariamente à contribuição de Polanyi. Considerado o avô da Nova Sociologia Econômica, suas obras “A Grande Transformação”, de 1944 e “The Economy as Instituted Process”, de 1957 são inspirações aos trabalhos de Granovetter e demais autores da NSE.

Em “A Grande Transformação”, Polanyi (2000) estuda o período de cercamento dos campos na Inglaterra, no final do século XVIII e início do século XIX, durante a formação do Capitalismo. O autor contesta a obra de Adam Smith, A Teoria das Nações, refutando a idéia de que o homem pré-capitalista visava o lucro em primeiro lugar.

Sua obra demonstra como o trabalho, a terra (incluindo a natureza) e o dinheiro foram transformados em mercadoria. O autor faz uma análise sobre a relação entre os Estados e sobre os conflitos entre as tendências expansivas dos mercados auto-regulados e as medidas políticas defensivas, de resistência e contenção, tomadas pelas sociedades para não serem aniquiladas pelas forças antrópicas geradas pelo funcionamento dos próprios mercados. Argumenta sobre as consequências danosas de um mercado desincrustado das relações sociais, um verdadeiro moinho satânico, aniquilador da sociedade.

Demonstra como antes da formação do Capitalismo, mercado se constituía em um aspecto subordinado da organização das trocas econômicas, concatenando sistemas de reciprocidade (entre famílias, clãs e grupos) e redistribuição (entre Estado e sociedade)

havendo alternância no predomínio de um ou outro sistema a depender do tipo de sociedade.

Granovetter apresenta uma leitura crítica acerca da visão de Polany sobre enraizamento, observando que para o autor, nas sociedades tradicionais a ação econômica é totalmente incrustada na conduta social enquanto na sociedade moderna tornou-se totalmente desincrustada.

Em oposição, a teoria de Adam Smith que pauta a concepção da economia defende que o homem sempre foi motivado pelas transações econômicas, maximizando o lucro. Granovetter se opõe a ambas as posições, chamando as de super e subsocializadas, respectivamente.

Para Granovetter, a afirmação de uma tese de incrustação vale por dizer que se aceita que o ator social é moldado pelo conjunto de relações sociais que estabelece com outros atores relevantes e que todas as ações, fenômenos e instituições econômicas só são significativos se lidos à luz de sua inclusão num quadro de relações sociais expressivas.

O enfoque de *embeddedness* é capaz de inserir a componente econômica na noção de construção social, onde o tipo de rede social é correlacionado com a forma de funcionamento do mercado. Avançando nesta concepção, Granovetter (1973) acrescenta a essa tipologia de redes uma hipótese sobre a influência da posição do ator em cada rede. O conceito de *força de laços fracos* aponta para a posição estratégica de um ator, que, não sendo absorvido em uma única rede, transita em diversas redes com características diferentes. Procura demonstrar que uma rede de ligações interindividuais – sobretudo de ligações fracas ou de baixa intensidade – tem mais capacidade de unir membros de diferentes pequenos grupos que as ligações fortes que em geral encontramos no interior desses mesmos pequenos grupos. Assim, a força dos laços fracos reside na não-redundância dos contatos sociais de uma pessoa que transita em várias redes quando comparada com uma pessoa que circula apenas dentro da mesma rede social.

Em resumo, a contribuição de Granovetter desdobra-se em três níveis: i) a reinterpretação de *embeddedness* em termos de redes sociais permite demonstrar a maneira que a ação econômica é permanentemente filtrada por relações sociais; ii) essa noção de redes sociais é desdobrada numa tipologia que permite correlacionar distintos

padrões de comportamento econômico com determinados tipos de redes; e iii) a noção de forças dos laços fracos permite analisar a relação entre redes e o papel estratégico da posição dos atores nessas redes. Na transição do primeiro para os dois últimos níveis, o enfoque de *embeddedness* é complementado por uma abordagem social mais construtivista (WILKINSON, 2002).

A persistência e resiliência do setor informal têm sido analisadas a partir da noção de redes proposta nos trabalhos de Granovetter em que o mercado é considerado um aspecto da própria rede. Nesse sentido, o setor informal não é compreendido como um reflexo da baixa distribuição de renda e da pobreza generalizada. Relações interpessoais garantem qualidade ou reputação, dispensando o padrão formal de conformidade. Enquanto a noção de mercado é geralmente compreendida de forma limitada para o contexto local, esse aporte tem conseguido avaliar a reconformação das cadeias produtivas em virtude da urbanização, da globalização e de formas diásporas de redes. Granovetter tem sido referência também para explorar a capacidade de extensão das redes sociais e assegurar a qualidade e reputação de produtos em mercados distantes (WILKINSON, 2007).

Um trabalho clássico sobre as redes sociais em torno de inovações da estrutura de mercado em sistemas agroalimentares é o dos morangos de Sologne, na França, realizado por Garcia-Parpet (1986). Este trabalho permite refletir sobre a aplicabilidade da Nova Sociologia Econômica com base nos conceitos de incrustação e de construção social de mercados.

Até os anos oitenta, a comercialização de morangos em Sologne passava pela intermediação de comerciantes locais (corretores) ou de representantes de atacadistas de Rungis que os vendiam em Paris. Eles compravam dos agricultores, com quem mantinham relações, toda a sua produção antes da colheita. A relação mercantil era fortemente marcada por relações pessoais e os intermediários eram economicamente poderosos. As cooperativas não ofereciam uma alternativa em termos de comercialização, pois também dependiam dos corretores e atacadistas.

A partir da atuação de um conselheiro da câmara regional de agricultura, recém formado em economia, e de um pequeno grupo de agricultores “modernistas”, algumas mudanças foram sendo propostas e o mercado de morangos em Sologne foi reorganizado resultando numa espécie de leilão. Destaca-se que este conselheiro desempenhou um

importante papel no âmbito institucional, quando foi preciso entrar em contato com organizações profissionais e administrativas para organizar o novo mercado e quando foi preciso definir o quadro jurídico no qual o mercado poderia ser estabelecido. Por último, demonstrou as vantagens da proposta (renovação do poder de negociação e transparéncia nas transações) aos demais agricultores. A partir do contato com produtores de outras regiões, os agricultores tomaram consciência sobre a nova proposta.

O maior obstáculo era a necessidade de convencer os distribuidores como demandantes do novo mercado e convencer os produtores a vir oferecer sua produção. Muitos dos distribuidores rejeitaram a proposta, pois esta colocava em risco sua supremacia. Entretanto, alguns corretores locais viram a oportunidade de ampliar sua atuação, passando a trabalhar com uma produção que lhes escapava, pois era vendida diretamente aos produtores de Rungis e, outros distribuidores, que vendiam aspargos, vislumbraram a oportunidade de ofertar os morangos dentre seu rol de produtos.

Foi relevante o esforço em compreender o papel dos intermediários na cadeia produtiva e suas relações com os agricultores e ainda, a necessidade de integrá-los à nova estrutura de mercado.

Para os produtores, os obstáculos eram maiores, pois eles tinham que lidar com a falta de informação, além de esta nova opção comprometer relações pessoais e políticas. Para isto foram organizadas, pelo sindicato, viagens para os produtores conhecerem experiências semelhantes em outras localidades.

Dois anos depois, os leilões já eram bem sucedidos. Os preços médios dos morangos aumentaram e os agricultores aumentaram sua renda.

A nova estrutura apresenta alguns impasses como o risco dos produtores se comportarem de maneira oportunista, uma hora vendendo pelo leilão e em outra, negociando com um representante atacadista, o que enfraqueceria os produtores diante dos atravessadores; e a necessidade de garantir que os distribuidores, colocados em situação de concorrência, não formem grupos destinados a dominar o mercado. Entretanto, esta experiência demonstra como as relações sociais integram o mercado e, como, para reorganizá-lo, é necessário considerá-las.

Ao analisar este exemplo, Wilkinson (2008) observa que para intervir no mercado de morangos houve um grande esforço de construção, envolvendo alianças, regras novas

e sistemas normativos de natureza técnica. Houve um esforço explícito de conformá-lo aos preceitos da economia neoclássica liderado por um técnico de extensão rural caracterizando intencionalidade e normatividade ao processo.

Os estudos sobre os morangos de Sologne, para Wilkinson, é um exemplo emblemático da diferença entre *embeddedness* e construção social dos mercados. Aqui, a incrustação possui aspectos negativos dos mercados tradicionais, sendo marcado pelo poder dos atravessadores na cadeia produtiva. A construção social, nos moldes neoclássicos, implicou na neutralização das redes sociais pré-existentes gerando um avanço aos produtores.

Entretanto, no texto há pistas que denotam que o novo arranjo beneficiou, sobretudo, os produtores mais tecnificados. Assim, o modelo neoclássico é apenas uma das formas de institucionalizar os mercados, em que normas justificadas como impessoais podem servir a grupos específicos em detrimento de outros. Outras medidas são possíveis, tais como o apoio de entes públicos e privados aos grupos menos tecnificados e podem igualmente servir a construção de mercados.

#### **2.4.2 – A Teoria Francesa das Convenções**

De maneira análoga à Sociologia Econômica, a Teoria Francesa das Convenções se coloca numa confluência entre a economia e a sociologia. Para ela, a convenção, juntamente com as regras e paralelamente aos contratos, é um meio pelo qual os comportamentos intersubjetivos se ajustam. Seu estudo volta-se para práticas sociais que viabilizam os cálculos e escolhas.

Wilkinson (2007) observa que a Teoria das Convenções tem sido explorada de forma complementar ou como uma alternativa à análise de custos de transação e ao critério de “complexidade, codificação e competência” proposto pela economia institucional (GEREFFI *et al.*, 2003a). A Teoria das Convenções emerge em estudos onde os produtos agroalimentares são oriundos de processos artesanais e de economias informais. A defesa da legitimidade do mundo “doméstico” e da “reputação” da coordenação econômica (BOLTANSKI & THÉVENOT, 1991) transforma o artesão, ameaçado pela informalidade, em uma qualidade superior de produtos com *appellations d’origine*.

A concepção sobre teoria de qualidade em torno de produtos agroalimentares tem sido proposta por Allaire (2004). Seu foco é fundamentado na incorporação de atributos dos produtos não materiais tais como: origem, justiça, beleza, saúde e meio ambiente. Tais atributos podem ser importantes no sentido de originar estabilidade no mercado, sendo importantes de ser considerados em produtos a serem certificados. Para a Teoria das Convenções a qualidade é um valor e não apenas a distinção entre produtos.

Boltanski & Thévenot (1991) explicam a lógica de atuação em sociedade e de formalização de acordos como a negociação entre diferentes concepções de mundos, os quais apresentam princípios e características que os identificam e permitem ao analista certo grau de previsibilidade sobre os comportamentos dos atores. Foram caracterizados diferentes padrões de conduta e de pensamento dos grupos sociais, perante as negociações, resultando em seis mundos: inspiração, doméstico, opinião, cívico, mercado e industrial.

As características que identificam cada um desses mundos são, resumidamente, as seguintes:

- 1) Mundo da Inspiração. Valoriza o gênio criador, de forma que as qualidades humanas ligadas ao amor, ao espírito e ao imaginário são as mais freqüentes. É o mundo do artista, do arquiteto, do criador em geral;
- 2) Mundo Doméstico. Representam os valores em família, tradições, antigüidades, hierarquias, regras de honra, de respeito e de subordinação, sendo a quebra das regras considerada uma “heresia”. A produção artesanal está inserida neste mundo;
- 3) Mundo da Opinião. Valoriza a opinião dos outros, o renome. É a lógica do reconhecimento, própria dos políticos, dos líderes e no caso das empresas, de sua reputação ou imagem;
- 4) Mundo Cívico. Esse mundo valoriza os interesses coletivos, priorizando-os em relação aos interesses pessoais. Tem a eqüidade, a liberdade, a solidariedade. A cidadania e a democracia como valores. O valor ao meio ambiente é incluído neste mundo;
- 5) Mundo do Mercado. Essa dimensão tem sido erroneamente considerada pela economia neoclássica (*mainstream* atual) como a principal regra de conduta das

sociedades. Nesse mundo, prevalecem as leis do mercado, a concorrência, o cliente, os mecanismos de preços e os lucros como indicadores de êxito da atividade econômica;

- 6) Mundo Industrial. Nele é valorizado o desempenho técnico, a ciência, os instrumentos de medida. Fazem uso do teste científico/técnico, do saber perito como mecanismo de resolução de conflitos.

Wilkinson (1997) observa que a teoria das convenções tem progredido e se ampliado desde um âmbito micro (individualismo metodológico simplificado) para uma caracterização mais institucional do indivíduo e da ação coletiva, o que propicia seu uso em termos metodológicos. Para este autor, essa passagem criou, inclusive, condições para que a teoria se tornasse adequada à análise da atividade econômica em geral em função de dois importantes desenvolvimentos: i) um corpo teórico consistente e poderoso que permite a construção e validação de regras, normas e convenções que constituem a base de toda atividade econômica; e ii) o reconhecimento de que não apenas os contratos de trabalho (matéria-prima inicial da teoria) estão expostos aos problemas dos *contratos incompletos*, mas também as próprias *commodities*, o que exige, portanto, a construção de regras, normas e convenções para reger a sua produção e comércio.

Ponte & Gibbon (2003) defendem a utilização do aporte analítico da *Global Value Chain* associado ao aporte da Teoria das Convenções para cadeias globais com vistas à análise de produtos que apresentam padrões de qualidade ou que sejam oriundos de métodos produtivos que possuam autenticidade em relação às questões ambientais e sociais.

Neste sentido, a qualidade é uma construção social onde os agentes de forma coletiva se mobilizam em torno dela. Consequentemente, para que determinados atributos sejam reconhecidos como uma qualidade faz-se necessário que isto ocorra coletivamente, tornando o atributo institucionalizado. No caso de cadeias produtivas, o atributo necessita ser reconhecido e pactuado pelos diversos agentes em torno da cadeia.

No caso dos frutos do mar do Baixo Sul, as características de sua cadeia produtiva não possuem atributos, *a priori*, que constituam padrões de qualidade de acordo com o apresentado por Ponte & Gibbon (2003). Seus atores não estão previamente pactuados em torno de qualidades em comum. Ao contrário, acredita-se que ao longo da cadeia, seus entes não reconheçam nem mesmo a origem dos produtos, não sendo considerados

relevantes os atributos característicos do perfil de seus produtores e do território onde a atividade se insere, conforme exige o contexto acima apontado.

Entretanto, a implementação da política pública do CIPAR no Baixo Sul por meio do convênio 073/08 entre IPLAN e MPA tem por objetivo a intervenção na cadeia produtiva de forma a ampliar a participação das famílias de pescadores. Tal proposição se constitui, dentre outros, na construção social de mercados o que pode ser facilitado por meio da reflexão resultante da Teoria das Convenções, objeto do Capítulo 4.

Wilkinson (2008) destaca que no Brasil, os princípios desta teoria estão sendo internalizados nas negociações em torno de uma legislação específica para micro e pequenos empreendimentos agroindustriais municipais e estaduais, a exemplo da Política de Aquisição de Alimentos – PAA da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB. Embora a motivação seja a defesa de um setor ameaçado de expulsão do mercado, a legitimização da proposta passa pela compatibilização das normas de saúde pública.

#### ***2.4.3 – A Economia do Trabalho: a contribuição de Coraggio***

Coraggio é um dos autores da atualidade que se ocupa em compreender, em termos teóricos, o movimento da Economia Solidária.

A economia solidária surge de um movimento de operários em resposta à pobreza e ao desemprego resultante da ampla difusão das máquinas-ferramentas e do motor a vapor no início do século XIX, primórdios do capitalismo industrial. As cooperativas criadas pelos operários eram tentativas de recuperar trabalho e autonomia econômica, aproveitando as novas forças produtivas. Sua estruturação obedecia aos valores básicos do movimento operário de igualdade e democracia, sintetizados na ideologia do socialismo. A primeira grande onda de cooperativismo de produção foi contemporânea da expansão dos sindicatos e da luta pelo sufrágio universal, na Grã-Bretanha (SINGER, 2002).

No Brasil, a Economia Solidária é um acontecimento recente, tendo surgido, provavelmente em resposta à crise de 1981/1983, quando muitas indústrias entraram em processo de falência (SINGER, 2002). A primeira publicação organizada sobre o tema, ainda sob o termo economia popular, é datada de 1994 e o termo economia solidária só foi difundido no final da década de 90 (LEITE, 2009).

Kraychete (2000) define a Economia Solidária – também denominada de Economia Popular, Economia Popular e Solidária, Socioeconomia Solidária, Economia do Trabalho e Economia dos Setores Populares – em:

*"As atividades que, diferentemente da economia capitalista, possuem uma rationalidade econômica ancorada na geração de recursos (monetário ou não) destinados a prover e repor os meios de vida, e na utilização de recursos humanos próprios, agregando, portanto, unidades de trabalho e não de inversão de capital. No âmbito da economia dos setores populares convivem, além das atividades realizadas de forma individual ou familiar, as diferentes modalidades de trabalho associativo, formalizadas ou não, a exemplo das cooperativas, empreendimentos autogestionários, oficinas de produção associada, centrais de comercialização de agricultores familiares, associações de artesãos, escolas e projetos de educação e formação de trabalhadores, organizações de microcrédito, fundos rotativos, etc. Esta designação, portanto, pretende expressar um conjunto de atividades heterogêneas, sem idealizar a priori, os diferentes valores e práticas que lhes são concernentes (KRAYCHETE, 2000: 15-16)."*

Um conjunto de pesquisadores tem se ocupado em analisar a Economia Solidária em termos teóricos, considerando-a um movimento capaz de gerar transformações sociais. Dentre eles, destaca-se Coraggio (2000); Singer (2000; 2002); Chanal & Laville (2006)<sup>73</sup>.

Coraggio, entretanto, não faz uso do termo Economia Solidária. Suas reflexões teóricas se desenvolvem em torno do que ele define como Economia do Trabalho que é compreendida como uma economia que vai além dos interesses individuais, que busca prioritariamente a aquisição de bens coletivos.

Para o autor, a incapacidade do capitalismo atual de inserir o conjunto da população trabalhadora em seus empreendimentos, bem como a limitação das políticas públicas compensatórias em face do desastre social do desemprego e da precarização do trabalho estariam levando a população excluída a buscar formas de subsistência na economia doméstica, cuja lógica não é da reprodução do capital, mas da reprodução ampliada da vida. Para a tese aqui desenvolvida, as proposições de Coraggio (2000) em torno do conceito de "unidade doméstica de produção" são de especial interesse.

Segundo ele, na medida em que aumenta a crise do capitalismo, os indivíduos buscam no trabalho mecanismos de manutenção e reprodução social da vida. Nestes

---

<sup>73</sup> Um resumo teórico sobre os principais argumentos de cada um destes autores, as diferenças e similaridades entre suas concepções pode ser encontrado em Leite (2009).

casos, “*a unidade doméstica consiste a microunidade da organização dos sistemas de reprodução, ou seja, é a célula da microeconomia popular da mesma forma que as empresas são microunidades de reprodução do sistema capitalista*”.

Todavia, tal unidade não se limita à família. O mais importante é a constatação de que ao visar à reprodução social da vida e não o acúmulo do capital, os aspectos relacionados à esfera doméstica interagem com a esfera econômica e há necessidade de uma abordagem que considere esta interação, definida como unidade doméstica de produção. Esta abordagem difere da economia ortodoxa, onde tais esferas não interagem, ou, teoricamente, não deveriam interagir.

## **2.5 Considerações necessárias ao aporte teórico-analítico para compreender a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal no Baixo Sul**

Tendo como suporte a revisão realizada ao longo deste capítulo, este item apresenta as considerações iniciais necessárias à análise da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal, associando o aporte teórico-analítico ao conhecimento acerca do objeto de pesquisa.

Em relação à definição de pesca artesanal adotada no âmbito desta tese, descrita nas páginas 10 e 11 da Introdução, destaca-se sua consonância com a Lei nº 11.959, promulgada em 29 de julho de 2009 que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e Pesca (BRASIL, 2009). Em seu capítulo IV “da pesca”, seção I, artigo oitavo: Pesca, para efeitos desta Lei, classifica-se como:

“Comercial Artesanal: quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte (BRASIL, 2009)”.

Combina-se ao artigo descrito acima, o artigo quarto do Capítulo III “da sustentabilidade do uso dos recursos pesqueiros e da atividade de pesca” descrito em sua seção II “da atividade pesqueira”:

“Art. 4º A atividade pesqueira compreende todos os processos de pesca, exploração e exploração, cultivo, conservação, processamento, transporte, comercialização e pesquisa dos recursos pesqueiros.

Parágrafo único. Consideram-se atividade pesqueira artesanal, para os efeitos desta Lei, os trabalhos de confecção e reparo de artes e petrechos de pesca, os reparos realizados em embarcações de pequeno porte e o processamento do produto da pesca artesanal (BRASIL, 2009)".

Em ambas as definições – teórica e legal – são observadas características relevantes acerca da atividade de pesca artesanal que remetem a aportes teórico-analíticos específicos e justificam alguns dos procedimentos adotados no desenvolvimento da pesquisa, conforme será exposto:

**i. A atividade pesqueira (envolvendo as etapas de captura, de beneficiamento e de produção de petrechos de pesca) pauta-se em relações familiares ou em bases comunitárias.**

Desta forma, as atividades relacionadas à captura e ao beneficiamento são realizadas pela família e comunidades, que foram agregadas como a unidade doméstica de produção, conforme proposto por Coraggio (2000). Tal proposição difere daquela geralmente utilizada pelas ciências pesqueiras<sup>74</sup> em que a unidade produtiva analisada é a embarcação, grupo ou o indivíduo que exerce a pescaria.

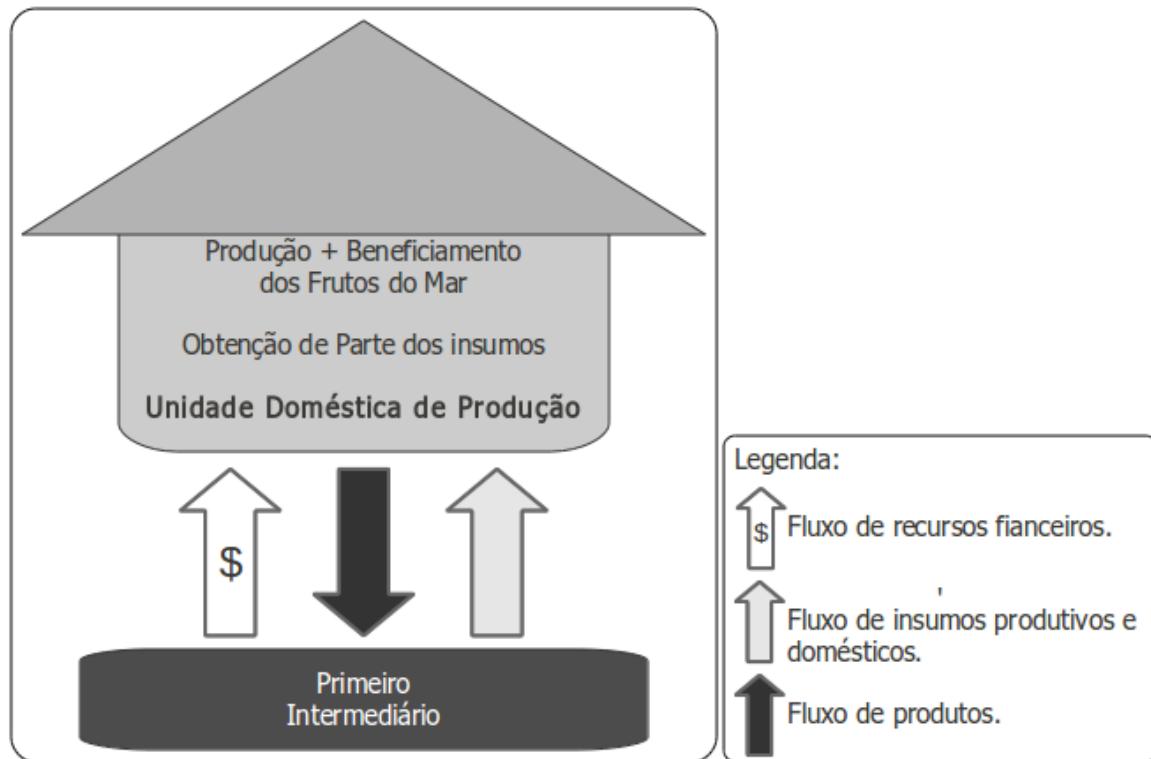
Ainda que uma embarcação seja uma unidade produtiva associada a uma relação de trabalho, faz-se necessário destacar que: i) após o desembarque, os produtos da pesca são prioritariamente destinados à unidade doméstica para o beneficiamento, sendo realizado pelas mulheres; ii) as mulheres são responsáveis por parte da produção, em especial, pela extração dos recursos presentes nos manguezais (mariscagem) e seu beneficiamento, compondo a renda familiar e parte da unidade produtiva não embarcada; e iii) a relação com o atravessador, incluindo a obtenção de crédito e dos insumos necessários às pescarias, aquisição de gêneros alimentícios e pagamento por meio de escambo denota a interrelação entre a esfera doméstica e a esfera econômica, conforme defendido por Coraggio.

A figura 2 apresenta um esquema que organiza a captura e o beneficiamento no âmbito da unidade doméstica de produção – UDP e sua relação com o primeiro intermediário, em que o pagamento pode ser realizado em dinheiro, insumos produtivos e insumos domésticos. Parte dos insumos necessários à etapa de produção e a etapa de

---

<sup>74</sup> O termo ciências pesqueiras, em geral, diz respeito aos trabalhos de biologia e tecnologia pesqueira, prevalecendo uma abordagem unidisciplinar da temática.

beneficiamento também podem ser oriundos do trabalho realizado na UDP.



**Figura 2 – Esquema analítico referente aos elos iniciais da cadeia produtiva, definindo a Unidade Doméstica de Produção – UDP conforme proposto por Coraggio (2000). Observa-se que a produção e o beneficiamento ocorrem no interior da unidade doméstica não havendo separação da esfera econômica com a esfera doméstica. Insumos também podem ser obtidos por meio do trabalho realizado pelos membros da unidade doméstica.**

## **ii. A pesca artesanal é multiespecífica (captura diversas espécies).**

Em consequência, optou-se por analisar o conjunto de produtos oriundo das pescarias do Baixo Sul resultantes da unidade doméstica de produção. Ao longo da realização da pesquisa, conforme será observado, os produtos foram categorizados conforme definição dos pescadores e características de sua cadeia produtiva.

Não obstante, a não-discriminação de produtos oriundos da pesca artesanal é uma estratégia importante na proposição de estratégias de desenvolvimento, dado que cada produto, ou conjunto deles, pode abastecer mercados diferenciados. Neste sentido, Maluf (2004) argumenta que a participação em cadeias locais pode ser uma estratégia econômica eficiente para o desenvolvimento da agricultura familiar, sendo importante

considerá-la igualmente na análise, mesmo que a atividade abasteça também cadeias regionais.

**iii. Existe sazonalidade na produção pesqueira.**

É previsível que durante os períodos de safra, determinados recursos tenham menor valor monetário quando comparado ao período de entressafra.

Dada ainda a alta perecibilidade dos frutos do mar tem-se que a presença (ou ausência) de estrutura de frio para armazenamento dos produtos no período da safra – em cada um dos elos da cadeia produtiva – reflita em maior ou menor poder dos atores ao longo da cadeia. Consequentemente, a análise dos períodos de safra, dos períodos de demanda por frutos do mar e da presença de infraestrutura existente em cada um de seus elos é necessária para compreender as relações de poder e de dependência dos atores ao longo da cadeia produtiva.

Cabe expor que dentre as infraestruturas serão consideradas também aquelas utilizadas no âmbito da Unidade Doméstica de Produção.

**iv. A atividade pesqueira pode ser complementada por outras atividades econômicas, como a agricultura, o artesanato, turismo, etc.**

Consequentemente, é necessário considerar a diversidade de atividades econômicas e sua importância como parte da UDP.

**v. O mercado encontra-se incrustado nas relações sociais presentes ao longo da cadeia produtiva.**

A análise empreendida visa tanto compreender o enraizamento da cadeia produtiva nas relações sociais dos agentes como se apóia na Teoria das Convenções para apresentar possíveis estratégias de desenvolvimento a essa cadeia. Ou seja, assume que o mercado pode ser socialmente construído.

## **CAPÍTULO 3 – A CADEIA PRODUTIVA DOS FRUTOS DO MAR ORIUNDOS DA PESCA ARTESANAL DO BAIXO SUL DA BAHIA.**

### **3.1 – Introdução**

O presente capítulo tem o objetivo de expor a pesquisa de campo realizada no âmbito desta tese no litoral do Baixo Sul da Bahia.

Conforme explicitado anteriormente, o Baixo Sul detém um conjunto de características que, associadas às oportunidades profissionais da pesquisadora, culminaram em sua escolha como área de estudo.

Dentre os atributos da região tem-se que: i) as pescarias são estritamente artesanais e importantes na manutenção de um significativo número de famílias; ii) a diversidade de recursos explorados, incluindo lagostas, camarões e peixes considerados nobres, a exemplo do badejo e do robalo, além das informações pretéritas levarem a crer que o Baixo Sul abastece mercados locais, regionais, nacional e até o mercado externo; iii) a região possui expressão turística, a qual encontra-se em franca expansão; iv) a indústria do petróleo tem realizado atividades exploratórias desde 2002 e, em 2007, foi iniciada a produção de gás; v) há empreendimentos destinados ao cultivo de frutos do mar e políticas públicas que visam promover o desenvolvimento da aquicultura na região.

Neste sentido, a região detém todas as características necessárias ao desenvolvimento da pesquisa proposta permitindo a análise conjunta sobre a inserção de sua cadeia no mercado global de alimentos, em paralelo, aos efeitos gerados pela expansão de outras atividades econômicas no território.

Não obstante, a região possui um acervo de dados recente sobre a atividade pesqueira artesanal, oriundo da implantação de projetos exigidos no âmbito do licenciamento ambiental das atividades marítimas de petróleo e gás. Tal acervo é público e está concentrado na CGPEG/IBAMA situada no prédio da Superintendência do IBAMA no Rio de Janeiro, o que facilitou a análise de dados secundários, inclusive, pelo fato de a pesquisadora, durante a maior parte do doutorado, integrar sua equipe técnica. Além da atribuição de análise dos Estudos e Relatórios referentes à atividade pesqueira na região, havia a responsabilidade em visitar a região para acompanhar a execução dos projetos.

Este conjunto de condições culminou na escolha do Baixo Sul como área de estudo quando da definição do projeto de tese, em janeiro de 2008. Por outro lado, a implementação da política pública do Centro Integrado da Pesca Artesanal – CIPAR a partir de julho de 2009, de responsabilidade do MPA, e a participação da pesquisadora na equipe de coordenação deste projeto não apenas facilitou a realização das atividades de pesquisa como ampliou o universo pretendido incluindo a possibilidade de análise da principal política pública do MPA destinada à cadeia produtiva da pesca artesanal.

Assim, o Capítulo 3 apresenta: i) a região estudada contemplando a delimitação da área de estudo, as características da pesca artesanal no Baixo Sul e das demais atividades econômicas ali presentes que são foco da pesquisa e as políticas públicas do CIPAR e de desenvolvimento territorial no contexto do Baixo Sul; ii) resgate dos objetivos da tese associados a este capítulo; iii) a organização da pesquisa; iv) os resultados obtidos para então discuti-los.

Tendo em vista as hipóteses elaboradas em torno das transformações no mercado de alimentos e da expansão de outras atividades econômicas no território, é importante esclarecer a maior preocupação da pesquisa e das análises nas etapas situadas à jusante na cadeia produtiva dos frutos do mar.

## **3.2 – A Área de Estudo**

### ***3.2.1 – Delimitação da Área de Estudo***

O Baixo Sul, na Bahia, constitui um dos Territórios da Cidadania do Governo Federal<sup>75</sup> apoiado por vinte e três Ministérios, dentre os quais, encontra-se o Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA.

Com vistas a fortalecer o protagonismo dos pescadores nos territórios, o MPA apóia cinqüenta e um destes por meio de sua política de desenvolvimento territorial de

---

<sup>75</sup> Programa lançado em 2008 pelo governo federal possui como objetivo promover o desenvolvimento econômico e universalizar programas básicos de cidadania por meio de uma estratégia de desenvolvimento territorial sustentável. Preconiza a participação social e a integração de ações entre Governo Federal, estados e municípios como fundamentais para a construção dessa estratégia.

aquicultura e pesca, formulada com as mesmas premissas que os Territórios da Cidadania. O Baixo Sul é um dos quatro territórios de aquicultura e pesca na Bahia<sup>76</sup> que desde meados de 2009 recebe apoio do MPA.

A identidade do Território Baixo Sul foi definida com base na agricultura familiar, dado que o mesmo constituía um dos territórios rurais do Ministério de Desenvolvimento Agrário<sup>77</sup>. É formado atualmente por dezesseis municípios: Aratuípe, Cairú, Camamu, Gandú, Ibirapitanga, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Maraú, Nilo Peçanha, Piraí, Taperoá, Tancredo Neves, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães. Junto à agricultura, a pesca artesanal constitui-se como importante meio de vida na maior parte dos dez municípios litorâneos, tendo sido oito deles selecionados<sup>78</sup> como área de estudo (Figura 3): Cairú, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Maraú, Nilo Peçanha, Taperoá e Valença<sup>79</sup>.

### ***3.2.2 – A pesca artesanal no Baixo Sul***

Os oito municípios totalizam uma extensão de 246 km de costa e uma população total de 186.368 habitantes (IBGE, 2007). São estimados 12.755 pescadores e marisqueiras (6,84% da população total; MPA, 2010) distribuídos em aproximadamente noventa comunidades e bairros na faixa litorânea cuja pesca artesanal extrativa – exercida nos manguezais, estuários e mar aberto – constituem a base da economia local (Tabela 3).

---

<sup>76</sup> Os outros Territórios são: Velho Chico, Sertão e Recôncavo Baiano.

<sup>77</sup> É importante destacar que a política de Territórios Rurais do MDA antecede a política de Territórios da Cidadania, sendo que esta segunda diz respeito à expansão dos Territórios Rurais. O Baixo Sul era um dos Territórios Rurais apoiados pelo MDA antes de ser Território da Cidadania.

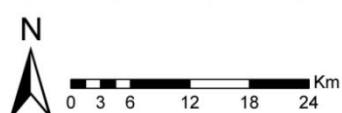
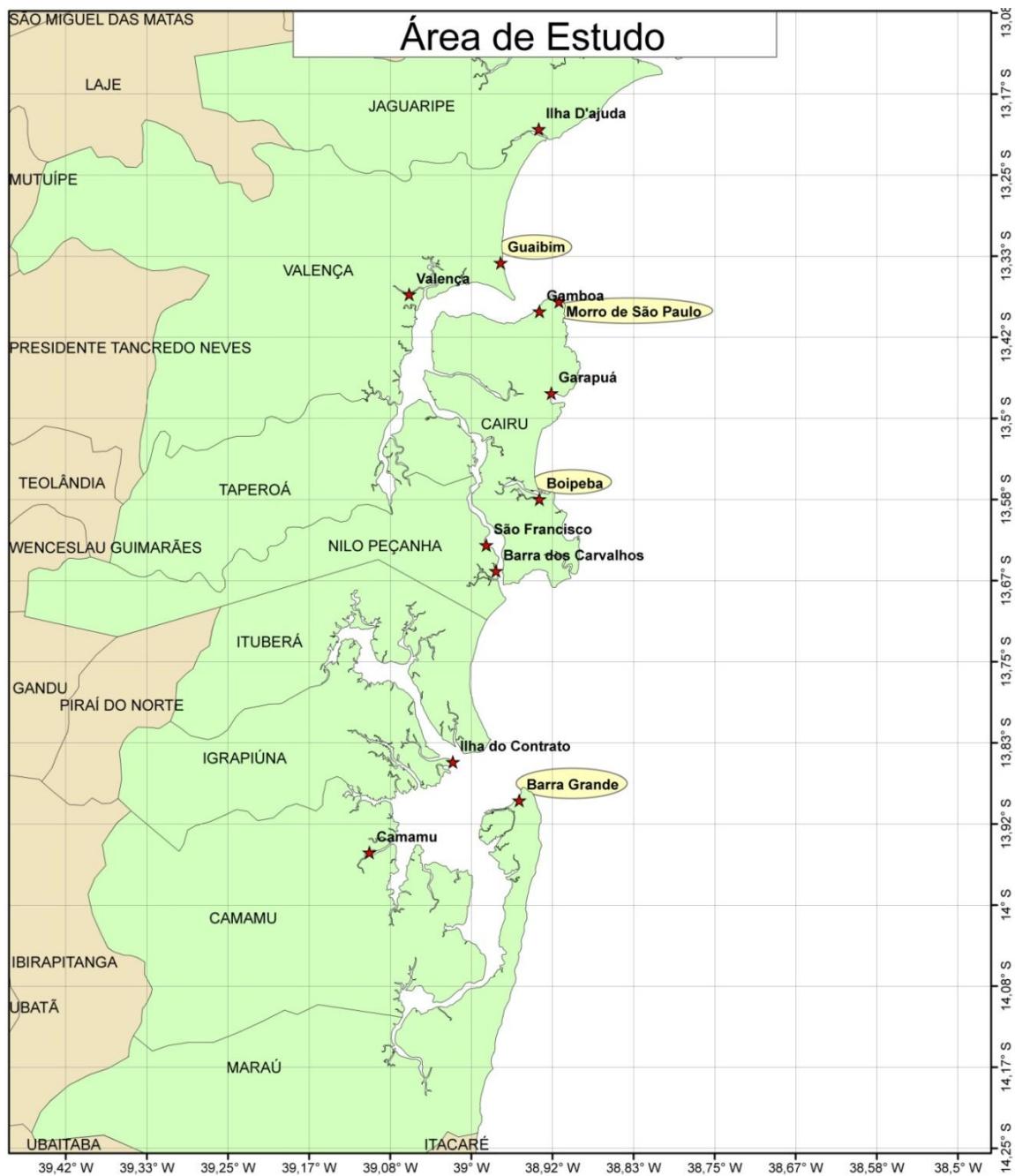
<sup>78</sup> A despeito da importância da atividade pesqueira nos municípios litorâneos de Aratuípe e Jaguaripe, tais municípios não foram incluídos na pesquisa dado que o escoamento da produção pesqueira é integrado aos municípios pertencentes ao Recôncavo Baiano, com quem fazem limite, e seus pescadores se identificam mais com este Território do que com o Baixo Sul.

<sup>79</sup> Daqui em diante a referência ao litoral do Baixo Sul – BA diz respeito aos oito municípios selecionados como área de estudo. Já a referência ao Baixo Sul (sem menção a porção litorânea) diz respeito à totalidade dos municípios que integram o Território.

**Tabela 3 – Estimativa populacional de pescadores e número de bairros e comunidades pesqueiras litorâneas nos oito municípios definidos como área de estudo.**

Município	População total <sup>1</sup>	Nº de pescadores e marisqueiras <sup>2</sup>	Nº de comunidades pesqueiras por município	Comunidades pesqueiras e bairros com alta concentração de pescadores <sup>3</sup>
Valença	84.931	2.684	5	Guaibim, Maricoabo e três bairros na sede (Bolívia, Tento e Mangue Seco)
Cairu	13.712	1.834	14	Gamboa do Morro, Morro de São Paulo, Guarapuá, Batateira, Moreré, Monte Alegre, Boipeba, Torrinha, Tapuia, Canavieiras, Alves, Galeão, São Sebastião de Cova da Onça e Sede.
Nilo Peçanha	12.531	1.512	6	São Francisco, Barra dos Carvalhos, Barroquinha, Boitaraca, Jatimane, Itiuca.
Taperoá	18.217	1.693	7	Sede (bairros: São Felipe, Orla e São Vicente), Camurugi, Graciosa, Jacaré e Jordão.
Ituberá	23.530	1.167	10	Barra do Serinhaém, Finca e Enseada e sede (bairros: Porto Falso, Prainha II e III, Pina, Jacaré, Bairro dos Índios, Vila do Santo André e Jaqueiral).
Igrapiúna	13.246	799	27	Timbuca, Pescaria, Contrato, Ilha das Flores, Âmbar, Ilha da Barreta, Acurau, Dendê, Embira/França, Ponta de Igrapiúna, Vai quem quer, Bom jardim, Marvim, Limeira, Pau d’ólio, Porto D’água, As pedras, Pai André, Fazenda Fé em Deus, Siriiba, Portinho, Pedra Mole, Rio Novo, Ilha Grande, Tubarões, Sete Barras, Sede.
Camamu	32.172	1.685	13	Sede, Aldeia Velha, Ponta da Caieira/Boca do Rio, Barcelos do Sul, Cajaíba, Ilha Grande, Ilha Pequena, Porto do Garcia, Tapuia, Porto do Campo, Pratigi, Matapera, Pedra Rasa.
Maraú	17.029	1.381	12	Sede, Barra Grande\Vila dos Pescadores\Carapitangui, Sapinho, Tanque, Taipus de Dentro, Tremembé, Campinho, Pesqueira, Gamboa, Campinhos do Jordão, Ambuba, Saquaíra.
<b>Total</b>	<b>186.368</b>	<b>12.755</b>	<b>94</b>	

Fonte: <sup>1</sup> IBGE (2007). Contagem Populacional. <sup>2</sup> Registro Geral da Pesca – RGP (MPA, 2010); <sup>3</sup> Projeto CIPAR Baixo Sul



**SOMA**  
Desenvolvimento e Meio Ambiente Ltda.  
Elaborado por:  
Thiara Fernandes Lessa

**Legenda**

- Municípios foco (verde)
- Comunidades Pesqueiras (estrela vermelha)



**Figura 3 – Área de Estudo.** Foram destacadas algumas das principais comunidades pesqueiras. As localidades de Barra Grande, Boipeba e Morro de São Paulo e Guaibim possuem expressão turística. Esta última também possui uma empresa de cultivo de camarão.

As informações apontam que, em 2005, a pesca artesanal no Baixo Sul capturou 14.845,1 toneladas de frutos do mar (32,5% da produção total do litoral baiano), gerando um montante de R\$ 77.622.489,52 apenas na primeira comercialização, correspondente a 35% do valor total produzido nesta etapa no litoral baiano (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006).

Estima-se 2.353 embarcações totalmente artesanais (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006). Camamu possui o maior número delas, devido principalmente à expressividade da frota de canoas (571). Em número de embarcações motorizadas, Valença possui a maior frota, 134 embarcações denominadas localmente de saveiros.

São em torno de sessenta espécies listadas como alvo das pescarias na região que associadas à forma de acondicionamento (seco, fresco, congelado) e de processamento (inteiro, filé, catado) constituem uma gama bastante variada de produtos.

Os camarões (pequeno, médio e grande) foram o recurso mais expressivo em 2005, respondendo por um total de 3.690 toneladas (25,4%), seguidos das sardinhas (8,8%). Os vermelhos e a carapeba ficaram em terceiro lugar, respondendo, cada um, por 5,8% da produção em peso.

Os preços praticados para cada pescado podem variar de uma comunidade para outra, entretanto, os três produtos de maior valor médio<sup>80</sup> para os pescadores, em 2005, foram: lagosta (R\$42,23/Kg), camarão grande (R\$13,25/Kg) e o badejo (R\$8,11/Kg). A produção total desses três recursos no Baixo Sul foi de 27,4 toneladas, 1.458 toneladas e 390 toneladas, respectivamente, resultando numa receita de 23,6 milhões de reais na primeira comercialização (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006).

De uma forma geral, a infraestrutura disponível nas comunidades pesqueiras é precária e o acesso à maioria é realizado por barcos, onde a frequência pode não ser diária. Algumas das comunidades não estão interligadas à rede pública de energia elétrica e de abastecimento de água.

A deficiência em termos de transportes e na geração de energia para conservação dos frutos do mar traz uma série de dificuldades para o armazenamento e escoamento da produção, principalmente no inverno, período de safra pesqueira e de “entressafra” turística.

---

<sup>80</sup> Preço médio praticado na primeira comercialização em todo o estado da Bahia.

Dentre as sedes dos oito municípios, quatro destacam-se na oferta de serviços e peças de reposição para a frota pesqueira, bem como de insumos essenciais à atividade, tais como: gelo, combustíveis, lubrificantes, iscas, etc. O fortalecimento do comércio nessas três localidades propiciou condições favoráveis para a aquisição de víveres e também para a comercialização da produção pesqueira e, pelo crescimento e desenvolvimento alcançados, passaram a ofertar em maior volume e qualidade serviços essenciais como: saúde, educação, transporte, bancos, etc.. Tornaram-se, dessa forma, centros catalisadores para as comunidades vizinhas. Este processo de desenvolvimento deu-se, em grande parte, a partir do surgimento da malha rodoviária (EL PASO, 2005).

A malha rodoviária facilitou e incrementou o comércio das cidades situadas às suas margens, fazendo com que outros centros de comércio outrora pujantes, nos quais as atividades comerciais baseavam-se no transporte marítimo, entrassem em decadência, a exemplo de Cairu. Em decorrência destes e de outros fatores, Valença, Camamu, Taperoá e Ituberá, respectivamente, consolidaram-se como pólos pesqueiros (EL PASO, *Op. Cit.*). Enquanto Taperoá e Ituberá dividem importância no apoio às comunidades destes dois municípios e de Nilo Peçanha, Valença se constitui no mais importante centro de abastecimento de insumos e de escoamento para o pescado da região.

No tocante à organização social, a região possui um elevado número de entidades representativas do setor pesqueiro que se dividem principalmente entre Colônias de Pescadores e Associações. As cooperativas existentes são pouco atuantes e encontram-se em sua maioria endividadas.

Estima-se em torno de 45 entidades representantes do setor, sendo: i) uma Colônia por município; ii) duas cooperativas de pescadores desativadas ou em processo de desativação, uma em Camamu e uma em Valença; iii) uma cooperativa atuante em Cairú, cujo objetivo é o apoio à aquicultura; iv) uma cooperativa ativa em Barra do Serinhaém, em Ituberá; i) um sindicato de pescadores em Ituberá, e; vi) mais de trinta associações. Essas últimas, em sua maioria, atuam estritamente em nível comunitário integrando os pescadores aos demais moradores locais. Não obstante, em muitas comunidades a totalidade de moradores vive direta ou indiretamente da atividade pesqueira.

### **3.2.3 – As demais atividades econômicas presentes no território**

Nos últimos anos, três vetores econômicos vêm modificando a região: o turismo, a indústria do petróleo e a maricultura. Estas atividades constituem uma relação geralmente conflituosa com a pesca artesanal, dado que se estruturam sobre os mesmos espaços.

Ainda que o turismo concentre-se apenas em algumas localidades – Morro de São Paulo e Boipeba, em Cairu; Barra Grande, em Maraú; Guaibim, em Valença – seu crescimento tem sido responsável por uma série de modificações. Segundo informações oficiais, a região recebeu 1,9% dos turistas que visitaram o Estado da Bahia, totalizando 162.222 pessoas no ano de 2008 (FPIPE, 2008).

Dentre as quatro localidades, Morro de São Paulo é aquela que recebe maior número de turistas e já apresenta indícios de degradação ambiental e formação de uma área periférica, mais pobre, que congrega os pescadores locais e pessoas que migram para a área, atraídas pelas oportunidades de trabalho (CORREA, 2006).

Por outro lado, os pescadores salientam que a presença de turistas aumenta a demanda por frutos do mar e seu valor nos meses de veraneio. Aparentemente, parte significativa da produção pesqueira passa a abastecer as localidades turísticas.

A atividade de exploração de petróleo começou a ser autorizada pela ANP, em 1999, quando foi realizada a Primeira Rodada de Licitações, sendo que, atualmente, nove empresas de petróleo desenvolvem atividade exploratória no Baixo Sul.

Em meados de 2005, foi iniciada a instalação do sistema de produção e escoamento de gás natural no Campo de Manati<sup>81</sup> – primeiro na região – que em janeiro de 2007, iniciou sua produção. As reservas totais de gás equivalem a vinte e quatro bilhões de metros cúbicos, estimadas para 25 anos de produção e correspondem, aproximadamente, a 40% da reserva de gás do estado da Bahia. Devido sua presença, os municípios do litoral do Baixo Sul são detentores de *royalties* e os pescadores dali são contemplados pelas medidas mitigadoras e/ou compensatórias exigidas no âmbito do licenciamento ambiental.

---

<sup>81</sup> A plataforma de Manati situa-se ao largo da localidade de Morro de São Paulo, aproximadamente 10 quilômetros da costa, em lâmina d'água de 30 metros. Projetada para exploração de gás natural, faz parte de sua estrutura um gasoduto de 60 cm de diâmetro que vai da plataforma até à Unidade de Tratamento de Gás, em São Francisco do Conde. O gasoduto possui um trecho marinho de aproximadamente 30 quilômetros, da plataforma até a praia de Guaibim no município de Valença, seguido de um trecho terrestre de 50 quilômetros, da praia de Guaibim até Salinas da Margarida e outro trecho marinho de 25 quilômetros, na Baía de Todos os Santos, de Salinas da Margarida até São Francisco do Conde.

Em relação à maricultura, destaca-se o município de Valença que produz camarão em cativeiro desde 1992, quando o Grupo MPE criou uma área de agronegócios denominada *Valença da Bahia – Maricultura S.A.* e instalou três fazendas na praia de Guaibim, para produção do camarão da malásia, totalizando uma área de 780 hectares<sup>82</sup>. Em 2005, a MPE exportou 2.261 toneladas de produtos pesqueiros<sup>83</sup>, totalizando 7.801 milhões de dólares, o que a fez ocupar a nona colocação em importância na exportação de pescado brasileiro (IBAMA, 2007).

A localidade de Barra dos Carvalhos, em Nilo Peçanha, possui em torno de seis fazendas destinadas ao cultivo de camarão. Já a Colônia de Pescadores de Taperoá possui uma unidade de beneficiamento destinada ao processamento de tilápias cultivadas tanto nos estuários como em tanques escavados nos municípios do interior. Destina-as, em seguida, ao mercado local, o que pode competir com os produtos da pesca.

### **3.2.4 – A Política Pública do CIPAR e de Desenvolvimento Territorial da Aquicultura e Pesca no Baixo Sul.**

Em julho de 2009 ocorreu o lançamento<sup>84</sup> de duas políticas públicas destinadas ao desenvolvimento da pesca artesanal no Baixo Sul: o CIPAR e a política territorial de desenvolvimento da aquicultura e pesca<sup>85</sup>, de competência do Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA<sup>86</sup>. A implementação se daria por meio de projetos com duas organizações não governamentais: o Instituto de Planejamento da Gestão Governamental – IPLAN tinha em sua responsabilidade a implementação do CIPAR por meio do convênio 073/2008; e a Associação de Assessoria às Cooperativas do Nordeste – ASSOCENE era responsável pela política territorial, por meio do convênio 048/08. À Superintendência do MPA no Estado da Bahia era atribuída a articulação entre os dois projetos.

Ambas as políticas se inserem no “Plano Mais Pesca e Aquicultura – Plano de Desenvolvimento Sustentável”, elaborado pelo Governo Federal com a participação do setor produtivo e a sociedade civil. Seu objetivo é promover o desenvolvimento

---

<sup>82</sup> Ver em [www.grupompe.com](http://www.grupompe.com)

<sup>83</sup> Não está incluída a produção oriunda de extratos e sucos de pescado.

<sup>84</sup> O lançamento de ambas as políticas públicas ocorreu por meio de um evento em Valença, em 20.07.2009.

<sup>85</sup> A descrição das políticas públicas do CIPAR e de desenvolvimento territorial do MPA, bem como, o Plano Mais Pesca e Aqüicultura encontra-se disponível no site [www.mpa.gov.br](http://www.mpa.gov.br)

<sup>86</sup> Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca da Presidência da República – SEAP/PR na época.

sustentável do setor pesqueiro e aquícola, articulando todos aqueles envolvidos com a pesca e a aquicultura, consolidando uma política de Estado com inclusão social e contribuindo para a segurança e soberania alimentar do Brasil. O Plano apresenta as ações do governo federal e as metas estabelecidas para o período de 2008 a 2011 (SEAP, 2008).

A intervenção na cadeia produtiva, com vistas à melhoria de renda e da cidadania dos pescadores, é a principal estratégia proposta pelo MPA para o desenvolvimento da pesca artesanal. Consequentemente, a política pública do CIPAR está ancorada em: i) implementar infraestrutura nos diversos elos da cadeia produtiva; ii) fortalecer a organização social dos pescadores com vistas à auto-gestão democrática dos equipamentos e sua maior participação na cadeia produtiva.

A política territorial do MPA visa à ampliação da participação social dos pescadores e aquicultores e a descentralização dos processos de decisão fortalecendo a participação do setor nos 174 territórios de aquicultura e pesca identificados no país<sup>87</sup>.

A conjugação dos esforços do MPA dirige-se, principalmente, à superação da pobreza e das desigualdades sociais e regionais junto às comunidades pesqueiras, por meio do aprimoramento das capacidades de autogestão dos interesses coletivos, favorecendo a inserção competitiva do segmento das cadeias produtivas do setor e a gestão sustentável dos recursos aquícolas e pesqueiros.

Nos territórios identificados estão presentes 89,8% dos pescadores cadastrados no Registro Geral de Pescadores, 80% das áreas de alta incidência da prática de aquicultura continental, 100% das áreas com potencial para atividades de maricultura e 85% dos reservatórios com potencial para a aquicultura (SEAP, 2009).

O projeto “Centro Integrado da Pesca Artesanal (CIPAR) no litoral do Baixo Sul da Bahia como instrumento de desenvolvimento local e territorial”, de responsabilidade do IPLAN, possui o objetivo de instituir a política pública do CIPAR de forma alinhada à política territorial.

---

<sup>87</sup> Os territórios foram identificados tendo por base os seguintes critérios: áreas prioritárias da agenda social do governo, recortes territoriais de outras políticas federais e estaduais, articulação com territórios, registro geral de pesca, infraestruturas de apoio à cadeia produtiva instaladas com recurso do MPA e territórios com previsão de instalação e desenvolvimento de outras políticas sob coordenação do MPA.

Este projeto está estruturado em cinco metas e atividades que objetivam planejar a implementação de infraestrutura voltada à melhoria da cadeia produtiva do pescado, envolvendo uma série de ações que culmine na gestão participativa e compartilhada dos equipamentos pelas comunidades pesqueiras e, paralelamente, envolver os diversos atores sociais e as diversas políticas públicas existentes em um mesmo território de forma a promover o processo de desenvolvimento sustentável.

A primeira meta volta-se à análise das teorias que dão suporte às duas políticas públicas – desenvolvimento local, desenvolvimento territorial e economia solidária – e aquelas teorias que dão suporte às ações de educação ambiental empreendidas no âmbito do licenciamento ambiental, uma vez que um dos maiores objetivos do projeto é agregar as iniciativas que estão sendo conduzidas na região em uma proposta de desenvolvimento. Mais do que formulações teóricas, esses conceitos constituem-se em referências práticas que permeiam as demais metas do projeto. Constituem-se em objetivos a serem perseguidos e que deverão constantemente promover a reflexão dos técnicos e comunitários na sua execução prática.

A meta 2 possui o objetivo de gerar e disponibilizar dados e informações para subsidiar, de forma participativa, processos de planejamento e tomada de decisão acerca da infraestrutura a ser implementada pelo CIPAR, com vista à maximizar as chances de sucesso da política pública.

As ações delineadas buscam sistematizar as informações existentes sobre as comunidades pesqueiras do Baixo Sul, torná-las disponíveis aos processos de tomada de decisão e, em paralelo, elaborar estudos que complementem as lacunas anteriormente observadas. Para tanto, foi necessário: i) executar ações de diagnóstico participativo nas comunidades e bairros pertencentes aos municípios de Taperoá, Ituberá, Igrapiúna, Camamu e Maraú, os quais não integram a área de influência dos empreendimentos de petróleo licenciados pelo IBAMA; ii) analisar a cadeia produtiva dos frutos do mar da região; iii) analisar o *status* das principais pescarias que compõem a região por meio de modelos bioeconômicos que relacionam a importância econômica do recurso à sua sustentabilidade ambiental.

O conjunto de informações será disponibilizado aos gestores e comunitários por meio da construção de um Sistema de Informações Geográficas – SIG.

A terceira meta visa o fortalecimento da organização social associado ao reconhecimento das demandas dos pescadores por parte dos agentes públicos e privados que possuem: i) atribuição/interesse na promoção da cidadania dos pescadores e no desenvolvimento da atividade pesqueira e ii) capacidade de intervenção em sua cadeia produtiva. Como resultado tem-se: o planejamento das ações destinadas à intervenção na cadeia produtiva e a constituição de um espaço de tomada de decisão em que pescadores e suas organizações sejam capazes de protagonizar suas iniciativas. Uma série de atividades foi elaborada com vistas a aumentar o protagonismo dos pescadores, a saber: articulação política, apropriação dos elementos da cadeia produtiva associando diagnóstico a planejamento; intercâmbios de experiências; constituição de um conselho; instrumentação dos participantes do CIPAR nos aspectos centrais ao seu desenvolvimento humano, social e econômico.

A quarta meta tem por objetivo captar recursos para estruturação da cadeia produtiva dos frutos do mar com base no planejamento realizado no âmbito da meta 3, que associa o conhecimento tradicional e os anseios dos pescadores ao conhecimento dos técnicos envolvidos com o projeto. Assim, visa assessorar as entidades locais na elaboração de projetos que atendam às prioridades e estratégias previamente definidas.

A quinta meta tem por objetivo a coordenação e análise crítica das metas anteriores.

Após nove meses de execução, o projeto passou por uma reorganização de metas e atividades no tempo, dada a necessidade de priorizar o processo social e a definição das prioridades de intervenção na cadeia produtiva, tendo em vista os anseios dos pescadores e o fato de que o ano de 2010 se constitui em um ano eleitoral, em que a definição dos recursos aplicados possui prazos diferenciados e cuja estratégia pós-eleitoral depende tanto dos resultados das eleições como da capacidade dos pescadores em participar da priorização da agenda pública.

Assim, a equipe técnica conjugou esforços para: i) a implementação dos diagnósticos participativos cujo objetivo, dentre outros, era o de mobilizar mais comunidades a participarem do projeto e das atividades da meta 3; ii) a execução da meta três em sua totalidade, dada sua importância para o processo social; iii) a sistematização dos dados secundários e a análise da cadeia produtiva dos frutos do mar – cujo objetivo era de subsidiar o planejamento das atividades de intervenção da cadeia

pelos pescadores; iv) execução da meta 4 que possui o objetivo de assessorar as instituições na captação de recursos destinados àquelas ações priorizadas pelos pescadores.

A meta 1 e parte da meta 2 – especificamente a análise sobre o *status das pescarias* e a implementação do SIG – foram preteridos e iniciaram suas ações praticamente no início de 2010.

Em relação à política territorial, destaca-se que a ASSOCENE possui responsabilidade na implementação de suas ações em sete Territórios de Aquicultura e Pesca no nordeste, dentre os quais, o Baixo Sul.

A política territorial – implementada por um conjunto de instituições colaboradoras do MPA – é resultante de uma metodologia padronizada em que as entidades participam de uma série de eventos de capacitação, de alinhamento teórico-analítico e da análise conjunta de resultados com vistas à obtenção de aprendizados que possam subsidiar a política territorial nacional.

Dada à especificidade do Baixo Sul, em que o Projeto CIPAR foi elaborado de forma alinhada à política territorial e tinha como ponto de partida uma base de conhecimento pretérita oriunda do licenciamento ambiental federal, foi definida a atribuição da ASSOCENE em manter um técnico como articulador do território cuja responsabilidade é de elaborar os produtos específicos da política territorial garantindo o escopo mínimo da política padronizada e de articular as demandas do setor ao MPA por meio de sua Superintendência Estadual.

Ao Projeto CIPAR coube inserir a articuladora territorial definida pela ASSOCENE na equipe técnica; no planejamento das ações do CIPAR, em especial, aquelas constituintes da meta três; e dar suporte logístico ao exercício de suas atividades enquanto articuladora.

Ressalta-se, entretanto, que a política territorial possui um foco mais amplo do que a política pública do CIPAR uma vez que se destina à quase totalidade dos municípios do Baixo Sul que integram o Território da Cidadania<sup>88</sup> e possui interesse em dois grupos de atores ali presentes: os pescadores artesanais e os aquicultores. Estes últimos

---

<sup>88</sup> Exceção são os municípios de Aratuípe e Jaguaribe que, em comum acordo entre os dois projetos, estão sendo contemplados no âmbito do Território do Recôncavo Baiano, dada a identidade dos pescadores daquela região e a cadeia produtiva se articular a ela.

independem da escala de produção e da capacidade de articulação política, bem como, podem contemplar mais de uma identidade territorial. Em resumo, podem ser pescadores artesanais que se dedicam à aquicultura como forma complementar de renda ou podem ser agricultores familiares, que também produzem pescado e que residem nas áreas rurais do Território Baixo Sul.

Já o CIPAR se destina aos municípios litorâneos: Valença, Cairu, Nilo Peçanha, Taperoá, Ituberá, Igrapiúna, Camamu e Maraú além da comunidade de Ilha d'Ajuda, pertencente à Jaguaripe. Esta última foi incluída no projeto por fazer uso do mesmo espaço marítimo que os pescadores de Valença e Cairu. Em adição, suas ações estão focadas nos pescadores artesanais, sendo a aquicultura tratada estritamente como uma possibilidade de diversificação de renda.

### **3.3 – Objetivos**

Caracterizada a importância da pesca artesanal no Baixo Sul e o contexto em que a mesma se insere no território, faz-se necessário reapresentar os objetivos específicos da tese que serão abordados no presente capítulo:

- 1) Mapear a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal na região litorânea do Baixo Sul – BA;
- 2) Verificar:
  - Quais produtos abastecem mercados locais, regionais, nacional e internacional;
  - Se há um intercâmbio entre esses mercados e;
  - Quais fatores influenciam em seu abastecimento (tipo do produto, regularidade da oferta, qualidade, preço, estratégia dos intermediários, entre outros);
- 3) Verificar o papel dos atores privados e públicos ao longo da cadeia;
- 4) Analisar a existência de políticas públicas voltadas às diversas etapas da cadeia;
- 5) Analisar a interação entre a cadeia produtiva dos frutos do mar produzidos artesanalmente e as atividades em expansão naquele território, especificamente, o turismo, a aquicultura e a indústria do petróleo;

- 6) Analisar se as exigências apontadas pela literatura como determinantes em cadeias globais, tais como: escala e regularidade na produção, preço, rastreabilidade do produto, qualidade sanitária e práticas ambientalmente e socialmente corretas explicam as transações ao longo da cadeia produtiva dos frutos do mar do Baixo Sul - BA, ou se é uma cadeia alheia às transformações do mercado global de alimentos.

### **3.4 – A organização da pesquisa**

Considerando as premissas adotadas no delineamento teórico-analítico apresentado no Capítulo 2, é necessário apresentar a pesquisa tendo em vista à: i) organização espacial da coleta e da análise da cadeia produtiva frente às características da atividade pesqueira e dos atributos do Território Baixo Sul; ii) definição de parâmetros adequados à compreensão dos elos da cadeia produtiva, às características dos atores sociais e ao ambiente institucional em que ela se insere; iii) definição de instrumentos de pesquisa adequados à coleta de informações e; iv) característica dos levantamentos realizados, incluindo a associação de instrumentos de pesquisa para os diferentes elos da cadeia produtiva.

#### ***3.4.1 – Organização espacial da cadeia produtiva e suas consequências para pesquisa.***

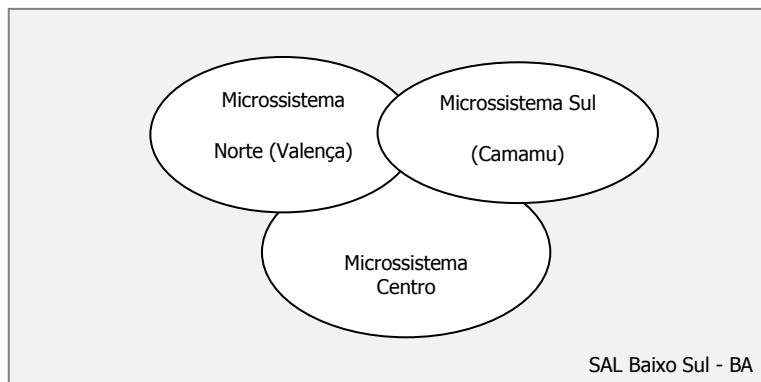
O conhecimento prévio sobre o Baixo Sul sugere que o fluxo de produção se distribui espacialmente em três áreas, sendo que em cada uma delas parte das comunidades se articula em torno de um dos pólos pesqueiros, ou seja, com aqueles municípios melhor estruturados em termos de oferta de serviços: Camamu, Taperoá/Ituberá e Valença. Este arranjo pode ser definido como três cadeias produtivas organizadas espacialmente, cada uma delas articulando a produção das comunidades pesqueiras direta ou indiretamente com a sede de um desses quatro municípios e abastecendo as localidades turísticas que também se vinculam com ela, dado a oferta de serviços.

Cada um dos conjuntos, envolvendo comunidades pesqueiras e turísticas e o respectivo pólo pesqueiro, foi definido como um microssistema alimentar localizado – *microSAL*.

Remete-se aqui à noção de Sistema Agroalimentar Localizado – SAL proposta por Muchnik (2006), e descrita no Capítulo 2, página 91. Destaca-se que o SAL busca compreender o funcionamento da cadeia produtiva a partir do enfoque sobre o território, tanto em termos teóricos – compreender em que medida o território constitui um elemento significativo ou não para organização e dinâmica da cadeia estudada – como do ponto de vista operacional. Nessa concepção, o território serve de referência para a combinação de atividades territoriais diversificadas, para a organização dos produtores, para aumentar suas margens de manobra e melhorar sua posição na negociação e na governança da cadeia ou para construção de circuitos alternativos, baseados em outra relação produtor-consumidor (MUCHNIK, *Op. cit.*).

Tal proposição permite uma melhor organização da pesquisa e da análise. Visa captar aspectos relacionados à dinâmica da cadeia produtiva de forma mais aprofundada, cuja organização das análises em um único sistema não permitiria. Consequentemente, propõe-se a um melhor planejamento das ações necessárias à estruturação da cadeia produtiva, em especial, aquele relacionado às infraestruturas associadas ao Projeto CIPAR Baixo Sul.

Entretanto, há limites oriundos desta organização. O primeiro deve-se ao fato de algumas comunidades pesqueiras se relacionarem com mais de um sistema. Situação esta esperada no período do verão, quando a produção é destinada prioritariamente às localidades turísticas, e naquelas comunidades que estão situadas no limite geográfico do microssistema. A figura 4 apresenta um esquema que relaciona os microssistemas, assumindo a existência de sobreposição entre os MicroSAL's.



**Figura 4 – Esquema proposto para análise da cadeia produtiva fazendo uso do aporte de Sistema Agroalimentar Localizado – SAL (Munick, 2006).**

A dinâmica da cadeia em relação ao fluxo de produtos (origem e destino) e as mudanças na relação entre oferta e demanda foi considerada no âmbito da pesquisa e serão reportadas nos resultados.

O segundo limite deve-se a alguns dos aspectos a serem analisados, em especial, o ambiente institucional, extrapolarem o nível microrregional.

O terceiro é parte da perspectiva do projeto CIPAR Baixo Sul no que diz respeito à necessidade de enfrentamento, por parte dos pescadores, no que tange aos diversos aspectos necessários ao desenvolvimento, destacando aqueles relacionados à segurança social e à preservação ambiental. Neste sentido, a análise da cadeia produtiva como um único sistema e a articulação política dos pescadores como um todo, com vistas à construção de uma identidade coletiva e à busca de reconhecimento da categoria é bastante pertinente. No que concerne às características da atividade pesqueira, ou seja, da etapa produtiva, os três microssistemas são bastante similares. Em consequência, têm-se a organização das informações considerando a existência de três *microSAL* que se articulam em um sistema maior, também localizado, constituído pelo Território Baixo Sul como um todo, ou seja, incluindo a área rural e os municípios do interior (Figura 4 e Tabela 4). Destaca-se que tal organização também orienta a execução das metas e atividades do projeto CIPAR Baixo Sul, sem, contudo, associá-la a um aporte teórico.

**Tabela 4 – Caracterização dos microssistemas localizados, inseridos no sistema Baixo Sul, definidos pelo conjunto de municípios, comunidades pesqueiras, localidades turísticas e município pólo.**

SAL	MicroSAL	Município	Comunidades pesqueiras que atuam estritamente em ambiente estuarino	Comunidades pesqueiras cuja frota atua também em mar aberto	Localidades turísticas
<i>Baixo Sul</i>	<i>Sul</i> <i>Camamu</i>	Maraú	Sede, Vila dos pescadores\ Carapitangui, Sapinho, Tanque, Taipus de Dentro, Tremembé, Campinho, Pesqueira, Gamboa, Campinhos do Jordão, Ambuba, Saquaíra.	Barra Grande	Barra Grande, Sapinho, Tremembé, Saquaíra, Algodões
		Camamu	Aldeia Velha, Ponta da Caeira/Boca do Rio, Barcelos do Sul, Cajaíba, Ilha Grande, Ilha Pequena, Porto do Garcia, Tapuia, Porto do Campo, Pratigi, Matapera, Pedra Rasa	Sede	
		Igrapiúna	Timbuca, Pescaria, Ilha das Flores, Âmbar, Ilha da Barreta, Acurau, Dendê, Embira/França, Ponta de Igrapiúna, Vai quem quer, Bom jardim, Marvím, Limeira, Pau d'ólio, Porto D'água, As pedras, Pai André, Fazenda Fé em Deus, Siriiba, Portinho, Pedra Mole, Rio Novo, Ilha Grande, Tubarões, Sete Barras, Sede.	Ilha do Contrato	
	<i>Centro</i> (Ituberá e Taperoá)	Ituberá	Finca e Enseada e sede (bairros: Porto Falso, Prainha II e III, Pina, Jacaré, Bairro dos Índios, Vila do Santo André e Jaqueiral).	Barra de Serinhaém	Barra do Serinhaém
		Nilo Peçanha	Barroquinha, Boitaraca, Jatimane, Itiúca.	São Francisco e Barra dos Carvalhos	
		Taperoá	Sede (bairros: São Felipe, Orla e São Vicente), Camurugi, Graciosa, Jacaré e Jordão		
	<i>Norte</i> (Valença)	Cairú	Batateira, Monte Alegre, Torrinha, Tapuia, Canavieiras, Alves, Galeão e Sede	Gamboa do Morro, Morro de São Paulo, Guarapuá, Moreré, Boipeba, São Sebastião da Cova da Onça	Moreré, Boipeba, Garapuá, Morro de São Paulo e Gamboa do Morro
		Valença	Maricoabo e dois bairros na sede (Bolívia e Mangue Seco)	Guaibim e bairros da sede (Tento)	Guaibim

### **3.4.2 – Definição dos parâmetros**

Os parâmetros propostos visam à compreensão da cadeia produtiva, pautando-se no arcabouço teórico-analítico adotado e nas hipóteses formuladas. São eles:

- a) Dimensionamento da produção de frutos do mar no Baixo Sul incluindo a diversidade de produtos oriundos da atividade de pesca e mariscagem;
- b) Características das principais pescarias e relação de poder entre elas;
- c) Características socioeconômicas da unidade doméstica de produção;
- d) Principais insumos à atividade pesqueira;
- e) Características dos atores responsáveis pelo escoamento e comercialização de frutos do mar presentes no território Baixo Sul e fora dele;
- f) Mapeamento de infraestruturas existentes nos diversos elos da cadeia produtiva em cada um dos microssistemas;
- g) Fluxos de entrada e saída de frutos do mar de cada microssistema e do território (SAL) e análise sobre a competitividade gerada devido ao abastecimento do Baixo Sul por frutos do mar oriundos de outras regiões do país e com produtos oriundos da aquicultura, em especial, aqueles que integram cadeias globais;
- h) Estratégias utilizadas na aquisição e estocagem de frutos do mar por peixarias/intermediários e restaurantes/bares;
- i) Condições sanitárias presentes nas estruturas de armazenamento e comercialização dos frutos do mar;
- j) Percepção de qualidade pelos atores situados ao longo da cadeia produtiva;
- k) Ambiente institucional oriundo das políticas públicas com foco na regulação do uso dos recursos pesqueiros, na conservação dos ambientes estuarinos e marinhos, no desenvolvimento da pesca, incluindo aqui o acesso a crédito, e na regulamentação sanitária;
- l) Análise sobre a interface entre a cadeia produtiva dos frutos do mar e outras atividades econômicas no território.

### ***3.4.3 – Instrumentos de pesquisa adotados***

Os parâmetros foram analisados a partir de informações, de natureza qualitativa e/ou quantitativa, obtidas por meio de: i) análise de dados secundários; ii) observação participante realizada no âmbito das atividades do projeto CIPAR Baixo Sul e iii) realização de entrevistas semi-estruturadas.

Enquanto os métodos quantitativos supõem uma população de objetos de observação comparáveis entre si, os métodos qualitativos enfatizam as especificidades em termos de suas origens e de sua razão de ser (HAGUETTE, 1999). Para esta autora, o ponto chave no controle da qualidade de dados em ambos os casos situa-se no uso sistemático de informações de diversas fontes relacionadas ao fato observado, a fim de que se possa analisar sua consistência e sua qualidade.

A análise de fontes de informações secundárias permite conhecer aspectos qual-quantitativos da região, em especial, acerca das características socioeconômicas da atividade pesqueira. Não obstante, é uma técnica de menor custo uma vez que analisa informações obtidas por meio de documentação bibliográfica e/ou base de dados.

Uma segunda proposição em utilizar dados secundários visa não submeter determinados grupos sociais, em especial os pescadores, a responderem questões similares as de outras investigações realizadas recentemente.

As fontes de informação pesquisadas encontram-se na tabela 5. Foram utilizadas com o intuito de dar suporte à estruturação da cadeia produtiva e à análise das características socioeconômicas de parte dos atores que a compõem e de parte da análise sobre o ambiente institucional. Destaca-se que uma fonte pode subsidiar a obtenção de mais de um parâmetro.

**Tabela 5 – Fontes de informações secundárias.**

Ano	Referência
2010	Registro Geral da Pesca – RGP. Ministério da Pesca e Aquicultura
Entre 2010 e 2001	Processo IBAMA nº 02022.004426/01-91 referente ao licenciamento ambiental das atividades de exploração e produção de gás do Sistema de Manati – Bloco BCAM-40 de responsabilidade da Empresa Petrobras – Petróleo Brasileiro S.A. (inclui a análise dos relatórios referente às licenças de perfuração, instalação e produção concedidas).
Entre 2010 e 2001	Processo IBAMA nº 02022.001612/01 referente ao licenciamento ambiental da atividade de perfuração do Bloco BM-CAL-4 de responsabilidade da Empresa El Paso Óleo e Gás do Brasil. (inclui a análise dos relatórios ambientais oriundos das condicionantes da LPPer nº 070/07).
Entre 2010 e 2006	Processo IBAMA no 02022.000819/2006-48 referente às diretrizes e aos procedimentos relativos ao meio socioeconômico e aos projetos correlatos integrantes de processos de licenciamento ambiental dos empreendimentos marinhos de exploração e produção de petróleo e gás, definidos no âmbito do “Grupo de trabalho relativo ao meio socioeconômico e projetos afins (GT2 – CGPEG)”.
Entre 2007 e 2000	Processo IBAMA no 02022.008248/00 referente ao licenciamento ambiental da atividade de pesquisa sísmica marítima dos blocos BM-CAL 4, 5,6 e BCAM-40. Trata da mortandade de peixes ocorrida na região do Baixo Sul entre outros aspectos de interesse.
2009	CIPAR Baixo Sul. Relatório Descritivo do Diagnóstico Participativo das Comunidades Pesqueiras das Micro-Regiões Centro e Sul. Transformar Consultoria Ltda. 123p.
2009	ASSOCENE. Relatório de Atividades de Mobilização e Articulação. Caracterização dos Empreendimentos da Cadeia Produtiva. 17p.
2009	MPA. Relatório de Gestão. 15p.
2008	SEAP/PR. Plano Mais Pesca e Aquicultura: Plano de Desenvolvimento Sustentável. 24p.
2008	SEAP/PR. Política Territorial de Pesca e Aquicultura. 16p.
2006	Vilella, A.G. Análise da Implementação de Planos de Compensação da Pesca. [Monografia]. IBAMA, 28p.
2006	Recadastramento da Frota Pesqueira no Brasil – Relatório Final. Fundação PROZEE, IBAMA, SEAP/PR, 328p.
<b>Sites pesquisados</b>	
2010	Pesquisa a respeito das políticas públicas destinadas à pesca artesanal. <a href="http://www.mpa.gov.br">www.mpa.gov.br</a>
2010	Pesquisa a respeito de aplicação de <i>royalties</i> no Baixo Sul. ANP: <a href="http://www.anp.gov.br">www.anp.gov.br</a>
2010	Pesquisa populacional e relacionada ao consumo de pescado (POF). IBGE: <a href="http://www.ibge.gov.br">www.ibge.gov.br</a>
2010	Pesquisa acerca da legislação federal que regula a atividade pesqueira. Governo Federal: <a href="http://www.planalto.gov.br">www.planalto.gov.br</a>

No que diz respeito à técnica de observação participante, Haguette (1999) observa que a mesma não tem gozado de uma definição clara nas ciências sociais. Pode ser resumida como uma importante técnica de coleta de dados, empreendida em situações especiais e cujo sucesso depende de certos requisitos que as distingue de técnicas convencionais de coleta de dados, tais como questionários e entrevistas. Dentre as definições existentes, tem-se a observação participante como “*um processo no qual a presença do observador em uma situação social é mantida para fins de investigação científica. O observador está em relação face a face com os observados e, ao participar com eles de seu ambiente natural de vida, coleta dados. Logo, o observador é parte do contexto observado no qual ele ao mesmo tempo modifica e é modificado. O papel do observador participante pode ser tanto formal como informal, encoberto ou revelado, o observador pode dispensar muito ou pouco tempo na realização da pesquisa; o papel do observador participante pode ser uma parte integrante da estrutura social, ou ser simplesmente periférica em relação a ela*”(HAGUETTE, 1999).

Becker (1994) discorre sobre alguns problemas relacionados à inferência e à apresentação de provas na observação participante. Dentre eles, observa que comumente a técnica é aplicada em pesquisas em que o cientista social não possui conhecimento suficiente da organização ou comunidade para estruturar hipóteses adequadas, o que não é o caso desta tese.

O autor apresenta um conjunto de reflexões sobre alguns riscos existentes e procedimentos a serem adotados de forma a qualificar melhor o uso da técnica. A primeira reflexão diz respeito à *credibilidade do informante*, ou seja, trata da necessidade do pesquisador/observador reconhecer que os indivíduos (informantes) possuem uma posição social em um determinado grupo e suas observações partem dessa perspectiva.

Em seguida, reflete sobre a natureza das declarações realizadas pelos informantes, se *dirigidas* ou *espontâneas*, ou seja, se são fruto de questionamentos específicos ou resultantes de manifestações espontâneas e por fim, sobre a difícil equação em fazer análises com base em informações declaradas por um único informante ou pelo grupo (*equação grupo-informante-pesquisador*).

Becker acrescenta ainda um conjunto de operações analíticas básicas realizadas na observação participante sugerindo ao pesquisador a necessidade de explicitar as premissas consideradas na coleta de dados e análises assegurando a científicidade

necessária à técnica. Mesmo assim, salienta que a apresentação de tais resultados e evidências não se assemelha a pesquisas que envolvem dados quantitativos, cuja natureza permite resumi-los em tabelas e aplicar testes estatísticos.

A técnica de observação participante foi utilizada durante o acompanhamento das atividades do projeto CIPAR Baixo Sul, em especial, das atividades relacionadas à meta 3 realizadas no período de julho de 2009 à maio de 2010 composta por oficinas, seminários e reuniões, em um total de dez eventos (Tabela 6). Não obstante, as atividades foram conduzidas por um grupo de mediadores que em conjunto com a coordenação do projeto assegurava a todos o espaço de diálogo. Tal método assume a existência de assimetrias entre os participantes de cada microssistema e entre microssistemas. Cada evento gerou um relatório que deu suporte às análises realizadas (Tabela 7).

**Tabela 6 – Eventos em que foi aplicada a técnica de observação participante.**

Data	Evento	Localidade	Nº de comunitários participantes/ microssistema
21 e 22.07.2009	1º Seminário Institucional	Valença	-
25 a 27.08.2009	1ª Oficina de Planejamento – Microrregião norte	Gamboa do Morro	27/norte
17 a 19.09.2009	1ª. Oficina de Planejamento – Microrregião centro	Ituberá	32/centro
21 a 23.09.2009	1ª Oficina de Planejamento – Microrregião sul	Barra Grande	33/sul
15 a 17.10.2009	2ª Oficina de Planejamento – Microrregiões Norte e Centro	Guaibim	31/centro e 23/norte
19 a 21.10.2009	2ª Oficina de Planejamento – Microrregião Sul	Camamu	33/sul
9 e 10.11.2009	2º Seminário Institucional	Camamu	7/norte, 6/centro e 7/sul
1 a 3.12.2009	3ª Oficina de Planejamento – Microrregiões Norte, Centro e Sul	Barra Grande	19/norte, 23/centro e 28/sul
16 a 18.03.2010	1º Seminário Integrado	Cachoeira	5/norte, 10/centro, 22/sul
11 a 13 de maio de 2010	1ª Oficina de Formação de Conselheiros – Tema: Saúde e Previdência	Ituberá	10/norte, 9/centro e 10/sul

Os eventos foram construídos sobre dois eixos temáticos principais: a perspectiva de estruturação da cadeia produtiva dos frutos do mar em cada um dos microssistemas e a organização social dos pescadores do Baixo Sul como um todo, incluindo neste último as questões que tangem a qualidade de vida dos trabalhadores da pesca.

**Tabela 7 – Relatórios das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto CIPAR Baixo Sul utilizados como apoio à técnica de observação participante.**

Referência	Empresa responsável	Profissionais responsáveis
Relatório Final do 1º Ciclo de Reuniões de Planejamento e Pensamento. Microrregiões Norte, Centro e Sul. 56p.	Buriti Educacional Ltda.	Clarissa Magalhães
Relatório Final do 2º Ciclo de Reuniões de Planejamento e Pensamento. Microrregiões Norte, Centro e Sul. 38p.	Buriti Educacional Ltda.	Clarissa Magalhães, Ederson Pinto da Silva e Lúcia Anello
Relatório Final do 3º Ciclo de Reuniões de Planejamento e Pensamento. Microrregiões Norte, Centro e Sul. 32p.	Buriti Educacional Ltda.	Clarissa Magalhães e Ederson Pinto da Silva
Concepção Pedagógica dos Seminários Institucionais. Dezembro de 2009, 13p.	Equalizar Socioambiental Ltda	Lúcia Anello e Ederson Pinto da Silva
Relatório Final do 1º Seminário Institucional. De 20 a 22.09.2009, em Valença – BA, 19p.	Equalizar Socioambiental Ltda.	Lúcia Anello
Relatório Final do 2º Seminário Institucional. 09 e 10.11.2009. Camamu – BA, 20p.	Equalizar Socioambiental Ltda	Lúcia Anello e Ederson Pinto da Silva
Proposta Metodológica para execução de duas edições do Seminário Integrado Institucional – CIPAR Baixo Sul. Março de 2010. 9p.	Transformar Consultoria Ltda	Lúcia Anello, Maria Odete Pereira e Ederson Pinto da Silva
Relatório Final do 1º Seminário Integrado. 16 a 18.03.2010. Cachoeira – BA, 35p.	Transformar Consultoria Ltda	Lúcia Anello, Maria Odete Pereira e Ederson Pinto da Silva
Relatório: A questão institucional no âmbito do CIPAR Baixo Sul. Salvador – BA, Maio de 2010, 22p.	Equalizar Socioambiental Ltda.	Ederson Pinto da Silva
Relatório: Análise das Políticas Públicas para pesca artesanal de interesse do CIPAR Baixo Sul. Março de 2010. 11p.	Equalizar Socioambiental Ltda	Ederson Pinto da Silva

Participaram dos eventos pescadores, marisqueiras e lideranças em um total de cem integrantes de trinta e sete comunidades e bairros distintos<sup>89</sup> (Tabela 8). Nos seminários institucionais e integrados houve a participação de instituições com atuação na atividade pesqueira, conforme exposto no ANEXO A.

**Tabela 8 – Comunidades e bairros de cada microssistema representados no CIPAR Baixo Sul.**

Sistema Agroalimentar Localizado	Microssistemas Agroalimentares Localizados associados à cada município polo	Municípios	Comunidades Pesqueiras representadas	Total de comunidades por microssistema
<i>Baixo Sul</i>	<i>Sul</i> <i>(Camamu)</i>	Maraú	Sede, Barra Grande, Sapião, Tanque, Taipus de Dentro, Campinho	17
		Camamu	Sede, Barcelos do Sul, Ilha Grande, Tapuia, Porto do Campo, Acaraí, Dendezeiro	
		Igrapiúna	Sede, Contrato, Limeira, Tubarões	
	<i>Centro (Taperoá)</i>	Ituberá	Barra do Serinhaém e Sede	9
		Nilo Peçanha	São Francisco, Barra dos Carvalhos	
		Taperoá	Sede, São Felipe, Graciosa, Jacaré e Jordão	
	<i>Norte (Valença)</i>	Cairú	Sede, Gamboa do Morro, Morro de São Paulo, Guarapuá, Galeão, São Sebastião de Cova da Onça.	11
		Valença	Guaibim, Maricoabo, Tento e Mangue Seco	
		Jaguaripe	Ilha d' Ajuda	

**Fonte:** Projeto CIPAR Baixo Sul.

<sup>89</sup> Destaca-se que ao longo do projeto houve a diminuição do número de participantes de forma tal que algumas comunidades deixaram de ser representadas.

Os eventos possuem caráter processual, abordando os temas relacionados aos dois eixos, de forma progressiva e continuada, sendo que os resultados de um evento são utilizados para o planejamento do próximo e assim sucessivamente. Cada evento volta-se à análise crítica pelos participantes das questões definidas no âmbito de cada um dos eixos temáticos. Assim, as atividades realizadas constituem um processo pedagógico que visa tal análise dos e pelos pescadores, bem como, a ampliação da capacidade de intervenção por este grupo social nesta realidade.

Estas características permitiram observar que parte do rol de questões apontadas inicialmente pelos comunitários dos três microssistemas foi sendo aprofundada, de forma a se constituir em uma agenda de prioridades e no planejamento de ações de intervenção na cadeia produtiva, definidas na forma de projetos.

Em relação à aplicação da técnica de observação participante é necessário expor que foi explicitado aos comunitários o interesse em compreender a cadeia produtiva como objeto de uma pesquisa de doutorado. Contudo, acredita-se ter havido o predomínio de compreender o papel da pesquisadora como parte da coordenação do Projeto CIPAR Baixo Sul. Associado a isto, havia a visão sobre a pesquisadora enquanto funcionária do IBAMA, apesar dos vários esclarecimentos de que a mesma não atuava mais no órgão. Contudo, ao longo do tempo percebeu-se que tal questão foi sendo sanada e deixou de estar presente na rotina dos eventos, prevalecendo o papel de coordenadora.

A implementação da técnica privilegiou a observação das atividades realizadas em plenária, por meio da análise coletiva dos grupos associada à análise dos demais técnicos que atuam no projeto, registrada em relatório. As informações de interesse da pesquisadora eram registradas em “diário de campo”. Em adição, o caráter processual e continuado dos debates foi considerado na análise dos resultados.

Por algumas vezes, houve necessidade em questionar aspectos específicos e pontuais de interesse da pesquisa. Nestes momentos, foram selecionados informantes dentre aqueles que continham maior capacidade em prestar a informação ou de leitura da realidade pretendida, frente a sua posição na estrutura da cadeia produtiva e do microssistema em questão. Nestes casos eram realizadas entrevistas/diálogos abertos registrados no diário de campo.

O último método de pesquisa utilizado diz respeito a investigações em campo por meio de entrevistas semi-estruturadas junto a restaurantes, peixarias e atravessadores, comerciantes presentes em mercados públicos e junto a gestores.

Segundo Hagquette (1999), a entrevista pode ser definida como um processo de interação social entre duas pessoas na qual uma delas, o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte de outro, o entrevistado. As informações são obtidas através de um *roteiro de entrevista* constando de uma lista de tópicos previamente estabelecidos de acordo com a problemática central e que deve ser seguido. O processo de interação contém quatro componentes que devem ser explicitadas, enfatizando-se suas vantagens, desvantagens e limitações: a) o entrevistador; b) o entrevistado; c) a situação da entrevista e d) o instrumento de captação de dados, ou seja, o roteiro de entrevista.

Com relação às fontes de vieses oriundos do informante, Hagquette observa que é preciso distinguir as informações de caráter subjetivo e aquelas de caráter objetivo emitidas por ele ao longo de uma entrevista. Ambas são igualmente importantes para o pesquisador, embora ele deva sempre ter em mente que “as afirmações do informante representam meramente sua percepção, filtrada e modificada por suas reações cognitivas e emocionais e relatadas através de sua capacidade verbal de formalização”. Ou seja, temos que reconhecer que é papel do pesquisador avaliar o grau de correspondência das afirmações do entrevistado com a realidade objetiva e factual.

À exceção das entrevistas junto aos gestores, todos os levantamentos foram precedidos do esforço em se definir o total de estabelecimentos associados a cada elo (população) para então se definir o universo total da amostra. A perspectiva era de obter amostras superiores a 50% do total de cada tipo de estabelecimento. Houve preocupação em entrevistar estabelecimentos diversificados, em relação ao porte, condições sanitárias e localização.

Os levantamentos foram realizados por meio de três visitas ao Baixo Sul, uma em Salvador e uma em Brasília. Com exceção desta última, que teve por objetivo entrevistar gestores do MPA, as demais entrevistas foram realizadas sempre por dois pesquisadores. O primeiro possuía a atribuição de conduzir a entrevista e o segundo de anotar as informações. Tal técnica foi utilizada dado que foi identificado que o uso de gravadores inibia o entrevistado devido, provavelmente, ao grau de informalidade presente ao longo

da cadeia produtiva. Após as entrevistas, os técnicos confrontavam os registros de forma a validar as informações obtidas.

Assim, a primeira atividade realizada no Baixo Sul, em outubro de 2009 envolveu, além da pesquisadora, três outros pesquisadores: Fabiana Cava (oceanógrafa), Cristiano Dapper (oceanógrafo) e Márcio Rangel (engenheiro agrônomo). As atividades realizadas em novembro e em janeiro, no Baixo Sul, e em março, em Salvador envolveram além da pesquisadora, a oceanógrafa Fabiana Cava.

As informações relacionadas às variações de oferta e demanda foram obtidas por meio da aplicação de um calendário associado ao roteiro de entrevista para parte dos entrevistados. Este calendário possui características quantitativas de forma que o entrevistado declarava os volumes de matéria-prima adquiridos em relação a cada recurso, mês a mês.

Destaca-se que com base na pré-disposição em participar da entrevista, era aplicado o roteiro completo contendo o calendário ou resumido, sem ele.

Os aspectos sanitários da cadeia produtiva foram realizados por meio de observação direta e definidos entre três critérios: ruim, razoável e adequado. Os entrevistadores deveriam observar: a presença de revestimento nas paredes e chão, as condições dos frutos do mar nos freezers e câmaras frias, ou seja, se soltos ou embalados, se os frutos do mar expostos estavam conservados em gelo e se havia presença de odor desagradável. A conjunção destas qualidades resultava em um dos três critérios. As figuras 5 e 6 exemplificam a escala adotada.

Apesar de se tratar de uma análise qualitativa, optou-se pela análise visual de forma a: i) não constranger o entrevistado; ii) ter sido verificado que nem sempre o discurso em torno das condições sanitárias condizia com as práticas observadas pelo entrevistador.

Entende-se que esta análise é suficiente para avaliar diferenças nos canais de escoamento, bem como, as condições existentes frente àquelas exigidas por cadeias globais.

O conceito de qualidade – associado a aspectos de condições sanitárias, concordância com as regras ambientais, padrão de tamanho, frescor do alimento, condições sociais dos pescadores – foi analisado por meio de questões abertas, em que

cada entrevistado apresentava os atributos associados ao que para ele era qualidade justificando as estratégias utilizadas para aquisição e armazenamento da matéria-prima. O uso do calendário qualificou a entrevista, ou seja, auxiliou no entrevistado discorrer sobre as estratégias utilizadas e na conceituação de qualidade.



**Figura 5 – Condições sanitárias caracterizadas como ruins (o produto está exposto nas bancadas sem embalagem e sem gelo).**



**Figura 6 – Condições sanitárias caracterizadas como razoáveis (o produto está congelado no isopor, mas sem gelo) e boas (produto mantido no gelo e em caixa plástica).**

Durante o início da primeira investigação de campo foram realizados os pré-testes com os roteiros de entrevista junto a restaurantes e peixarias para então serem ajustados em um modelo que atendesse ao objetivo da pesquisa e permitisse uma entrevista fluida e não muito exaustiva. Os resultados do pré-teste foram considerados nas análises. Os roteiros de entrevistas encontram-se detalhados no ANEXO B.

Cabe destacar que nenhum dos estabelecimentos comerciais entrevistados faz controle de estoque/aquisição de matéria-prima e de receita/despesa. As informações foram declaradas com base na experiência dos entrevistados. Em muitas situações houve dificuldade em prestar a informação, não permitindo uma análise quantitativa.

Por último, é importante destacar que os resultados preliminares obtidos por meio de entrevistas semi-estruturadas necessários à compreensão da cadeia produtiva foram analisados em conjunto com os pescadores no âmbito do 2º Ciclo de Oficinas, realizadas em Guaibim e Camamu, em outubro de 2009. A proposição em apresentar os resultados sobre a cadeia produtiva, em especial, sobre os elos menos conhecidos visava auxiliar no debate sobre estratégias de intervenção na cadeia e de ações coletivas em torno da mesma. Entretanto, o olhar crítico do grupo gerou adequação às análises, novos levantamentos e validação dos resultados contribuindo substancialmente com os resultados obtidos.

### ***3.4.4 – Características dos levantamentos realizados***

A seguir, são descritas as características dos levantamentos realizados em cada etapa da cadeia produtiva, associados aos parâmetros de análise e a técnica de pesquisa adotada. Como será observado, em alguns casos, foi utilizado mais de um instrumento para coleta de informações.

#### *a) Produção de Frutos do Mar no litoral do Baixo Sul.*

A análise sobre a produção de frutos do mar do Baixo Sul foi elaborada por meio de informações relativas ao ano de 2005, obtidas no âmbito do recadastramento da frota nacional de responsabilidade do IBAMA em conjunto com a SEAP/PR (FUNDAÇÃO PROZEE *et al.*, 2006). Justifica-se o uso desta fonte, ainda que haja dados mais recentes acerca da produção pesqueira, dado o conhecimento das dificuldades em aportar recursos financeiros, por parte da Bahia Pesca, IBAMA e MPA, para realização do monitoramento do desembarque pesqueiro no estado da Bahia após 2005.

Para equacionar esta questão, as estatísticas após 2005 sobre o Baixo Sul foram elaboradas com informações disponibilizadas no âmbito do licenciamento ambiental das atividades marítimas de petróleo e gás que são oriundas da frota marítima associada às informações obtidas no âmbito do recadastramento da frota. Se por um lado, os dados posteriores são aferidos por meio daqueles coletados em 2005, por outro, as estatísticas específicas da frota marítima dos anos subsequentes podem dar um peso maior a esta frota em relação à participação da pesca estuarina, que também é de interesse da pesquisa em questão.

#### *b) Primeiros elos da cadeia produtiva: pesca extrativa e primeira comercialização.*

Dada a disponibilidade de informações sobre a atividade pesqueira em um número expressivo de comunidades e bairros, os primeiros elos da cadeia produtiva foram analisados a partir da composição de informações obtidas de fontes secundárias associadas aos resultados gerados por meio das entrevistas semi-estruturadas e daqueles obtidos por meio da observação-participante.

Para tal, foram definidas categorias baseadas na proposta analítica concebida no Capítulo 2. Tais categorias foram elaboradas em conjunto com a socióloga Luciara Duarte Figueira para então, serem pesquisadas por ela nos relatórios oriundos de diagnósticos participativos e nos relatórios dos monitoramentos do desembarque pesqueiro disponíveis no acervo da CGPEG/IBAMA. Em seguida, foram complementadas por meio dos resultados obtidos nos levantamentos de campo de outras atividades do Projeto CIPAR Baixo Sul, resultando em um banco de dados por comunidade. As categorias definidas são apresentadas no ANEXO C.

A tabela 9 apresenta o conjunto de comunidades que continham dados secundários e relaciona-as ao total de comunidades existentes em cada um dos microssistemas com vistas a dimensionar o universo amostral. Contudo, nem todas as comunidades dispunham de informações sobre todas as categorias definidas de forma que ao longo dos resultados será exposto o tamanho amostral ( $n$ ) para cada categoria, sempre o relacionando ao número total de comunidades (população) por microssistema.

Este conjunto de análises teve por objetivo compreender a realidade socioeconômica da unidade doméstica da produção, as características das pescarias realizadas e a relação de poder entre elas e as características de comercialização entre a UDP e o primeiro intermediário, comumente denominado de atravessador. Além dos dados, as análises empreendidas pela mesma socióloga acerca de dez comunidades pesqueiras na região, descritas em Diogo *et al.* (2008) deram suporte às análises empreendidas no âmbito da tese, conforme será exposto.

Faz-se necessário, expor, que os bairros que compõem a zona urbana de Valença (Tento, Bolívia e Mangue Seco) foram analisados como Valença, devido aos diagnósticos realizados neste município apresentarem as informações agregadas, ainda que os levantamentos tenham sido realizados em todos os três bairros. Tal aspecto modifica o total populacional e amostral considerado, tendo sido os três bairros de Valença considerados como uma única realidade.

**Tabela 9 – Comunidades e bairros de cada microssistema analisadas por meio de informações secundárias.**

SAL	Microssistemas Agroalimentares Localizados	Municípios	Comunidades Pesqueiras pesquisadas	Total pesquisado/total de comunidades existentes
<b>Baixo Sul</b>	Sul (Camamu)	Maraú	Sede, Barra Grande, Tremembé, Saleiro, Sapinho, Tanque, Taipus de Dentro, Campinho e Saquaíra	28/52
		Camamu	Sede, Barcelos do Sul, Ilha Grande, Ilha Pequena, Porto do Garcia, Cajaíba e Ponta da Caieiras, Tapuia, Porto do Campo	
		Igrapiúna	Ilha do Contrato, Bom Jardim, Âmbar, Limeira I e II, Ponta de Igrapiúna, Pai André, Fazenda Fé em Deus, Dendê, Ancoral e Sede	
	Centro (Taperoá)	Ituberá	Barra do Serinhaém e bairros da sede (Jaqueiral, Pina, Prainha I e sede)	13/23
		Nilo Peçanha	São Francisco, Barra dos Carvalhos	
		Taperoá	Sede (Orla, São Felipe, São Vicente), Graciosa, Jacaré e Jordão	
	Norte (Valença)	Cairú	Sede, Gamboa do Morro, Morro de São Paulo, Guarapuá, Moreré, Monte Alegre, Boipeba, São Sebastião de Cova da Onça.	12/19
		Valença	Guaibim e sede( Bolívia, Tento e Mangue Seco)	

- c) Elos intermediários: papel das sedes dos municípios na distribuição dos frutos do mar por meio do comércio em feiras, mercados públicos e peixarias.

Para esta análise foram realizadas entrevistas semi-estruturadas nos municípios de Camamu, Taperoá, Ituberá e Valença, em mercados, feiras e peixarias e junto aos intermediários residentes nas localidades turísticas de Barra Grande (Maraú) e Boipeba (Cairú), (Tabela 10).

As sedes destes municípios foram definidas por apresentarem um maior volume de frutos do mar comercializado, incluindo a presença de infraestrutura para tal, além dos municípios de Camamu, Taperoá/Ituberá e Valença constituírem pólos pesqueiros de cada um dos microssistemas definidos.

Os intermediários das localidades turísticas foram entrevistados com vistas a dimensionar o papel de articulação destes entre unidade doméstica de produção e peixarias nas sedes com restaurantes. Em Morro de São Paulo não foram realizadas entrevistas por não existirem intermediários residentes na localidade.

**Tabela 10: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às localidades investigadas, períodos, mercados públicos e peixarias pesquisadas.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Locais investigados</i>	<i>Data</i>	<i>Estruturas de comercialização de frutos do mar entrevistadas</i>	<i>% de peixarias amostradas</i>
Norte	Boipeba	29 e 30.09.2009	3/4 peixarias	75%
	Valença	01 e 02.10.2009	6/13 peixarias + mercado público	46%
Centro	Taperoá	03.10.2009	3/3 peixarias + mercado público	100%
	Ituberá	03.10.2009	3/3 peixarias + mercado público	100%
Sul	Barra Grande	24 a 25.09.2009	2/3 peixarias	67%
	Camamu	26.09, 28.09 e 08.10.2009	3/5 peixarias + 2 feiras	60%

No centro/sede de Camamu foram identificadas cinco peixarias em funcionamento, um mercado público que não está em funcionamento, uma feira de peixe fresco e uma feira de peixe seco. Na área portuária da cidade desembarcam pessoas de diversas comunidades do Baixo Sul, que vem a este centro/sede, principalmente aos sábados (dia da feira) para comercializar seus produtos (catados, peixes secos, peixes frescos, frutas, verduras, etc). Em Camamu foram aplicadas entrevistas em três peixarias, além de investigação nas feiras de peixe (frescos e secos) e na área portuária no dia de sábado.

Em Taperoá existem três peixarias e um mercado público. Foram aplicadas entrevistas nas três peixarias e no mercado.

Ituberá possui três peixarias e um mercado público, sendo que todos foram entrevistados.

Em Valença foram estimadas cerca de treze peixarias além do Mercado Público de Pescado. Foram aplicadas entrevistas a seis peixarias, dentre as quais se encontra o maior frigorífico da região. Os comerciantes do Mercado Público também foram alvo de investigação.

d) Elos finais presentes no Baixo Sul: papel do turismo na demanda por frutos do mar.

Para esta análise foram realizadas 41 entrevistas semi-estruturadas em bares e restaurantes que funcionam durante todo o ano e estão situados nas três principais localidades turísticas do Baixo Sul: vinte em Morro de São Paulo; onze em Boipeba e dez em Barra Grande (Tabela 11).

As entrevistas utilizando o roteiro completo eram realizadas no horário definido pelo proprietário do estabelecimento. Quando não era possível realizar em outro horário que não aquele e o proprietário estava ocupado com as atividades de rotina do estabelecimento, era utilizado o roteiro resumido. As entrevistas eram sempre realizadas com o proprietário ou responsável pelo abastecimento de frutos do mar.

**Tabela 11: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às localidades turísticas investigadas, períodos e restaurantes e bares pesquisados.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Locais investigados</i>	<i>Data</i>	<i>Estruturas de comercialização de frutos do mar entrevistadas</i>	<i>% Amostrado</i>
Norte	Boipeba	29 e 30.09.2009	11/18 bares e restaurantes	61%
	Canavieiras	29.09.2009	1/4 bares	25%
	Morro de São Paulo	04 a 07.10.2009	20/50 bares e restaurantes	40%
Sul	Barra Grande	24 a 27.09.2009	10/20 bares e restaurantes	50%

Destaca-se que o microssistema centro não foi objeto de investigação de campo por não possuir localidades turísticas expressivas, mas se relaciona com as localidades turísticas dos demais microssistemas.

e) A cadeia produtiva de gêneros vivos: lambretas, caranguejo e ostras.

O levantamento acerca dos produtos comercializados vivos, em especial, as lambretas, os caranguejos e as ostras ocorreu por meio de dois levantamentos específicos dado que tais produtos, apesar de constituírem a base da economia de algumas das comunidades pesqueiras, não foram citados dentre aqueles comercializados por restaurantes, peixarias e nos mercados públicos da região.

A ausência de informações a respeito desses três recursos foi motivo de debate junto aos pescadores, marisqueiras e lideranças do norte, centro e sul, sendo que os dois primeiros grupos observaram que, em seus microssistemas, esses recursos são importantes no abastecimento de Salvador, sendo destinados diretamente às feiras e restaurantes da capital pelos atravessadores locais.

Este debate subsidiou o delineamento de um novo levantamento de campo e os pescadores/marisqueiras partícipes do CIPAR foram responsáveis por intermediar o contato dos pesquisadores com os comerciantes de suas comunidades.

Os dois levantamentos envolveram três comunidades pesqueiras que participam do projeto CIPAR Baixo Sul e cuja produção de lambretas e/ou caranguejos e/ou ostras é relevante (Tabela 12). O roteiro de entrevista utilizado foi similar aquele utilizado junto às peixarias/comerciantes.

A localidade de Maricoabo, pertencente ao município de Valença, está situada à margem da rodovia BA 001. Estima-se sete compradores de mariscos na localidade, sendo que apenas um deles comercializa seus produtos em Salvador. Os demais são comerciantes locais. Foram abordados três comerciantes, incluindo aquele que destina o produto a Salvador.

Garapuá é uma comunidade insular pertencente ao município de Cairu, especificamente à Ilha de Tinhare. Situada próximo a Morro de São Paulo, grande parte de seus frutos do mar são destinados aos restaurantes desta localidade, às barracas situadas na própria Garapuá e à Valença, diretamente.

Entretanto, Garapuá é reconhecida como uma grande produtora de lambretas que são repassadas a dois comerciantes locais que as destinam a Salvador. Ambos foram entrevistados. Após a entrevista, foi realizado um diálogo junto a um grupo de marisqueiras no sentido de compreender melhor a relação entre essas mulheres e os comerciantes locais.

**Tabela 12: Divisões dos microssistemas no Baixo Sul associando-os às comunidades pesqueiras investigadas, períodos e estruturas de comercialização pesquisadas.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Locais investigados</i>	<i>Data</i>	<i>Estruturas de comercialização de frutos do mar entrevistadas</i>
Norte	Maricoabo (Valença)	11.11.2009	Entrevista com 3/7 comerciantes de mariscos
	Garapuá (Cairú)	11 e 12.01.2010	Entrevistas com 2/2 comerciantes de lambretas; diálogo com lambreteiras
Centro	São Felipe (Taperoá)	13.01.2010	Entrevistas com 3/3 comerciantes de mariscos

O bairro de São Felipe está situado na saída de Taperoá para Nilo Peçanha, entre a rodovia BA 001 e o manguezal, sendo a captura de lambretas e de caranguejos a principal atividade da comunidade. Lá residem três compradores de mariscos, dois deles especializados em lambretas e caranguejos, enquanto o terceiro comercializa mariscos em geral. Todos foram entrevistados.

f) O papel do Baixo Sul no abastecimento de frutos do mar em Salvador.

Esta análise ocorreu por meio de mapeamento prévio no Baixo Sul para depois serem aprofundadas as informações sobre o comércio de frutos do mar nas feiras, mercados e restaurantes em Salvador.

Assim, com base nas respostas oriundas das entrevistas realizadas junto aos comerciantes de frutos do mar no Baixo Sul, foram contatados os estabelecimentos de frutos do mar em Salvador e realizadas entrevistas semi-estruturadas cujo roteiro era similar aquele aplicado aos restaurantes e peixarias do Baixo Sul (Tabela 13).

**Tabela 13: Localidades de Salvador investigadas e atividades realizadas.**

<b>Data</b>	<b>Locais investigados</b>	<b>Estruturas de comercialização de frutos do mar entrevistadas</b>
27.02.2010	Feira de Itapuã	Estimativa do número de bancas; entrevistas com comerciantes de frutos do mar; entrevistas com os responsáveis pelo transporte de mariscos entre o Baixo Sul e Salvador.
02.03.2010	Comércio informal de pescado – próximo à Delegacia de Polícia de Itapuã	Entrevistas com ambulantes
03.03.2010	CEASA Rio Vermelho	Entrevistas com comerciantes de frutos do mar
	Mercado de Pescado de Salvador – Largo Água de Menino	Entrevista com entrepostos de pescado/frutos do mar e com ambulantes que comercializam mariscos
	Bairro da Mouraria	Entrevista com restaurantes que servem pratos a base de lambreta e caranguejo, dentre outros mariscos.

A feira de Itapuã possui 17 boxes que são utilizados para comercialização de caranguejo, lambretas e ostras, além de oito bancas destinadas ao comércio de produtos frescos e/ou processados.

Além de entrevista junto a esses segmentos, foram também entrevistados os motoristas de dois caminhões e de uma camioneta responsáveis por trazer os mariscos do Baixo Sul para Salvador e o motorista de uma perua, responsável por abastecer diversas barracas na orla com os produtos que chegam à Feira de Itapuã.

Posteriormente, foi visitada outra área em Itapuã onde há concentração de ambulantes que comercializam principalmente pescado.

Na CEASA do Rio Vermelho há sete bancas que comercializam frutos do mar, principalmente frescos e processados. Foram realizadas entrevistas junto a seis delas.

O bairro da Mouraria possui seis bares com tradição no fornecimento de pratos e petiscos elaborados com lambretas e caranguejos. Dois deles pertencem à mesma família de proprietários e possuem um movimento bastante superior aos demais. Assim,

compuseram o universo amostral estes dois estabelecimentos, além de outros dois cujo movimento é menor.

O Mercado Municipal de Pescado de Salvador, conhecido também como Água de Menino ou “rampa”, agrega diversos entrepostos de pescado, sendo responsável pelo abastecimento de toda a cidade de Salvador. São, ao todo, treze estabelecimentos que comercializam principalmente frutos do mar fresco ou congelado e alguns ambulantes que comercializam catados. Todos eles foram abordados com o objetivo de compreender a origem dos produtos que comercializam e a participação do Baixo Sul em cadeias formais.

*g) A participação do Baixo Sul em cadeias globais: a presença da Netuno Alimentos S.A. e da FRIJEL – Frigoríficos Jequié Ltda. na região.*

Durante a realização das atividades de pesquisa no Baixo Sul foi observada a presença de representantes de duas empresas frigoríficas de pescado cuja atuação é nacional: Netuno Alimentos S.A. e FRIJEL - Frigoríficos Jequié Ltda.

Com a intenção de verificar a participação dos frutos do mar do Baixo Sul em cadeias globais e o papel de ambas as empresas na comercialização de pescado, as empresas foram contatadas por email e telefone, no sentido de se agendar uma entrevista.

Em paralelo, buscou-se levantar informações sobre a atuação das empresas junto aos representantes dos pescadores no projeto CIPAR Baixo Sul e junto ao Engenheiro de Pesca Adriano Prysthon que trabalha com os pescadores da região.

Em relação à FRIJEL, em 13.01.2010 o caminhão da empresa estava estacionado em um bar na beira da BA 001, em Taperoá. Dado o conhecimento prévio sobre a agenda do representante comercial na região, o mesmo foi abordado e a entrevista foi realizada. Esta entrevista foi aberta e registrada no diário de campo.

Em relação à empresa Netuno, não houve sucesso em marcar a entrevista, mas os diálogos realizados junto aos representantes dos grupos focais e técnicos se demonstraram ser suficientes para realizar a análise.

*h) Ambiente institucional*

O ambiente institucional foi analisado com base na avaliação realizada pelos atores presentes na cadeia. Diz respeito, assim, aos aspectos institucionais observados por pescadores, intermediários, peixarias e restaurantes.

A análise foi complementada por meio dos resultados obtidos nos seminários institucionais do Projeto CIPAR Baixo Sul e por meio de entrevista ao Sr. Leonardo Messias, gestor do MPA, realizada em 05.05.2010. A opção em entrevistá-lo deve-se ao mesmo assessorar a Secretaria Executiva do MPA, estando apropriado das diversas políticas deste Ministério. Não obstante, o servidor integra o quadro do MPA desde 2006, estando apropriado do histórico de negociações que culminou no Projeto CIPAR Baixo Sul.

*i) Interação da cadeia produtiva de frutos do mar com outras atividades presentes no território: turismo, aquicultura e petróleo.*

Foi analisada por meio da análise dos dados secundários, dos resultados obtidos nas entrevistas junto aos diversos elos, resultados dos debates junto aos participantes do CIPAR Baixo Sul e por meio dos resultados obtidos nos eventos.

No caso da atividade de petróleo, foram analisados os processos relacionados ao licenciamento ambiental na região e aqueles em que são estruturadas diretrizes e procedimentos relacionados à pesca artesanal.

A distribuição de *royalties* na região foi analisada por meio de pesquisa junto à base de dados disponibilizada pela Agência Nacional de Petróleo – ANP e seu impacto na receita total dos municípios por meio da base de dados do Ministério da Fazenda sobre arrecadação municipal. Este último foi específico para 2008, sendo o ano mais recente disponibilizado na base de dados.

*j) Mapeamento da infraestrutura presente na cadeia produtiva*

No caso da infraestrutura foram consideradas as estruturas presentes ou ausentes: i) na etapa de extração (produção); ii) no armazenamento (a bordo, no momento de desembarque e ao longo da cadeia); iii) no beneficiamento; iv) na distribuição (escoamento) e; v) na comercialização.

A análise de infraestrutura considerou, também, as pequenas estruturas, incluindo aquelas presentes na unidade doméstica de produção. As informações foram coletadas por meio de informações secundárias associadas à investigação direta (visita à área), entrevistas com peixarias, feirantes e restaurantes e entrevistas com representantes das entidades responsáveis pela estrutura. Essas últimas foram abertas e registradas em “diário de campo”.

Cabe destacar que o diagnóstico de infraestruturas destinadas à cadeia produtiva é objeto da política de desenvolvimento territorial do MPA e as informações foram disponibilizadas pela articuladora do território, Tais Nunes Almeida, para integrar esta análise.

*k) Acesso às políticas de créditos*

O sistema de crédito foi avaliado a partir da análise sobre sua acessibilidade, fruto de debates com os pescadores no âmbito dos eventos do CIPAR Baixo Sul.

### **3.5 – A cadeia produtiva dos frutos do mar<sup>90</sup> oriundos da pesca artesanal no Baixo Sul – BA**

#### ***3.5.1 – A produção de frutos do mar no Baixo Sul e os produtos destinados à comercialização***

A produção total dos frutos do mar do Baixo Sul é resultado da captura de mais de sessenta recursos, dentre os quais, vermelhos (incluindo cioba, dentão e guaiuba), camarão (grande, médio e pequeno), sardinhas (faca e do reino), carapeba, tainha, arraia, pescada e robalo – respondem por 64,1% da produção total de 15.043,8 toneladas. Já em termos de valor, este conjunto de recursos contribui com 76,86% do total de R\$ 72.686.104,00 (Tabelas 14, 15 e 16)<sup>91</sup>.

---

<sup>90</sup> Destaca-se que ao longo da cadeia produtiva, os recursos capturados são agrupados e tornam-se produtos de forma que nem sempre é possível identificá-los pela espécie. Contudo, para aqueles recursos de maior importância na constituição de um produto e que há possibilidade de correlacionar o produto/subproduto ao seu nome científico, o mesmo foi citado na descrição dos fluxos, item 3.5.7.

<sup>91</sup> As tabelas 14, 15 e 16 apresentam informações sobre os recursos cuja importância é superior a 1% da produção total da região, além da ostra e da lagosta, que apesar de não terem produção superior a 1%,

**Tabela 14 – Produção de frutos do mar (em toneladas) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e *microsistema agroalimentar localizado*. É apresentada a importância de cada recurso, em termos de produção, para o Baixo Sul como um todo e no âmbito de cada microssistema agroalimentar.**

Recursos Pesqueiros	MicroSAL Norte		MicroSAL Centro		MicroSAL Sul		Baixo Sul		
	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	% acum
Vermelhos	450,7	10,66	131,20	4,17	1109,30	15,18	1691,10	11,5	11,5
Camarão grande	612,2	14,47	541,9	17,22	303,6	4,15	1457,8	9,9	21,4
Camarão médio	512,3	12,11	458,1	14,56	172,6	2,36	1142,8	7,8	29,2
Camarão pequeno	458,1	10,83	369,6	11,74	261,9	3,58	1089,5	7,4	36,6
Sardinha-faca	80,3	1,90	81,1	2,58	698,2	9,55	859,5	5,8	42,4
Carapeba	72,8	1,72	108,9	3,46	667,9	9,14	849,6	5,8	48,2
Tainha	112,4	2,66	164	5,21	265,2	3,63	541,6	3,7	51,9
Arraia	102,6	2,43	94,7	3,01	276,2	3,78	473,5	3,2	55,1
Pescada	157,6	3,73	94,4	3,00	207,3	2,84	459,3	3,1	58,2
Sardinha-do-reino	10,2	0,24	37,4	1,19	396,3	5,42	443,8	3	61,2
Robalo	104,5	2,47	83,8	2,66	231,8	3,17	420	2,9	64,1
Badejo	164,7	3,89	17,8	0,57	207,4	2,84	389,9	2,6	66,7
Siri	63,2	1,49	12,7	0,40	284,4	3,89	360,3	2,4	69,1
Peixe-espada	79,4	1,88	65,9	2,09	203,3	2,78	348,4	2,4	71,5
Dourado	136,1	3,22	15,8	0,50	149,6	2,05	301,5	2	73,5
Guarajuba	60,1	1,42	24,4	0,78	193,5	2,65	277,9	1,9	75,4
Cavala	121,7	2,88	20,2	0,64	135,5	1,85	277,3	1,9	77,3
Bagre	95,1	2,25	35,3	1,12	95,1	1,30	225,4	1,5	78,8
Caranguejo-uçá	45,4	1,07	72,2	2,29	76,6	1,05	194,1	1,3	80,1
Marisco	44,8	1,06	127,2	4,04	10,8	0,15	182,8	1,2	81,3
Manjuba	10,7	0,25	15,4	0,49	124,6	1,70	150,6	1	82,3
...									...
<b>TOTAL</b>	<b>4.229,8</b>	<b>100</b>	<b>3.147</b>	<b>100</b>	<b>7.358,3</b>	<b>100</b>	<b>14.735,1</b>		
<b>% MicroSAL</b>	<b>28,70%</b>		<b>21,31%</b>		<b>49,94%</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Fonte: Elaborado a partir de Fundação PROZEE et al. (2006).

Entretanto, há especificidades em torno de cada um dos microssistemas quanto à diversidade e importância dos recursos que compõem as cadeias espacializadas que necessita ser considerado. Em consequência, as tabelas expõem, também, diferenças entre os microssistemas alimentares em relação ao total produzido pelo Baixo Sul e no interior do microssistema, seja no que concerne à importância relativa de cada recurso capturado em relação ao total produzido, seja na receita bruta oriunda da primeira comercialização.

---

possuem importância em valor e apresentam especificidades em torno de sua cadeia produtiva, como será debatido ao longo deste capítulo.

**Tabela 15 – Receita gerada na primeira comercialização dos frutos do mar (em R\$) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro.**

Recursos Pesqueiros	Preço Médio (da Bahia)	Baixo Sul		
		Receita (R\$)	%	%acum
Vermelhos	5,8	9.449.697,00	13,00	13,00
Camarão grande (pistola)	13,25	19.315.850,00	26,57	39,57
Camarão médio (rosa)	7,00	7.999.600,00	11,01	50,58
Camarão pequeno (tanha)	2,94	3.203.130,00	4,41	54,99
Sardinha-faca	2,12	1.822.140,00	2,51	57,49
Carapeba	4,62	3.925.152,00	5,40	62,89
Tainha	3,89	2.106.824,00	2,90	65,79
Arraia	2,75	1.302.125,00	1,79	67,58
Pescada	5,54	2.544.522,00	3,50	71,08
Sardinha-do-reino	2,00	887.600,00	1,22	72,31
Robalo	7,89	3.313.800,00	4,56	76,86
Badejo	8,11	3.162.089,00	4,35	81,22
Siri	6,28	2.262.684,00	3,11	84,33
Peixe-espada	3,01	1.048.684,00	1,44	85,77
Dourado	5,59	1.685.385,00	2,32	88,09
Cavala	5,52	1.530.696,00	2,11	88,09
Bagres	2,52	568.008,00	0,78	90,20
Caranguejo	6,34	1.230.594,00	1,69	90,98
Marisco	4,93	901.204,00	1,24	92,67
Manjuba	1,66	249.996,00	0,34	93,91
Xangó	1,78	223.568,00	0,31	94,25
Bicuda	4,69	565.145,00	0,78	94,56
Corvina	3,6	365.760,00	0,50	95,34
Caranha	5,31	384.444,00	0,53	95,84
Cação	3,86	255.532,00	0,35	0,53
Albacora	3,34	187.040,00	0,26	0,88
Akulha	3,65	166.805,00	0,23	1,14
Xaréu	3,39	134.244,00	0,18	1,37
Cangulo	3	93.300,00	0,13	1,55
Xixarro	2,22	67.266,00	0,09	1,68
Ostra	3,8	107.920,00	0,15	1,77
Lagosta-vermelha	42,23	1.157.102,00	1,59	1,92
Total		72.686.104,00	100,00	100,00

Fonte: Elaborado a partir de Fundação PROZEE et al. (2006).

Denota-se que a produção de camarão (grande, médio e pequeno) é muito expressiva no interior do microssistema centro (43,52% em peso e 64,55% em valor) e norte (37,41% em peso e 54,08% em valor), perdendo relevância no microssistema sul (10,09% em peso e 19,48% em valor). Neste último, há outros recursos expressivos na composição da produção total: vermelhos (15,18% em peso e 20,09% em valor),

sardinhas (14,97% em peso e 7,38% em valor) e carapeba (9,14% em peso e 10,02% em valor).

Não menos relevante é a participação do *microSAL* sul na produção total do Baixo Sul, respondendo por quase 50% da produção total da região e por 42,38% da receita.

**Tabela 16 – Receita gerada na primeira comercialização dos frutos do mar (em R\$) por microssistema agroalimentar localizado e por recurso pesqueiro.**

Recursos Pesqueiros	microSAL norte		microSal centro		microSAL sul	
	Receita (R\$)	%	Receita (R\$)	%	Receita (R\$)	%
Vermelhos	2.529.998,00	10,49	731.242,00	4,11	6.189.057,00	20,09
Camarão grande	8.111.650,00	33,63	7.180.175,00	40,40	4.022.700,00	13,06
Camarão médio	3.586.100,00	14,87	3.206.700,00	18,04	1.208.200,00	3,92
Camarão pequeno	1.346.814,00	5,58	1.086.624,00	6,11	769.986,00	2,50
Sardinha-faca	170.236,00	0,71	171.932,00	0,97	1.480.184,00	4,81
Carapeba	336.336,00	1,39	503.118,00	2,83	3.085.698,00	10,02
Tainha	437.236,00	1,81	637.960,00	3,59	1.031.628,00	3,35
Arraia	282.150,00	1,17	260.425,00	1,47	759.550,00	2,47
Pescada	873.104,00	3,62	522.976,00	2,94	1.148.442,00	3,73
Sardinha-do-reino	20.400,00	0,08	74.800,00	0,42	792.600,00	2,57
Robalo	824.505,00	3,42	661.182,00	3,72	1.828.902,00	5,94
Badejo	1.335.717,00	5,54	144.358,00	0,81	1.682.014,00	5,46
Siri	396.896,00	1,65	79.756,00	0,45	1.786.032,00	5,80
Peixe-espada	238.994,00	0,99	198.359,00	1,12	611.933,00	1,99
Dourado	760.799,00	3,15	88.322,00	0,50	836.264,00	2,71
Cavala	671.784,00	2,78	111.504,00	0,63	747.960,00	2,43
Bagre	239.652,00	0,99	88.956,00	0,50	239.652,00	0,78
Caranguejo	287.836,00	1,19	457.748,00	2,58	485.644,00	1,58
Marisco	220.864,00	0,92	627.096,00	3,53	53.244,00	0,17
Manjuba	17.762,00	0,07	25.564,00	0,14	206.836,00	0,67
Xangó	68.530,00	0,28	67.106,00	0,38	87.932,00	0,29
Bicuda	68.005,00	0,28	52.528,00	0,30	444.612,00	1,44
Corvina	117.360,00	0,49	87.840,00	0,49	160.560,00	0,52
Caranha	129.033,00	0,53	20.178,00	0,11	234.702,00	0,76
Cação	118.116,00	0,49	29.336,00	0,17	108.466,00	0,35
Albacora	87.508,00	0,36	4.676,00	0,03	94.856,00	0,31
Akulha	6.935,00	0,03	13.870,00	0,08	146.000,00	0,47
Xaréu	13.899,00	0,06	27.120,00	0,15	93.225,00	0,30
Cangulo	39.300,00	0,16	3.300,00	0,02	51.000,00	0,17
Xixarro	28.638,00	0,12	2.220,00	0,01	36.630,00	0,12
Ostra	30.780,00	0,13	69.920,00	0,39	6.840,00	0,02
Lagosta-vermelha	612.335,00	2,54	460.307,00	2,59	88.683,00	0,29
<b>Total</b>	<b>24.123.272,00</b>	<b>100,00</b>	<b>17.771.696,00</b>	<b>100,00</b>	<b>30.802.484,00</b>	<b>100,00</b>
<b>% por MicroSal</b>	<b>33,19</b>		<b>24,45</b>		<b>42,38</b>	

Fonte: Elaborado a partir de Fundação PROZEE et al. (2006).

Igualmente importante é compreender como essa diversidade de recursos é categorizada localmente, após serem submetidos (ou não) a um processo de beneficiamento e de conservação pela *Unidade Doméstica de Produção*. Observou-se, ao longo da pesquisa, que as categorias locais, denominadas como: pescados, catados, mariscos vivos e peixes secos agregam produtos que são escoados de maneira similar, o que resultou no agrupamento das informações em cada uma das categorias (produtos) para fins de compreensão da cadeia produtiva.

Os pescados são definidos como os produtos oriundos da captura de peixes, camarões e lagostas que podem ser comercializados frescos ou congelados em suas diversas formas de processamento (inteiro, filé, posta). Os polvos quando comercializados inteiros são inseridos nesta categoria (figura 7).



**Figura 7 – Tipos de pescados: representados aqui por vermelho fresco e inteiro, tilápia em filé congelada e camarão-pistola fresco e inteiro, respectivamente.**

Os catados são produtos oriundos dos moluscos e crustáceos cozidos e sem casca, podendo ser conservados frescos ou congelados, sendo processados ("catados") e embalados na própria unidade doméstica (figura 8). Em geral, os catados são comercializados em sacos plásticos, sendo fracionados em porções de um quilo.



**Figura 8 – Catados (de diversos recursos); mariscos vivos e peixes secos, respectivamente.**

Tanto os pescados como os catados são altamente perecíveis, necessitando serem conservados no gelo ou em geladeira na forma “fresca ou resfriada”, o que os mantém por alguns dias, ou em congelador ou *freezer*, ou seja, na forma “congelada”, quando o produto deve ser consumido em até alguns meses.

Os mariscos vivos são crustáceos e moluscos, principalmente caranguejos, ostras e lambretas comercializados na forma viva (figura 8). Assim, os animais são mantidos com vida até o consumo de até quatro ou cinco dias após a captura.

Ao contrário das demais, esta categoria é conhecida pelo nome dos recursos que são comercializados *in natura* e foram agregados pela pesquisadora, uma vez que integram uma única cadeia produtiva. Sua comercialização comumente é em dúzia ou em cordas.

Por último, têm-se os produtos secos, que são peixes que passaram pelo processo de salga e secagem e camarões, que foram salgados e torrados. Podem ser comercializados a granel, em peso e no caso dos peixes também em espetinhos, mensurados em unidade. Diferentemente dos demais produtos, os peixes e camarões secos podem ser conservados até três meses fora de geladeira (figura 8).

No caso dos pescados, é importante destacar a existência de uma subclassificação específica para os peixes: pescados de primeira, de segunda e de terceira.

Esta classificação é consequência das características organolépticas do animal: sabor, coloração da carne, odor, quantidade de carne e presença de espinhos e comumente resulta em diferenciação de preço. Peixes como robalo, badejo, vermelhos e dourados, por exemplo, são sempre considerados de primeira qualidade.

Entretanto, alguns recursos podem receber classificações distintas, a depender da época do ano e da localidade. A pescado, por exemplo, pode ser de 2<sup>a</sup> ou 3<sup>a</sup> qualidade.

Outra classificação diz respeito ao valor do recurso junto aos consumidores locais e junto aos restaurantes, turistas e mercados de outras regiões. No caso da tainha, consumidores locais o valorizam e consideram-no de primeira, o que não ocorre junto a restaurantes e turistas, que o classificam-no como de qualidade inferior.

De maneira análoga, os camarões também são subclassificados em três grupos: grande (pistola ou VG), médio (ou rosa) e pequeno (tinha ou sete barbas). Tal

classificação é consequência da espécie capturada, mas está associada ao tamanho do animal.

O último aspecto a ser considerado na produção de frutos do mar no Baixo Sul diz respeito à disponibilidade de um determinado produto ou recurso ao longo do ano.

A oferta do produto é marcada por um conjunto de fatores que determina que ele possa estar mais ou menos disponível a um elo da cadeia produtiva, dado a existência de: i) períodos de safras dos recursos; ii) presença de períodos de defeso para determinados recursos em que a pesca é proibida pelo órgão ambiental federal dada a necessidade de reprodução ou recrutamento da espécie<sup>92</sup>; iii) maior demanda do recurso em determinadas localidades ou a elos específicos, diminuindo sua disponibilidade a outros elos e; iv) menor disponibilidade de mão-de-obra na etapa de captura do produto frente à oferta de trabalho em outras atividades econômicas.

A tabela 17 apresenta a demanda por frutos do mar no Baixo Sul e trata da oferta do produto resultante dos períodos de safras, ou seja, por sua maior captura oriunda da disponibilidade no ambiente frente aos meios de produção utilizados pelos pescadores na região. Inclui o período de defeso quando a atividade pesqueira daquele recurso é paralisada independente da disponibilidade no meio.

Para os atores situados ao longo da cadeia produtiva, em elos presentes no Baixo Sul, aqueles recursos/produtos que possuem safras distanciadas do maior período de demanda – caracterizada pelo período após o Natal até o final de semana posterior ao Carnaval – são os que sofrem maiores oscilações de preços e demandam estratégias específicas por parte dos agentes.

No restante do ano, há aumento do turismo também no feriado de Páscoa em março/abril, nos meses de férias de meio de ano, mas em menor quantidade que no período de verão. Os piores meses para o turismo são aqueles após a Páscoa até o início das férias escolares, que na Bahia se inicia com as festas juninas, na segunda quinzena de junho (Tabela 17).

---

<sup>92</sup> O recrutamento consiste na passagem do estágio juvenil da espécie ao estágio adulto o que resulta em aumento da biomassa disponível para ser capturada. Assim, para as espécies em que há migração de estoques de juvenis para áreas em que estão os estoques adultos, como o caso do camarão, pode haver proibição da pesca neste período.

**Tabela 17 – Variação na demanda e oferta (safra) de frutos do mar ao longo do ano, sendo destacado os recursos mais relevantes para os entrevistados, por tipo de produto.**

Meses do ano	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Variação da demanda por frutos do mar, no Baixo Sul, ao longo do ano												
<b>Variações na disponibilidade de produtos devido à ocorrência de safras</b>												
Pescados	Camarão Pistola e Rosa											
	Camarão Tanha											
	Lagosta											
	Polvo											
	Vermelhos											
	Tainha											
	Dourado											
	Cavala											
Catados												
Mariscos vivos												
<b>Legenda</b>	<b>Pico da safra/maior oferta:</b>		<b>Produção média:</b>		<b>Produção baixa:</b>		<b>Ausência de produção:</b>					

Dentre os pescados, os camarões pistola e rosa são os produtos cujo distanciamento entre o período de safra e de demanda foi o mais mencionado pelos atores localizados nos diversos elos da cadeia produtiva. A principal safra deste recurso ocorre entre meados de maio ao final de julho, após o período de defeso estabelecido entre 1º de abril e 15 de maio. Em agosto e setembro ainda há oferta, até o segundo período de defeso definido entre meados de setembro e final de outubro, quando ao retornarem a pescar, apenas há disponibilidade de camarão tanha (Tabela 17). Assim, exatamente quando começa o período de turismo, a disponibilidade restringe-se ao camarão pequeno, de menor demanda quando comparado aos demais.

Já o polvo possui sua safra no período de águas claras, coincidente ao período de veraneio. A lagosta possui uma safra curta, mas não foram mencionados problemas entre oferta e demanda por parte dos atores, dado provavelmente ao fato da pesca de lagosta na região estar submetida a rigorosas medidas de ordenamento. Tais aspectos serão descritos no item que trata de sua cadeia produtiva.

Os peixes, apesar de possuírem safras definidas, possuem matéria-prima (recursos) em diversidade suficiente para estarem disponíveis ao longo de todo o ano. Os vermelhos, mais abundantes no inverno, são substituídos pelo dourado e pela cavala, cuja safra é no verão.

Catados e mariscos vivos foram descritos sempre como em quantidades suficientes para atender a demanda ao longo de todo o ano. Ainda que haja safras e períodos de proibição de pesca, caracterizada pela existência de defeso de algumas das espécies, não foi explicitada a existência de períodos de safra, dado que o ofertado atende à demanda. Tampouco houve menção sobre variações na oferta e demanda dos produtos secos.

A tabela 18 explica a variação na oferta de produto àqueles elos que estão situados fora do Baixo Sul e àqueles que, apesar de estarem no Baixo Sul, são afetados pela presença do turismo na região.

A diminuição da oferta de pescados, principalmente peixes de primeira e polvos, de mariscos vivos e de catados é sentida pelos intermediários residentes em localidades turísticas ou residentes próximas a ela, dado que: i) parte da unidade doméstica, em especial, as mulheres tornam-se prestadoras de serviços às residências, pousadas e restaurantes durante o período do verão, diminuindo o tempo destinado à pescaria; ii) a unidade doméstica de produção passa a comercializar os recursos capturados no período diretamente aos restaurantes, bares e barracas.

Há também a diminuição na oferta de pescados e catados produzidos no Baixo Sul aos feirantes que comercializam frutos do mar nos mercados situados nas sedes dos municípios, dado que os pescadores desembarcam o pescado diretamente nas localidades turísticas. Aqueles que adquirem produtos de intermediários também são preteridos pelo abastecimento aos restaurantes, que pagam mais pelos produtos e tem prioridade de atendimento.

Por fim, há o desabastecimento de mariscos vivos em Salvador – em feiras e restaurantes – em virtude do aumento da demanda pelos produtos no próprio Baixo Sul. Os feirantes e proprietários de restaurantes em Salvador observaram que possuem demanda durante o ano todo, uma vez que os mariscos vivos são amplamente consumidos pelos soteropolitanos. A falta de produto no verão é justificada não pelo

aumento da demanda em Salvador, mas sim pelo desabastecimento por parte dos comerciantes devido ao aumento da demanda no próprio Baixo Sul.

**Tabela 18 – Diminuição na oferta de produtos do Baixo Sul frente ao aumento do turismo.**

Meses do ano	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Variação da demanda por frutos do mar, no Baixo Sul, ao longo do ano												
<b>Variações na disponibilidade de produtos a determinados elos</b>												
Elo	Produto											
Intermediários-residentes e visitantes	Peixes, Mariscos vivos e catados											
Feirantes nas sedes	Peixes e catados											
Restaurantes e feiras de Salvador	Mariscos vivos											
<b>Legenda referente aos produtos</b>	<b>Oferta do produto</b>			<b>Desabastecimento</b>								

### **3.5.2 – Os Meios de Produção**

Os meios de produção na pesca extrativa artesanal são constituídos, principalmente, de embarcações e petrechos de pesca. As embarcações variam conforme a condição de abrigo e de localização do ambiente em que se deseja explorar.

Já os petrechos de pesca consistem em equipamentos adquiridos ou desenvolvidos pelos pescadores, cuja tecnologia pode ter sido transferida ou ensinada por seus antecedentes, sendo seu objetivo capturar um recurso específico. Além dos equipamentos, é necessário ao pescador dispor de técnicas, que de uma forma geral, estão associadas ao conhecimento tradicional. Ao fazer uso de um petrecho por meio de uma técnica específica têm-se uma *arte de pesca*. Assim, o petrecho é utilizado considerando as características do ambiente associado aos seus aspectos físicos (correntes, marés, ventos, luas) para se obter uma boa captura.

Dada a relação dos meios de produção ao ambiente explorado, optou-se por detalhá-los partindo da condição de abrigo do ambiente (mar aberto e áreas abrigadas)

para então descrever: os diversos petrechos/artes de pesca utilizados em cada ambiente; as relações sociais de trabalho observadas em cada tipo de pescaria; e sua relação com a partilha da produção.

- **Pescarias em Mar Aberto**

A principal tipologia de embarcação utilizada nas pescarias em mar aberto é o *saveiro*, sendo uma embarcação típica do Baixo Sul. É construída com madeira-de-lei, possui quilha e seu fundo é redondo. O saveiro pode dispor de convés (fechado) ou não (aberto). Seu comprimento varia entre 7 a 12 m, e os motores possuem potência entre 10 a 120 HP. A maioria dos saveiros de pesca possui convés com uma casaria situada  $\frac{3}{4}$  do comprimento à ré, acima da praça de máquinas, uma urna para o pescado à meia-nau e um paiol de proa, utilizados para armazenar equipamentos e para alojar a tripulação (Figura 9). Estima-se que 507 saveiros são destinados à atividade pesqueira em todo o Baixo Sul (Tabela 19).

Diogo *et al.* (2008) descrevem duas categorias de saveiros a partir da análise dos pescadores de dez comunidades pesqueiras do Baixo Sul que atuam em mar aberto: saveiros de maior porte e de menor porte.

Os saveiros maiores são dotados de guincho, sonda e GPS. Possuem comprimento médio entre 10 e 15 metros, operam com duas redes e utilizam motor de 3 a 6 cilindros. Destinam-se à pesca de camarão e de lagosta. No período do defeso destes recursos, podem vir a ser utilizados na captura de peixes.

Os saveiros menores são desprovidos de guincho e de outros equipamentos para navegação. Possuem comprimento médio entre 8 e 10 metros com motores de um cilindro e são utilizados em pescarias multiespecíficas. Na pesca de camarão fazem uso de apenas uma rede.



**Figura 9 – Embarcações típicas do Baixo Sul: saveiros e canoas, respectivamente.**

**Tabela 19 – Distribuição de embarcações do tipo “saveiro” e “canoas” nos municípios do Baixo Sul em 2005.**

Embarcação	Microssistemas Agroalimentares Localizados											Total	
	Norte			Centro				Sul					
	Val	Cairu	%	Tap	Nilo	Itub	%	Igrap	Cam	Mar	%		
Saveiro maior	75	62	<b>50</b>	4	20	39	<b>23</b>	26	39	8	<b>27</b>	273	
Saveiro menor	57	36	<b>40</b>	3	72	21	<b>41</b>	17	21	7	<b>19</b>	234	
Canoa	125	285	<b>23</b>	126	133	124	<b>21</b>	228	572	202	<b>56</b>	1795	
<i>Total</i>	<i>257</i>	<i>383</i>	<b><i>28</i></b>	<i>133</i>	<i>225</i>	<i>184</i>	<b><i>23</i></b>	<i>271</i>	<i>632</i>	<i>217</i>	<b><i>49</i></b>	<i>2302</i>	

Fonte: Fundação Prozee et al.(2006).

Três são as principais pescarias realizadas em mar aberto em saveiros: arrasto de camarão, rede de emalhe para captura de peixes e de lagostas e pesca de linha para captura de peixes.

A socióloga Luciara Duarte Figueira identificou a existência de padrões específicos de divisão social do trabalho para cada uma das tipologias de pesca realizadas em mar aberto, sendo exemplificada aqui a distribuição do trabalho e a partilha da produção no âmbito da pesca de arrasto de camarão:

*"Na pescaria de camarão, a tripulação do barco é composta por dois pescadores: o mestre e o ajudante. Ao mestre são atribuídas as funções de arrumar o barco para a saída, escolher o pesqueiro, fazer o lance do arrastão e puxar a rede. Ao ajudante, como o próprio nome já indica,*

*cabem as tarefas de apoio ao mestre em todas as etapas da pescaria. A remuneração desses dois trabalhadores é diferenciada: o mestre, que é também dono do barco, arca com as despesas e se apropria da produção (com parte da qual cobrirá os custos com o óleo diesel) e o ajudante recebe uma diária pela pescaria, que varia entre R\$ 10 e 15,00<sup>93</sup>. O ajudante pode ser também remunerado pelo sistema de partes, depois de descontadas as despesas referentes ao óleo diesel. Em ambos os casos, o ajudante pode receber ainda como parte do pagamento os peixes miúdos que são capturados de forma acessória pela rede de arrasto. Já na pesca de arrasto com guincho, em que vão três pescadores (um mestre e dois ajudantes) depois de descontadas entre todos (pescadores e armador) as despesas com a saída de pesca, retira-se a parte do barco, a quem cabe 50% da produção, sendo os outros 50% divididos da seguinte forma: 20% para o mestre e 15% para cada um dos pescadores ajudantes (DIOGO et al., 2008: 114)".*

Independente da pescaria verifica-se que a propriedade dos meios de produção associada ao conhecimento sobre a melhor estratégia de pesca, reflete na divisão de trabalho no interior da embarcação e define o sistema de partilha adotado.

A participação ou ausência do proprietário dos meios de produção na rotina de pesca associada à sua capacidade em dotar a embarcação com os insumos necessários à operação de pesca acabam por definir o sistema de partilha em maior ou menor número de frações<sup>94</sup>. O proprietário dos meios de produção que não participa da pescaria é denominado de armador de pesca<sup>95</sup>. Quando participa, atua na condição de mestre, agregando o conhecimento tradicional à propriedade dos meios.

Ao mestre que não é proprietário cabe a segunda maior parte, devido ao conhecimento tradicional associado à relação de confiança com o armador.

Freqüentemente, além de deter os meios de produção, o armador é responsável pela comercialização do pescado, caracterizando-se como o primeiro intermediário:

*"Existem casos em que o armador de pesca compra, além da produção dos barcos de sua propriedade, a produção dos barcos que são armados por ele para os quais provê óleo, rancho e gelo. Nos barcos próprios, metade da produção é do armador e dono do barco enquanto a outra metade é dividida pelos pescadores. No caso dos barcos que não de sua propriedade, mas armados por ele a partilha é 30% para o armador e 70% para os pescadores. Em Boipeba, o armador pratica preços*

<sup>93</sup> Informação coletada em 2007.

<sup>94</sup> A partilha em maior número de frações (partes) caracteriza um sistema menos justo dado que aos ajudantes/pescadores desprovidos dos meios de produção cabe a menor parte.

<sup>95</sup> Na pesca comumente a ação de dotar a embarcação para a pescaria é descrita como "armar a embarcação", o que resulta na figura do armador.

*diferenciados na compra da produção de seus barcos e de terceiros, com os quais não tem a obrigação de custear o combustível (DIOGO et al., 2008: 117)".*

A mesma socióloga, ao analisar as relações sociais presentes na divisão do trabalho das pescarias realizadas em mar aberto e associá-las às tradições de pesca no Baixo Sul, observou que a introdução da rede de emalhe e de arrasto e de embarcações motorizadas dotadas de guincho está entre os principais fatores que modificaram as relações sociais de trabalho nesta região:

*"A consolidação do sistema de intermediação nas comunidades provocou maior diferenciação social entre os pescadores, surgindo a figura do pescador ajudante na pesca do camarão, que passou a ser pago por meio de diárias, indicando maior prevalência de consideração do lucro obtido. Por sua vez, os intermediários ficaram com a maior parte do lucro e, em muitos casos, dominando o fornecimento de gelo e insumos. O que é importante ressaltar é que sempre houve na região, proprietários de barco (armadores), pescadores e intermediários e, portanto, diferentes formas de apropriação do produto final das pescarias, o que em última instância, significa que sempre houve diferenciação social entre os pescadores. Porém, acredita-se que o desenvolvimento do sistema de intermediação atrelado à pesca do camarão diversificou as formas da repartição da produção entre os companheiros de pesca, tornando-as menos igualitárias. À medida que os pescadores foram inseridos numa lógica de mercado houve perda de autonomia, pois mudaram os objetivos de sua produção social, aumentando sua dependência dos intermediários e desorganizando seu sistema tradicional de apropriação dos recursos. Aliado a isso, as mudanças tecnológicas que se processaram desde o advento do náilon nas pescarias de rede, culminaram com a introdução das redes de arrasto que, paradoxalmente, sustentam materialmente muitas comunidades, ao mesmo tempo em que constituem a razão maior dos conflitos vivenciados (Diogo et al., 2008:73)".*

#### ▪ **Pescarias em Áreas Abrigadas**

A principal tipologia de embarcação destinada à pesca em áreas abrigadas – estuários, manguezais e recifes de corais próximos à costa – é a canoa (Figura 9, Tabela 14). É uma embarcação construída a partir de um só tronco de árvore, geralmente o vinhático, escavado (chaboque) e depois esculpido. Não possui quilha nem convés e seu fundo é chato, com o comprimento variando entre 3 e 13 m, sendo que a grande maioria possui comprimento médio entre 7 e 9 m. A propulsão principal da canoa é o remo,

embora seja comum associá-lo a uma ou duas velas quadrangulares ou triangulares (El PASO, 2005).

Enquanto a atividade pesqueira em mar aberto é realizada exclusivamente pelos homens, nas áreas abrigadas mulheres e jovens também participam da atividade sendo que os ambientes de praias, mangues, estuários e recifes podem ser explorados fazendo uso da canoa – própria ou alugada – ou a pé.

Os principais petrechos de pesca utilizados na captura de peixes e camarões nos ambientes abrigados são: calão, camboas e redes de emalhe em seus diversos tipos e tamanhos de malha (robaleira, tainheira, redinha, paruzeira, arraieira, mariquita, etc.).

O calão consiste no uso de uma rede de malha pequena, manejada por um conjunto de pessoas, operada a partir da praia, onde uma de suas extremidades fica presa, enquanto a outra está ligada à canoa, até que seja feito o cerco e posterior arrasto manual até a costa.

A camboa é uma armadilha fixa formada por uma paliçada de varas estaqueadas perpendicularmente à linha de costa e às correntes, tendo em sua porção terminal uma área circular construída para aprisionar os peixes (Figura 10). Junto ao calão, a camboa é um legado dos portugueses. É comum ao longo de todo litoral, sendo denominada também de: armadilha fixa, curral de pesca, zangaria, e tapagem.

Há ainda os manzuás e armadilhas tipo gaiola para pescar siri (Figura 11).



**Figura 10 – Artes de pesca praticadas em ambientes abrigados: camboa e tapasteiro.**



**Figura 11 – Manzuás e armadilhas, ambas para captura de siri.**

Outra modalidade de pesca freqüente é a mariscagem, mais praticada pelas mulheres, cujos recursos são: lambretas, ostra, sururu, caranguejo, aratu, etc. Esta atividade é manual, podendo ser realizada com auxílio de um utensílio doméstico (faca, facão, colher, etc). Bicheiro e o facheiro são utilizados para capturar polvos e lagostas nos recifes situados junto à praia.

A ida ao mangue consiste sempre em uma atividade em grupo, entretanto, a captura é sempre uma atividade individual, ou seja, cada mulher é responsável por sua produção e posterior beneficiamento, que ocorre na residência. Há casos em que o grupo aluga uma canoa para se deslocar até pesqueiros mais distantes, pagando ao proprietário com parte da produção.

As análises de Figueira denotam que nos rios e estuários, a pesca pode ser realizada individualmente ou em pequenos grupos, havendo divisão de tarefas. A partilha de produção obedece à propriedade dos petrechos utilizados:

*"Segundo alguns canoeiros (...), a renda de uma pescaria é dividida da seguinte forma: (i) se retiram todas as despesas; (ii) 25% da produção para o dono da rede; (iii) o restante é dividido para os 3 pescadores/tripulantes em parte iguais. No porto, há canoas que são alugadas para a pesca, sendo a diária de uma canoa de R\$ 5,00. Também existem atadores que cobram diárias de R\$ 20,00 para reparar ou fazer novas redes (Diogo et al., 2008)".*

*"Em Barra dos Carvalhos, as mulheres que pescam de cata-cata (um tipo de rede de arrasto manual utilizada na captura do camarão, manejada por 3 ou 4 mulheres) relataram que como dependem de meios de*

*produção externos para realizar essa pescaria, existe uma partilha da produção na seguinte proporção: 1/3 da pesca fica com elas e 2/3 fica com o dono da rede (Diogo et al., 2008)".*

Tanto para pescarias em mar aberto como em áreas abrigadas, a propriedade de embarcações e/ou petrechos de pesca resulta em uma maior parte da produção e se constitui um dos principais fatores, se não o principal, de definição da partilha.

Tal condição resulta em uma preocupação constante, por parte dos pescadores e marisqueiras, em obter meios de dotar suas famílias com petrechos de pesca e/ou embarcações. Preocupação que aparece documentada nos processos do IBAMA acerca das vinte e quatro comunidades pesqueiras que tem participado de projetos de compensação da pesca e/ou de educação ambiental e que tem sido explicitada no âmbito das atividades do Projeto CIPAR Baixo Sul pela totalidade de participantes que integram os três microssistemas.

No que concerne às embarcações, a concentração gerada pela sua propriedade é ainda maior, dado o seu alto custo face à degradação do bioma Mata Atlântica, cujas árvores historicamente fornecem madeiras para o feitio de canoas e saveiros.

Cumpre esclarecer que historicamente a região do Baixo Sul desenvolveu importantes e reconhecidos estaleiros e com isso se tornou uma região de fabricação e exportação de embarcações, sejam elas pesqueiras ou não. Cajaíba em Camamu; Barroquinha em Nilo Peçanha; e Valença representam locais com formação de carpinteiros e tradição na construção naval.

A falta de matéria-prima, tanto a fabricação quanto a manutenção das embarcações, geram maiores custos aos pescadores e armadores uma vez que a madeira é oriunda de estados bastante distantes, em geral da região amazônica, resultando em maior custo e com taxas de frete elevadas.

A necessidade de uma política pública destinada à revitalização dos estaleiros navais locais, com vistas a dotá-los de material alternativo à madeira oriunda de árvores nativas e de capacitar novos artesões navais nestas tecnologias tem sido apontada pelos pescadores, que consideram a situação atual dos estaleiros um dos principais entraves da cadeia produtiva dos frutos do mar.

### **3.5.3 – Os principais insumos necessários à extração dos frutos do mar**

A análise sobre os meios de produção nos reporta à necessidade de apresentar os principais insumos necessários à etapa de captura dos frutos do mar: gelo e diesel.

O uso de gelo para acondicionamento da produção a bordo da embarcação e de diesel para propulsão das embarcações ocorre especificamente para as pescarias realizadas em mar aberto, a saber: arrasto de camarão, pesca de linha de mão e pesca de rede de emalhe para lagosta. No caso das pescarias com rede de emalhe, a embarcação pode ou não dispor de gelo dado que ao retirar a captura da rede, os barcos seguem para terra, desembarcando a captura em um curto espaço de tempo.

O uso de gelo na pesca de arrasto, de linha e de lagosta foram observados em 90% das comunidades cuja frota atua em mar aberto ( $n=10$ ). Exceção foi apenas São Sebastião de Cova da Onça, em Cairu. Quanto à infraestrutura disponível para seu provimento, a região dispõe de fábricas com capacidade diferenciada, sendo seis delas geridas por entidades de pesca (Tabela 20).

No MicroSAL norte, a Colônia Z-15 de Pescadores de Valença possui uma fábrica de gelo com capacidade de seis toneladas/dia, a Cooperativa de Pescadores de Valença possui uma fábrica em funcionamento, apesar de não comercializar mais pescado, e a Associação Beneficente dos Pescadores do Baixo Sul – ABPESCA em novembro de 2009 foi contemplada com uma fábrica de gelo pelo MPA, com capacidade de nove toneladas/dia. Dentre os preços praticados pelas entidades, a ABPESCA oferece gelo a preços mais vantajosos, oferecendo-o à R\$2,80 cada vinte quilos enquanto as demais oferecem por preços superiores à R\$3,00.

A fábrica de gelo do Frigorífico DannyBel abastece principalmente sua própria frota e aqueles barcos que pescam para ele. O gelo sobressalente é adquirido pela Maricultura S.A., empresa do grupo MPE que cria camarão no Guaibim. Segundo o gerente do estabelecimento, os preços praticados são de R\$4,00 para 20 quilos.

A Associação de Pescadores e Marisqueiras do Guaibim também foi contemplada com uma fábrica de gelo de três toneladas/dia pelo MPA em 2009 e optou por instalá-la na Ponta do Curral, área de passagem de saveiros que atracam em Valença e próxima às localidades de Morro de São Paulo, Gamboa do Morro e Garapuá, em Cairú, que são dotadas de saveiros que necessitam de gelo para o acondicionamento da produção.

Contudo, a área não dispõe de abastecimento de água potável e a entidade aguarda a perfuração de um poço por parte da Prefeitura de Valença.

**Tabela 20 – Características da produção de gelo no Baixo Sul.**

MicroSAL	Município	Fábricas de Gelo em funcionamento			Fábricas de gelo desativadas (comunitárias)
		Privadas (preços em R\$/20 quilos)	Comunitárias	Preços praticados nas estruturas comunitárias (R\$/20 quilos)	
<b>Norte</b>	Valença	Frigorífico DannyBel (4ton/dia) R\$4,00	Colônia de Pescadores Z-15 (6ton/dia); ABPESCA (9ton/dia)	Colônia: R\$3,00 e R\$4,00 no mercado (insere o transporte) ABPESCA: R\$2,80 Cooperativa de Valença: R\$3,00	ASPMAG (3ton/dia)
	Cairu (Boipeba)	Frigorífico Danny Bel			
<b>Centro</b>	Ituberá	Sede: Associação de Pescadores e Marisqueiras de Ituberá: apropriação privada	Barra de Serinhaém: COOPABAS (3ton/dia)	COOPABAS: R\$4,00	-
	Taperoá	sem informação	Sede: Colônia de Pescadores Z-52 (2ton/dia)	Colônia: R\$5,00	-
	Nilo Peçanha		Barra dos Carvalhos: APAMAR	APAMAR: R\$3,00	
<b>Sul</b>	Camamu	1 privada	-	-	Cooperativa de Camamu

**Fonte:** Elaborado a partir de CIPAR Baixo Sul e ASSOCENE (2009).

Valença é o município do Baixo Sul com maior concentração de equipamentos destinados à fabricação de gelo. O município de Cairu, por outro lado, dispõe apenas de uma fábrica de gelo privada em Boipeba – também do Frigorífico DannyBel. Mais comumente, se apóia em Valença, em Barra dos Carvalhos e Barra do Serinhaém, esses dois últimos pertencentes ao microssistema centro. Estas duas últimas localidades dão suporte à frota de camarão e de linha de Boipeba, dada a maior proximidade geográfica quando comparada à Valença, principalmente quando os barcos realizam suas pescarias em direção ao sul.

Já as localidades de Morro de São Paulo, Gamboa do Morro e Garapuá recorrem principalmente à Valença.

O MicroSAL centro é dotado de três fábricas de gelo geridas por entidades de pesca, estando uma em cada município. A fábrica de gelo da Colônia de Pescadores de Taperoá é integrada à Unidade de Beneficiamento de tilápias, tendo principal atribuição no armazenamento da matéria-prima e dos produtos oriundos do processamento. Entretanto, comumente o gelo é comercializado junto aos pescadores e intermediários que o desejam, seja para o acondicionamento a bordo seja para dar suporte ao armazenamento após o desembarque e a comercialização.

A localidade de Barra dos Carvalhos, em Nilo Peçanha, possui uma fábrica de gelo destinada ao abastecimento das embarcações de arrasto de camarão, desta própria localidade, de São Francisco e de Boipeba.

A fábrica de gelo da Cooperativa de Pescadores de Barra do Serinhaém - COOPEBAS, em Ituberá, supre a frota desta localidade, de Ilha do Contrato (em Igrapiúna) e tem dado suporte às embarcações de outras localidades do microssistema sul, uma vez que esta microrregião conta apenas com uma fábrica privada, na sede de Camamu. Também apóia as embarcações das comunidades pesqueiras em geral que navegam em direção ao sul.

Já o MicroSAL sul é o mais desprovido de infraestrutura para fabricação de gelo, contando apenas com uma fábrica de gelo privada em Camamu. Contudo, a microrregião possui a perspectiva de ser dotada com duas novas fábricas: uma em Ilha do Contrato pertencente à Colônia de Pescadores de Igrapiúna, com capacidade de 0,5ton/dia que abastecerá principalmente os produtos da frota de canoas dali e de Tubarão. A fábrica é resultante de uma medida compensatória junto a Empresa El Paso, exigida no âmbito do

licenciamento ambiental das atividades marítimas de petróleo, de responsabilidade do IBAMA.

A segunda fábrica, de 3ton/dia será destinada à Barra Grande sendo concedida pelo MPA e gerida por uma parceria entre Associação de Pescadores de Barra Grande e Colônia de Pescadores de Maraú. É fruto das ações do Ministério da Pesca e Aquicultura, que concede o equipamento àquelas entidades pleiteadas por meio de editais de concorrência.

A cooperativa de pescadores de Camamu e a Associação de Pescadores e Marisqueiras de Ituberá eram dotadas de fábricas de gelo, porém, tiveram problemas na gestão de tais estruturas e da comercialização como um todo. Enquanto em Camamu ela foi desativada, em Ituberá houve a apropriação privada de parte dos equipamentos, de forma que o gelo é adquirido em outro município e armazenado ali, sendo vendido aos pescadores por preços de mercado e o lucro é privado.

No caso das pescarias realizadas em áreas abrigadas, usualmente não é utilizado gelo. Dentre os fatores prováveis, tem-se: i) o tempo entre a captura e o desembarque ser reduzido; ii) o custo do insumo que resulta em mais um encargo ao pescador sem resultar, necessariamente, em acréscimo no valor do produto; iii) a ausência de infraestrutura de gelo, em geral, que está disponível em poucas localidades, que sediam a frota marítima.

Em relação ao abastecimento da frota marítima com diesel, tem-se uma maior concentração de empreendimentos privados, tendo sido citadas duas bombas em Valença, uma bomba na sede de Cairú, uma bomba em Ituberá e uma bomba na sede de Camamu (Tabela 21).

**Tabela 21 – Infraestruturas destinadas ao abastecimento de diesel.**

MicroSAL	Estruturas privadas	Iniciativas comunitárias	Preços praticados (em R\$)
<b>Norte</b>	2 bombas em Valença e 1 na sede de Cairú	Acesso à subvenção ao óleo diesel pela Colônia Z-15 de Valença	Na região: R\$2,20; Acesso à subvenção: R\$1,55.
<b>Centro</b>	1 bomba em Ituberá	Crédito rotativo gerido pela ADESCF	Comercializado pela ADESCF: R\$2,17
<b>Sul</b>	1 bomba em Camamu		

*Fonte: Elaborado a partir de CIPAR Baixo Sul.*

Contudo, é importante destacar que Valença foi contemplada pela política de subvenção ao óleo diesel, de responsabilidade do MPA junto ao governo do estado da Bahia. De responsabilidade da Colônia de Pescadores Z-15 de Valença, tem-se a redução de impostos àquelas embarcações que estão regularizadas pela Capitania dos Portos, permissionadas<sup>96</sup> pelo Ministério da Pesca e cujos donos de barco/pescadores são associados da entidade. Em Valença, a subvenção ao óleo diesel tem gerado uma economia de R\$0,55/litro de diesel, dado que o combustível é obtido por R\$1,65 ao invés de R\$2,20, preço praticado junto aqueles que não têm acesso à subvenção.

A exigência em torno da regularização das embarcações e de seu permissionamento determina que poucos pescadores de fato acessem a política pública dada à condição de informalidade do setor, em que a maior parte das embarcações é irregular e não se encontra permissionada.

Atualmente, o maior beneficiário é o maior frigorífico local cujo proprietário, apesar de não ser pescador, é associado da Colônia e estimou uma economia de R\$150 mil/ano.

Contudo, cabe destacar que as comunidades pesqueiras de Boipeba e Garapuá, em Cairú; de São Francisco e Barra dos Carvalhos, em Nilo Peçanha; e os pescadores do Tento, em Valença; priorizaram a regularização da frota pesqueira dentre as ações a serem empreendidas no âmbito dos projetos de compensação exigidos à Petrobras e à El Paso, pelo IBAMA. Tem-se ao todo 123 embarcações<sup>97</sup> que criaram as condições para acessar a política de subvenção ao óleo diesel, o que corresponde à 24,3% dos saveiros destinados à pesca artesanal na região.

Não obstante, a iniciativa de São Francisco em prover os barcos dali e de Barra dos Carvalhos com óleo diesel se demonstra um mecanismo de economia gerido de forma coletiva, ainda que apresente algumas dificuldades.

Em 2005, a entidade recebeu a doação de óleo diesel com objetivo de constituir um fundo rotativo. Esta medida foi definida pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Francisco – ADESC no âmbito das medidas do licenciamento de

---

<sup>96</sup> O permissionamento da embarcação é um ato administrativo que autoriza uma embarcação explorar um determinado recurso pesqueiro, se constituindo em uma forma de controle do esforço de pesca sobre aquelas espécies que estão sobreexplotadas, como é o caso da lagosta e do camarão.

<sup>97</sup> Fonte: Processo IBAMA referente ao licenciamento da Petrobras.

petróleo à Empresa GRANT<sup>98</sup> e à Empresa PGS Investigações Petrolíferas<sup>99</sup>. Estas deveriam implementar um projeto comunitário definido pelos representantes das entidades de pesca devido à restrição de acesso temporário gerado pelas atividades de pesquisa sísmica marítima na região.

A partir daí, a entidade constituiu um fundo de reserva e passou a buscar óleo diesel nas áreas adjacentes, armazená-lo em tonéis e vendê-lo a prazo aos seus custos de transporte, resultando em um valor de R\$2,17, atualmente. Para os pescadores, é mais econômico adquirir o diesel na localidade do que buscá-lo, além de que o preço a prazo não sofre acréscimo de juros como quando adquirido junto aos postos ou atravessadores. A ADESC só autoriza um segundo crédito após o pagamento do primeiro, de forma a manter recursos em caixa para manutenção do sistema.

Contudo, recentemente o administrador da Colônia Z-15 passou a comercializar diesel em Barra dos Carvalhos por preços mais baratos, de forma a ameaçar a manutenção do sistema. Ao serem questionados se tratava do acesso pelos pescadores à subvenção, o entrevistado mencionou que não, dado que o diesel é comercializado para qualquer um, ou seja, diz respeito apenas a uma prática comercial gerenciada por tal entidade.

Tem-se ainda que, em 2007, os pescadores de Barra do Serinhaém visitaram São Francisco e propuseram à El Paso um projeto similar, fruto também das exigências do IBAMA no âmbito do licenciamento ambiental das atividades de perfuração na região.

Entretanto, o projeto de Barra do Serinhaém propunha, além da aquisição do combustível, a aquisição de uma bomba a ser instalada na comunidade e o licenciamento ambiental necessário ao armazenamento de óleo, o que não ocorreu em São Francisco. Contudo, a empresa não implementou o projeto até o momento, alegando a necessidade de um terreno de posse da cooperativa ou sua cessão pela prefeitura de Ituberá.

É importante observar que o diesel é considerado o maior encargo pelos pescadores que atuam em mar aberto, dado que é um dos fatores de apropriação de parte da produção pelo armador ou mestre<sup>100</sup>. Entretanto, não há nenhuma análise sobre

---

<sup>98</sup> Condicionante da Licença de Operação nº 361/03.

<sup>99</sup> Condicionante da Licença de Operação nº 383/04.

<sup>100</sup> Conforme descrito anteriormente, ou o armador/mestre desconta as despesas do barco para em seguida realizar a divisão das partes ou divide as partes e um número de frações é destinado ao pagamento das

mudanças no sistema de partilha gerado pela economia no total de combustível, seja pela experiência da ADESCF seja pelo acesso à subvenção do óleo diesel. Acredita-se de que esta economia seja apropriada individualmente pelo proprietário da embarcação, devendo ser fruto de pesquisas específicas.

### ***3.5.4 – Demais infraestruturas existentes na região destinadas à cadeia produtiva dos frutos do mar***

Além da existência de infraestrutura voltada à disponibilização de óleo diesel e gelo, a presença de estruturas destinadas ao desembarque da produção é igualmente importante na cadeia produtiva dos frutos do mar extraídos do ambiente natural, sendo importantes no que tange às condições de trabalho àqueles envolvidos com o desembarque, como na qualidade sanitária dos frutos do mar. Ademais, resultam em maior capacidade do poder público na regulação da atividade, no que concerne tanto à gestão ambiental como na sanidade dos alimentos.

Não obstante, o controle da estrutura por um ente específico resulta em maior poder deste sobre a cadeia produtiva tanto em relação ao controle da produção desembarcada, como na cobrança pelo uso da infraestrutura disposta aos pescadores, tornando-se, por vezes, mais um fator de apropriação da produção.

No Baixo Sul não há terminais pesqueiros adequadamente estruturados ao desembarque da produção. Em geral, as embarcações fazem uso: i) de trapiches e portos da comunidade, sendo os mesmos utilizados para embarque e desembarque de pessoas e de cargas em geral; ii) das praias, dividindo este espaço com o turismo, naquelas localidades em que o mesmo está presente; iii) dos quintais da própria residência que estão dispostos junto aos manguezais, estuários, rios e praias. Este último torna-se mais significativo em comunidades cuja frota é de canoas ou que acessam os pesqueiros a pé.

Em Valença e em Camamu, devido ao grande fluxo de passageiros e cargas, a área de desembarque de frutos do mar, principalmente de saveiros e canoas, é separada do desembarque de passageiros. Especialmente em Valença, há uma série de trapiches e portos ao longo do Rio Una, onde a frota de saveiros e de canoas atracam. A Colônia de Pescadores Z-15 é responsável por um dos portos utilizados pelos saveiros, disposto junto

---

despesas com diesel.

a sua sede e fábrica de gelo. Neste porto, há controle do desembarque por parte desta entidade, tendo sido o único com tal característica.

Nas localidades turísticas de Barra Grande, Morro de São Paulo e Boipeba, o cais é utilizado na recepção de passageiros, turistas e lanchas de passeio. As embarcações de pesca fazem uso da praia, não tendo acesso à estrutura disponível. Tão pouco há um espaço destinado ao desembarque ali, de forma que pescadores, baraqueiros e banhistas disputam pelo mesmo espaço.

Outra estrutura coletiva existente no Baixo Sul destinada à cadeia produtiva dos frutos do mar destina-se ao processamento de peixes, estando presente no microSAL norte e centro. Resultantes de investimentos da Bahia Pesca, a Colônia de Pescadores de Valença possui uma unidade de beneficiamento para peixes diversificados, oriundos da pesca artesanal, localizada junto à sua sede no bairro do Tento e à Colônia de Pescadores de Taperoá possui uma unidade de beneficiamento destinada a tilápias, produto oriundo da aquicultura, estando situada na orla do município.

Segundo o presidente da entidade, a Unidade de Beneficiamento de Valença operou durante um pequeno período como etapa de teste e atualmente encontra-se desativada, pois aguarda licença ambiental para funcionar.

A Unidade de Beneficiamento de Taperoá é capaz de processar até uma tonelada de tilápia por dia, tendo como produtos o filé ou o peixe inteiro, descamado e eviscerado. São vinte marisqueiras que atuam na unidade sendo o pagamento realizado por hora de trabalho, no valor de R\$2,20. As mulheres observam que quando as mesmas ficam doentes, necessitam cuidar dos filhos ou se machucam na filetagem, são afastadas da atividade, mas devidamente remuneradas o que lhes confere condições de segurança social. Há uma satisfação expressa, por parte dessas mulheres, em relação à Unidade e de sua gestão pela Colônia.

O projeto de construção da unidade envolveu a capacitação e a disponibilização de infraestrutura para o cultivo de tilápias às famílias de pescadores do município, como alternativa de renda. Entretanto, ao cessar as atividades de disponibilização dos juvenis para o cultivo pela BahiaPesca, as famílias não foram capazes de manter a atividade.

Atualmente, a Colônia adquire a matéria-prima de produtores rurais do interior do Baixo Sul e disponibiliza o peixe inteiro e eviscerado às entidades locais que participam do

Programa Fome Zero. É a única entidade de pesca que acessa o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA da CONAB.

Não obstante, a unidade necessita de readequações para atender à legislação sanitária e ambiental e atualmente opera parcialmente. Tanto os gestores da unidade como as mulheres que participam do beneficiamento temem não conseguirem adequá-la e que as atividades da fábrica se encerrem.

Destaca-se que, segundo os representantes da Colônia, a unidade de Taperoá possui capacidade para beneficiar peixes oriundos da pesca artesanal, fato este de interesse dos pescadores e marisqueiras que participam do Projeto CIPAR Baixo Sul. Entretanto, segundo a Bahia Pesca, estão sendo previstos novos investimentos que visam tornar a Unidade ainda mais especializada no processamento de tilápias.

### **3.5.5 – Acesso a crédito**

A política de crédito destinada à pesca artesanal é de responsabilidade do PRONAF, conhecida como PRONAF Pesca e Aquicultura. Os pescadores encontram-se nas categorias: Pronaf A, Pronaf Comum, Pronaf Jovem, Pronaf Mulher e Pronaf Mais Alimentos. As características desses programas encontram-se no ANEXO D.

Destaca-se que na Bahia, os créditos são concedidos tanto pelo Banco do Brasil como pelo Banco do Nordeste - BNB.

Apesar da diversidade de linhas de financiamento, os pescadores alegam não terem acesso ao Pronaf. Em virtude disto, o BNB foi convidado a participar das atividades institucionais do CIPAR, tendo ido ao evento realizado entre 16 e 18 de março de 2010, em Cachoeira. Neste, os pescadores coordenaram os debates com esta e outras entidades e fizeram a seguinte pergunta ao representante do BNB: "*O Governo Federal mostra nos meios de comunicação vários programas voltados para os pescadores, porém quando os pescadores tentam acessar estes recursos não conseguem. Por quê?*"

Segundo os pescadores, o crédito está fechado para o setor pesqueiro no Baixo Sul, sob alegação de alto índice de inadimplência. É polêmica se as altas taxas de inadimplência são de responsabilidade dos próprios pescadores, ou de agricultores da região.

Outros observaram que a reprovação do crédito ocorre no âmbito das agências, sob a alegação de baixa viabilidade econômica dos projetos. Neste sentido, Petrere (*com. pess.*) denota a importância em realizar análise sobre o lucro gerado pela pesca artesanal de forma a subsidiar os pescadores no acesso às políticas de crédito<sup>101</sup>.

O representante do BNB, por outro lado, observa que os créditos não são concedidos em virtude da maior parte dos pescadores não deterem Declaração de Aptidão do Pronaf – DAP, de responsabilidade da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola – EBDA, órgão do governo do estado ligado à Secretaria Estadual de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária – SEAGRI.

Independente do peso de tais fatores, na prática, tem-se que o setor pesqueiro não obtém os benefícios das políticas de crédito do PRONAF.

Ainda em relação ao acesso ao crédito, faz-se necessário explicitar a experiência que está ocorrendo na sede de Cairú. Esta localidade participa de um projeto de economia solidária destinado à geração de crédito aos moradores locais, conduzido pela Universidade Federal da Bahia - UFBA.

O projeto é parte das ações empreendidas pela Petrobras no Programa de Educação Ambiental, condicionante da licença de produção do Campo de Manati, exigido pelo IBAMA no âmbito do licenciamento ambiental. Foi construído em conjunto com a comunidade local que acreditava que a falta de crédito aumentava a vulnerabilidade das famílias às intempéries.

A análise da UFBA denota que, além disto, os moradores da localidade adquirem seus insumos básicos nas cidades vizinhas, de forma a não promover a circulação da moeda local, havendo uma evasão de recursos financeiros, mesmo que microrregional.

Com base nisto, foi criada a moeda “Tinharé” e negociada sua utilização como moeda local junto aos comerciantes que passaram a oferecer descontos àqueles que utilizassem a moeda. Apesar do pouco tempo da iniciativa, dado o banco comunitário ter

---

<sup>101</sup> Comunicação pessoal realizada em 02.09.2010. São exemplos de trabalhos científicos que realizaram análise sobre o lucro de pescarias artesanais: Bastos (2009); Carvalho (2008); Petrere *et al.* (2006); Faria Junior & Batista (2006); Ceregato & Petrere (2003).

iniciado suas atividades em setembro de 2009, as expectativas em torno dos resultados tanto pelos técnicos da UFBA como pelos moradores são positivas<sup>102</sup>.

Cumpre esclarecer que o crédito não é destinado à atividade produtiva e nem se restringe às famílias de pescadores. Contudo, se constitui em um instrumento importante ao ampliar o acesso das famílias aos insumos básicos e principalmente, aumentar a rotatividade de recurso no interior da sede do município, beneficiando também as famílias de pescadores.

### ***3.5.6 – Identificação dos elos da cadeia produtiva dos frutos do mar localizados no Baixo Sul – BA.***

O presente item visa apresentar cada um dos elos da cadeia produtiva, presentes no Baixo Sul, por meio de uma descrição acerca de suas características, de seu encadeamento com os demais elos situados à jusante e à montante e considerando as especificidades de cada microssistema agroalimentar localizado.

Os elos ora descritos iniciam-se na Unidade Doméstica de Produção – UDP que consiste da etapa produtiva associada ao beneficiamento dos produtos para então descrever os comerciantes presentes (primeira comercialização, peixarias, feiras e mercados públicos) até os elos finais, compostos pelos restaurantes.

#### **▪ *A Unidade Doméstica de Produção***

Resgata-se aqui a análise de Coraggio (2000), abordada no Capítulo 2, páginas 103 e 104. Para o Baixo Sul, argumenta-se que os fatores que definem a organização da unidade doméstica de produção, em torno de uma família nuclear, expandida ou de um grupo maior (comunidade, grupo de mulheres ou de pescadores) estão associados às características das pescarias realizadas e da maior inserção do turismo e da presença de comerciantes (intermediários) em uma comunidade, sendo que a *Unidade Doméstica de Produção do Grupo ou "Contratada"* ocorre principalmente no âmbito das pescarias de

---

<sup>102</sup> No segundo semestre de 2009 havia uma liderança e uma marisqueira de Cairú que participavam das atividades do Projeto CIPAR e das atividades do Banco Comunitário que explicitaram, por várias vezes, o contentamento com a iniciativa. Em paralelo, foi realizada uma reunião em outubro de 2009 com representantes do BanSol, grupo da UFBA responsável pela atividade que observou que os resultados estavam acima do esperado, passado apenas um mês do lançamento da moeda “Tinharé”.

arrasto de camarão e no beneficiamento deste recurso, mas podem ocorrer em outras pescarias quando há apropriação dos meios de produção por intermediários/armadores, safras concentradas em poucos meses e peixarias/restaurantes interessados em adquirir os produtos na safra e armazená-los para comercialização no período de maior demanda.

A diferenciação entre uma unidade doméstica de produção cujos participantes são o núcleo da família de outra unidade que envolve os demais familiares é de pouca relevância aos objetivos desta tese, tendo sido agrupados e definidos como *Unidade Doméstica de Produção Familiar*. Cabe expor apenas que, em geral, a família expandida está envolvida em pescarias tradicionais que demandam a participação de um maior número de pessoas na confecção dos artefatos de pesca e/ou na realização das pescarias, a exemplo da pesca de camboa, ou ainda quando há safras em que os parentes se unem para beneficiar toda a produção.

A tabela 22 apresenta um resumo contendo os principais fatores que diferenciam a unidade doméstica de produção (UDP) familiar e contratada. A *UDP familiar* caracteriza-se pela participação da família, composta por homens e mulheres nas atividades de captura e de beneficiamento. Em geral, cabe ao homem as pescarias que demandam maior esforço físico, a exemplo do calão, do tapasteiro e do mergulho, e aqueles que demandam uma maior dedicação em termos de tempo fora de casa, a exemplo da pesca de linha em mar aberto. Por consequente, pescarias realizadas em mar aberto são sempre atividades masculinas.

Às mulheres cabe a mariscagem e o beneficiamento dos produtos adquiridos por toda a família. Enquanto a mariscagem é realizada considerando os ciclos de maré, o beneficiamento é realizado em conjunto aos demais afazeres domésticos, podendo ser realizado no interior da residência ou junto a vizinhos e familiares.

Os principais recursos beneficiados são os catados, cuja matéria-prima pode ser o siri, o caranguejo, o aratu, a ostra e o sururu.

A elaboração de produtos secos ocorre também no interior da unidade doméstica de produção, sendo realizado igualmente pelas mulheres.

Contudo, produtos frescos e inteiros, principalmente os pescados podem não ser beneficiados ou serem apenas eviscerados ainda na embarcação de forma que os produtos são comercializados sem a etapa de beneficiamento.

**Tabela 22 – Tipologias de Unidade Doméstica de Produção (UDP): familiar ou “contratada” com base em Coraggio (2000).**

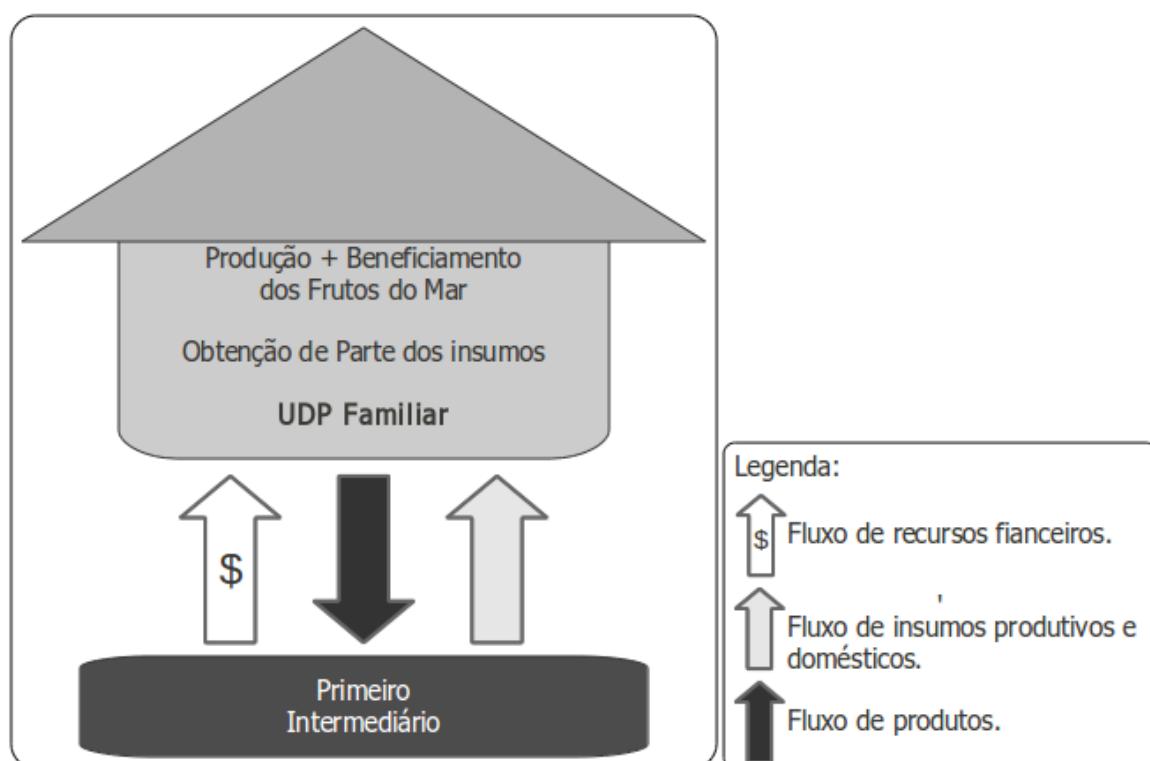
<b>Fatores</b>	<b>Unidade Doméstica de Produção</b>	
	<b>Familiar</b>	<b>“Contratada”</b>
<b>Tipo de pescaria</b>	i) totalidade das pescarias realizadas em ambientes abrigados;  ii) pescaria de linha de mão e de rede de emalhe realizadas em mar aberto.	Arrasto de Camarão e em menor escala, pesca de calão.
<b>Atribuição dos homens</b>	Captura daqueles recursos que demandam maior tempo fora de casa e/ou maior esforço físico.	Participação das atividades do barco de arrasto (saveiro). Como resultado do trabalho, os pescadores recebem parte do camarão e vendem-no ao armador, ao mestre ou a um intermediário. Outra forma de remuneração são os peixes de pequeno tamanho que são capturados de forma acessória e que são comercializados junto a intermediários ou mulheres especializadas em “espéteiros”.
<b>Atribuição das mulheres</b>	Captura os mariscos e beneficia os diversos produtos extraídos pelos membros da família. A atividade de beneficiamento é realizada no interior da residência ou junto aos familiares e vizinhos.	Beneficiamento do camarão capturado pela embarcação, sendo a mão de obra contratada pelo armador ou intermediários.  Compra peixes de pequeno tamanho do barco, beneficia-os e comercializa na forma de “espéteiros” por meio de encomendas ou de forma ambulante.
<b>Relação com o turismo e peixarias</b>	Comercializa o produto resultante do trabalho da família junto a atravessadores, peixarias, restaurantes ou nas ruas, feiras e mercados.	É contratada para beneficiar camarão, pelos restaurantes, peixarias e intermediários (armadores), principalmente nos períodos de safra.  Recebe por quantidade de produto beneficiado.
<b>Onde ocorre</b>	Em cem por cento das comunidades pesqueiras do Baixo Sul.	i) Comunidades que capturam camarão por meio de arrasto: em Valença: Tento; em Cairú: Boipeba; em Nilo Peçanha: São Francisco, Barra dos Carvalhos; em Ituberá: Barra do Serinhaém;  ii) bairros das sedes dos municípios em que há peixarias: Valença (Tento, Bolívia e Mangue Seco), Camamu e Taperoá (São Felipe);  iii) Localidades Turísticas: Morro de São Paulo, Boipeba e Barra Grande;  iv) Valença: rejeito do camarão e do calão: espéteiros de peixe.

Fontes: Elaborado a partir de Processos IBAMA (Petrobras e EL Paso) e Projeto CIPAR Baixo Sul (TRANS FOR MAR Consultoria Ltda).

A análise relativa às formas de conservação dos frutos do mar em trinta e oito comunidades identificou que em 89% delas os produtos são conservados em geladeira e em 100% comercializados frescos, em geral, até o dia seguinte à pescaria. Não menos importante é a conservação do pescado na forma “seca” ou “salgada” que ocorre em 71% das comunidades (Tabela 23).

O gelo aqui está entre os insumos necessários à conservação após o desembarque da produção. Em geral, é obtido por meio do feitio caseiro, utilizando as geladeiras da própria residência, ou é comprado de outras residências.

O resultado do trabalho familiar é o produto pesqueiro, que é comercializado direta ou indiretamente. A figura 12 apresenta um esquema acerca da *Unidade Doméstica de Produção Familiar*.



**Figura 12 – Esquema representando a Unidade Doméstica de Produção Familiar para as comunidades pesqueiras do Baixo Sul, conforme Coraggio (2000).**

A renda da família é complementada por outras fontes de renda que vão desde o extrativismo, a exemplo da piaçava e do dendê, a maricultura, o turismo e a prestação de

serviços em localidades turísticas e centros urbanos. Não menos importante é a complementação da renda por meio do acesso às políticas públicas de segurança social, incluindo o salário-defeso, resultante do período de proibição da pesca frente às normativas ambientais (Tabela 24).

**Tabela 23 – Estruturas utilizadas para conservação dos frutos do mar e formas de conservação dos frutos do mar presentes na UDP Familiar, por MicroSAL. Em ( ) é descrito o número de comunidades analisadas (n) sobre o total/microSAL.**

MicroSAL	Estruturas presentes (%)			Formas de conservação (%)		
	Aquisição/feitiço de gelo	Geladeira	Freezer	Fresco	Congelado	Seco, salgado ou defumado
Norte (4/16)	50%	100%	100%	100%	100%	75%
Centro (10/23)	10%	100%	70%	100%	50%	50%
Sul (24/52)	71%	83%	42%	100%	37%	79%
Total (38/91)	<b>53%</b>	<b>89%</b>	<b>55%</b>	<b>100%</b>	<b>47%</b>	<b>71%</b>

*Fontes: Elaborado a partir de Processos IBAMA (Petrobras e EL Paso) e Projeto CIPAR Baixo Sul (TRANS FOR MAR Consultoria Ltda).*

A Unidade Doméstica de Produção “Contratada” está associada principalmente às pescarias de arrasto, seja em relação ao camarão, seu produto principal ou aos seus produtos acessórios, ou seja, peixes miúdos cuja proporção comumente é muito maior do que a quantidade de camarão capturada<sup>103</sup> (Figuras 13 e 14).

Nas comunidades e bairros onde a pesca do camarão é bastante representativa existem grupos de mulheres que trabalham prioritariamente no beneficiamento desse recurso, principalmente em seus períodos de safra. Trata-se, contudo, de uma tarefa que faz uso da *expertise* das marisqueiras que tradicionalmente desenvolviam essa atividade no interior da residência. Assim, apesar de serem “contratadas”, a atividade mantém-se enquanto doméstica, podendo ser realizada no interior da residência ou em grupos, nas comunidades, nas peixarias e nos restaurantes.

<sup>103</sup> Isaac & Braga (1999) ao estudarem a pesca de camarão na costa norte brasileira constataram que a proporção entre camarão e fauna acompanhante é de 1:5, ou seja, para cada quilo de camarão capturado há cinco quilos de outras espécies que não são alvo da pescaria. Entretanto, a parte aproveitável resulta em uma proporção de 1:4,3.

Nas UDP's "contratadas" a dedicação às demais atividades que compõem a renda familiar, tais como a extração e beneficiamento de outros produtos da pesca, colheita de piaçava e de dendê, descritas na tabela 24 perdem importância, retringindo-se apenas durante o período de defeso do camarão, quando a pesca de arrasto é suspensa.

**Tabela 24 – Principais atividades econômicas e políticas públicas de seguridade social declaradas pelos participantes do CIPAR Baixo Sul e descritas no âmbito dos diagnósticos como necessárias à composição da renda familiar às famílias de pescadores, por município do Baixo Sul – BA.**

<b>MicroSAL</b>	<b>Municípios</b>	<b>Atividades econômicas Complementares</b>	<b>Políticas Públicas</b>
Norte	Valença	Artesanato, comércio e turismo	Bolsa família, Aposentadoria e seguro-defeso
	Cairu	Turismo, artesanato, comércio, produção de polpa de frutas	Aposentadoria e seguro-defeso
Centro	Taperoá	Maricultura (cultivo de ostra e de tilápias)	Bolsa-família, Auxílio-maternidade, Aposentadoria e Seguro-defeso
	Nilo Peçanha	Comércio, processamento de piaçava, feitio de artesanatos de piaçava, confecção de petrechos, construção naval, maricultura (cultivo de camarão)	Bolsa-família, seguro-defeso
	Ituberá	Extração e processamento de piaçava, sangria de borracha, comércio e turismo	Bolsa-família, seguro defeso, auxílio-doença
Sul	Igrapiúna	Turismo, extração de piaçava, borracha e dendê, cultivo de guaraná, cravo e cacau, roça.	Seguro defeso e bolsa-família
	Camamu	Turismo, extrativismo de dendê cultivo de cacau, banana, aipim, coco, cravo e produção de farinha	Seguro defeso e bolsa-família
	Maraú	Turismo, artesanato, agricultura, artes de pesca, construção civil, aluguel de casas, prefeitura e pequenos comércios	Seguro defeso, bolsa-família

*Fontes: Elaborado a partir de Processos IBAMA (Petrobras e EL Paso) e Projeto CIPAR Baixo Sul (TRANS FOR MAR Consultoria Ltda e Buriti Educacional Ltda).*

O serviço de beneficiamento é contratado pelos atravessadores que adquirem o camarão inteiro do barco e remuneram por quantidade de produto beneficiado<sup>104</sup>. A quantidade “de filé” produzido por dia é anotada pelo intermediário e o acerto feito conforme a necessidade da trabalhadora. Figueira observa que a rotina de trabalho das catadeiras varia conforme as safras do camarão, exigindo maior ou menor dedicação do tempo de sua rotina diária. Não raro, buscam a ajuda eventual dos filhos para obter um rendimento maior, sobretudo nas épocas de safra (DIOGO *et al.*, 2008).

No caso das peixarias e atravessadores situados nas sedes dos municípios e nas localidades turísticas, a contratação de mulheres para beneficiamento do camarão nos períodos de safra ou quando há aquisição de grandes volumes do produto adquiridos diretamente das embarcações e/ou do primeiro intermediário é uma prática comum (Tabela 25). Para estes comerciantes, a contratação deste tipo de serviço foi declarada como um mecanismo de melhoria dos lucros, dado que é mais barata a contratação do que comprar o camarão beneficiado pelas mulheres no interior da residência. Não obstante, em menor grau, algumas peixarias declararam que o beneficiamento no interior do estabelecimento é um mecanismo de controle sanitário uma vez que é possível supervisioná-lo. Os comerciantes sempre realizam o beneficiamento de camarão, havendo exceção apenas àqueles restaurantes que exigem realizá-lo no âmbito de suas dependências.

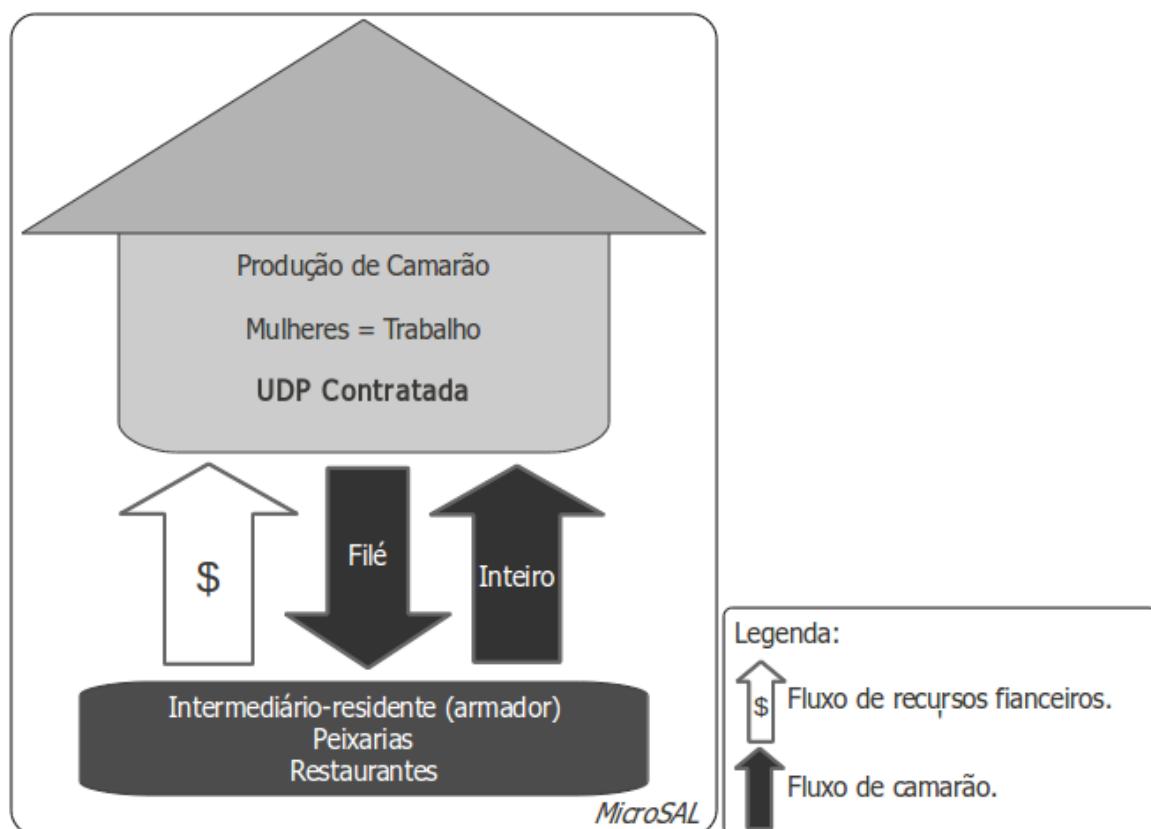
De maneira similar, os restaurantes e bares que adquirem grandes quantidades de camarão no período da safra, fazem uso de mão-de-obra feminina para seu beneficiamento e algumas vezes, para o feitio de postas de peixes. Entretanto, tais restaurantes consideram este mecanismo como uma prática de controle sanitário. Além da supervisão em torno dos aspectos sanitários, os produtos já são fracionados e congelados em porções individuais que serão consumidas até seis meses depois. Peixarias e restaurantes mencionaram que uma única marisqueira chega a beneficiar cem quilos de filé de camarão em um mês.

---

<sup>104</sup> Nas entrevistas realizadas junto a intermediários/peixarias, em outubro de 2009, foi citado o pagamento de R\$1,00/quilo de camarão beneficiado como sendo o preço praticado na época.

**Tabela 25 – Percentual de restaurantes em localidades turísticas e de peixarias que contratam mulheres para beneficiar o camarão.**

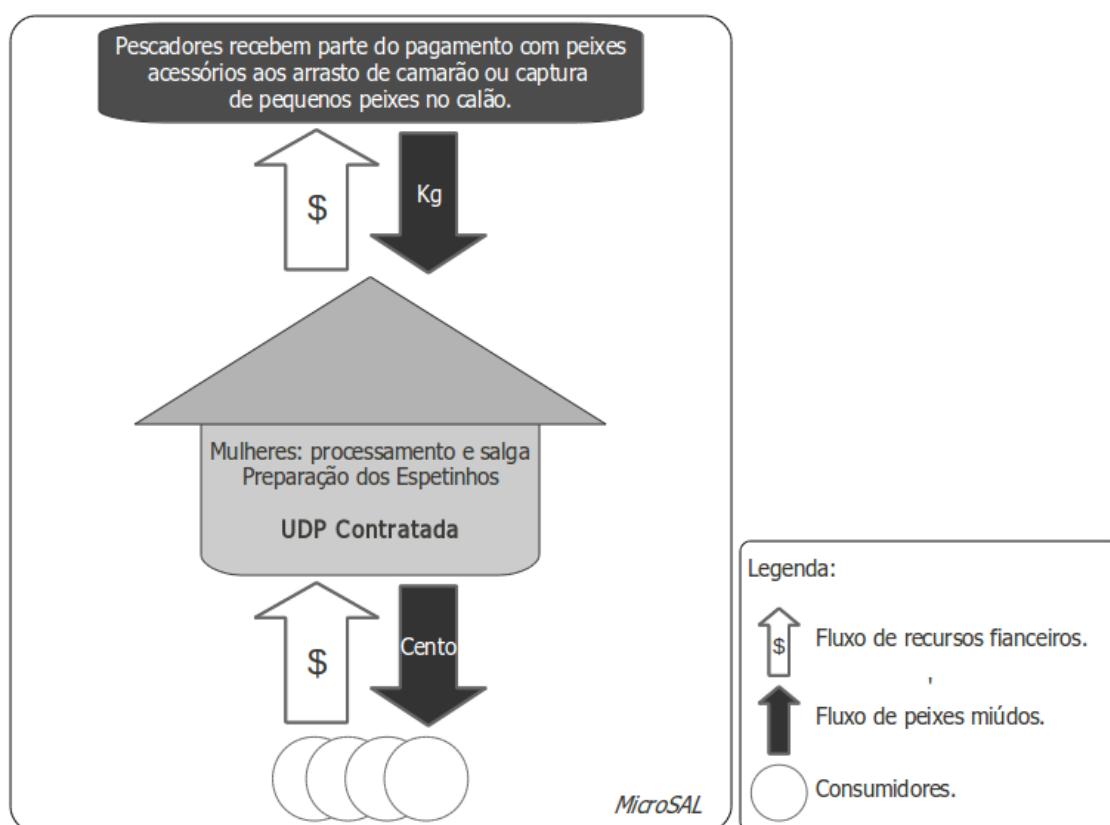
<i>MicroSal</i>	Localidades	Restaurantes	Peixarias
Norte	Valença	-	33%
	Boipeba	18%	100%
	Morro de São Paulo	0%	-
Centro	Taperoá	-	50%
	Ituberá	-	33%
Sul	Camamu	-	100%
	Barra Grande	37%	100%



**Figura 13 – Esquema representando a UDP Contratada para o beneficiamento de camarão, conforme Coraggio (2000).**

Uma segunda característica da *Unidade Doméstica de Produção "Contratada"* é a salga dos peixes miúdos capturados acessoriamente ao camarão (Figura 14). Igualmente realizada por mulheres, esses peixes são limpos, destripados, salgados e depois secos ao

sol. Servem tanto para o consumo doméstico como para o comércio com compradores advindos de outras cidades da região, além de serem vendidos diretamente aos consumidores, nos próprios municípios. Sua comercialização é no espeto. Cada espeto possui sete peixes e, em geral, a comercialização é realizada em blocos com cem espertos (centos).



**Figura 14 – Esquema da Unidade Doméstica “Contratada” na destinação do rejeito da pesca de camarão, com base em Coraggio (2000). Quanto aos consumidores, trata-se de moradores que residem nos municípios do Baixo Sul e compram o produto das mulheres.**

Contudo, ao contrário do camarão, a matéria-prima dos espetinhos é adquirida pelas mulheres que assumem tanto seu processamento como sua comercialização. Não se trata assim de uma prestação de serviço, mas de dar destinação a um subproduto desta pescaria, de baixo valor de mercado.

Diogo *et al.* (2008) constataram que em Valença, além dos peixes oriundos do arrasto de camarão, os peixes capturados no calão também são comprados dos pescadores e tratados pelas marisqueiras do bairro do Tento para serem comercializados em espetinhos. Também em entrevista, uma peixaria de Valença destacou que fornece

peixe miúdo, rejeito da pesca de rede de emalhe, a mulheres que o adquirem para confeccionar espetos.

Apesar das atividades no âmbito da *Unidade Doméstica de Produção Contratada* serem executadas em grupo, a apropriação do produto é individual, ou seja, cada marisqueira responde individualmente pelo beneficiamento e pela venda do pescado. Nesta categoria, não necessariamente o restante da família se dedica a atividade pesqueira.

- ***O sistema de intermediação caracterizado pela relação entre as unidades domésticas e o primeiro-intermediário***

A análise sobre os dados relacionados à primeira comercialização, ou seja, sobre a transação realizada entre a unidade doméstica de produção e o elo subsequente da cadeia produtiva de trinta e nove comunidades e bairros pesqueiros, associados às entrevistas realizadas com comerciantes de peixarias e dos mercados públicos, permitiu identificar duas formas de comercialização: venda dos produtos das UDP doméstica a comerciantes, denominados de primeiro intermediário, ou venda direta ao consumidor, incluindo neste grupo os restaurantes (Tabela 26).

A comercialização junto aos intermediários, atravessadores ou pataqueiros, como são localmente chamados, foi caracterizada a partir da relação que os mesmos estabelecem com as famílias de pescadores, tendo sido identificadas três tipologias não excludentes. Ou seja, é comum a existência de mais de uma tipologia em uma única comunidade e até mesmo, junto a uma única unidade doméstica.

**Tabela 26 – Tipologias de comercialização direta e indireta identificadas em cada microssistema (comunidades diagnosticadas/total de comunidades). Destaca-se que a informação diz respeito à frequência que cada tipologia ocorre por microssistema agroalimentar localizado – MicroSAL.**

MicroSAL	% Comercialização Indireta			% Comercialização Direta		
	Interm I	Interm II	Interm III	Ruas	Feiras	Restaurantes
Norte (7/16)	71%	43%	29%	29%	14%	100%
Centro (10/23)	80%	30%	0%	70%	50%	40%
Sul (22/52)	41%	45%	59%	68%	59%	64%
<b>Baixo Sul (39/91)</b>	<b>54%</b>	<b>41%</b>	<b>38%</b>	<b>64%</b>	<b>49%</b>	<b>64,1%</b>

*Fontes: Elaborado a partir de Processos IBAMA (Petrobras e EL Paso) e Projeto CIPAR Baixo Sul (TRANS FOR MAR Consultoria Ltda).*

A primeira tipologia ocorre em 54% das comunidades e é constituída por aqueles intermediários que residem nas próprias comunidades e que são parte de suas relações cotidianas, definido como *Intermediário I* ou *Intermediário-residente*. É comum, suprirem as necessidades da família frente alguma adversidade, de forma que a UDP comprometa a produção com vistas a pagar pelo empréstimo. Tais intermediários frequentemente são mais capitalizados que o restante da comunidade, sendo também proprietários das mercearias locais e/ou dos meios de transporte, como tratores e barcos. O pagamento pela produção, em geral, é à vista sendo o acerto, no máximo, semanal.

Nas comunidades que atuam em mar aberto é comum este intermediário ser proprietário de parte da frota e/ou dotar os barcos com os insumos necessários à pescaria, caracterizando-se como um armador de pesca. Destaca-se que das doze comunidades que exercem pescaria em mar aberto, dez delas possuem intermediários residentes. As duas que são exceção – Morro de São Paulo e Moreré – são localidades turísticas e seus pescadores comercializam o pescado diretamente em restaurantes.

Já as localidades turísticas de Barra Grande e Boipeba possuem intermediários residentes que além de adquirirem os frutos do mar produzidos pelas unidades domésticas produtivas da própria localidade, adquirem os produtos de intermediários residentes de outras comunidades, de peixarias nas sedes e ainda de outras regiões no país, e abastecem os restaurantes locais. Assim, ao mesmo tempo em que essas peixarias são caracterizadas como primeiro intermediário, elas ocupam posições medianas na cadeia produtiva concatenando a produção do Baixo Sul à de outras regiões e vice-versa.

Tais intermediários participaram de entrevistas específicas, cujos resultados serão apresentados no âmbito da análise sobre as peixarias.

Uma segunda tipologia de intermediários, presente em 41% das comunidades, diz respeito àqueles comerciantes que vão buscar a produção na comunidade, mas que não residem ali, tendo sido definidos como *Intermediários II ou Intermediários Visitantes*. Estes podem prover as famílias com objetos e insumos ausentes nas comunidades, como exemplo, utensílios de cozinha. Nesses casos, é realizado escambo entre o insumo/objeto e os produtos da pesca. Quando compram a produção diretamente, podem fazê-lo no fiado. Em geral, a relação com esses intermediários é menos estável e marcada por certo grau de desconfiança. Não raro, o intermediário-visitante comercializa os produtos adquiridos nos mercados e feiras das sedes dos municípios.

A terceira tipologia (*Intermediários III*) consiste nos intermediários que possuem estrutura na sede dos municípios ou por aqueles comerciantes que vem de outros municípios para ali receberem a mercadoria. Neste caso, a relação é estritamente comercial, dado que o intermediário não se relaciona diretamente com a unidade doméstica. A produção é escoada em barcos de transporte de passageiros, sendo algum membro da família responsável por realizar o transporte e comercializar a produção, o que comumente se dá na beira do cais. O pagamento é realizado em dinheiro, à vista. Há casos em que o comércio na beira do cais é realizado entre este intermediário e aquele que reside na comunidade. Esta forma de comercialização foi diagnosticada em 38% das comunidades. Em muitos casos, esses intermediários são as próprias peixarias existentes nas sedes do município.

A comercialização direta, entre a unidade doméstica de produção e o consumidor pode ser realizada, sobre tudo, de três formas: i) nas *ruas*, por meio do comércio ambulante ou de porta em porta da própria comunidade ou na sede dos municípios (64%); ii) junto aos *restaurantes* existentes nas localidades turísticas, aos turistas ali presentes ou para atender encomenda dos restaurantes (64%) e iii) nas *feiras* e mercados públicos, por algum dos integrantes da UDP (49%), (Tabela 26). Em Graciosa (Taperoá) há comercialização dos frutos do mar oriundos da UDP *familiar* na estrada, frente ao movimento constante na BA 001.

Em 13% das comunidades a comercialização é sempre direta, ou seja, é estritamente realizada entre a unidade produtiva familiar e o consumidor, não havendo

intermediação. Ao todo são cinco comunidades que possuem tal característica: Morro de São Paulo, em Cairu; Prainha I em Taperoá; Bom Jardim, Limeira I e II e Pai André, em Igrapiúna; e Barcelos do Sul, em Camamu.

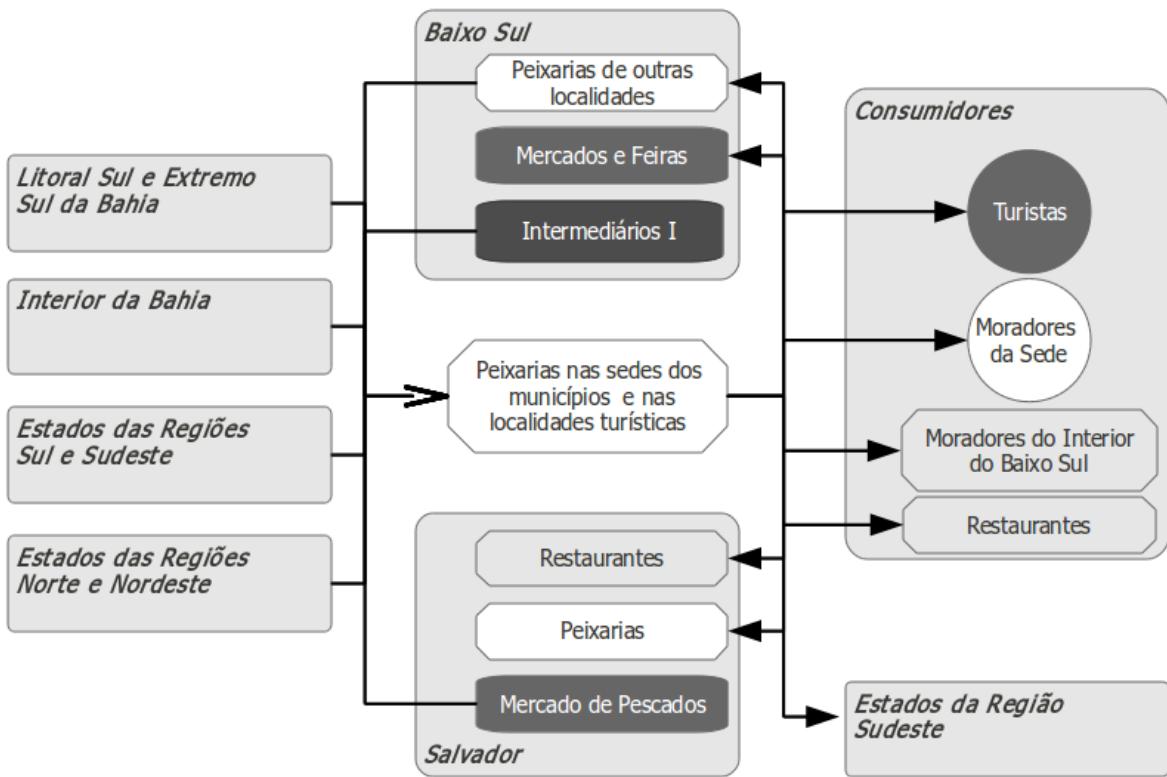
- ***Peixarias***

Neste item são analisadas as peixarias situadas nas sedes dos municípios de Camamu, Taperoá, Ituberá e Valença e aquelas presentes nas localidades turísticas de Barra Grande (Maraú) e Boipeba (Cairú) que participam de elos intermediários da cadeia produtiva, conectando *Unidades Domésticas Produtivas – Familiar e Contratada* e *Intermediários-Residentes* a peixarias e intermediários dos municípios adjacentes, aos mercados públicos e feiras (do próprio município ou demais) e, principalmente, aos restaurantes e consumidores locais situados no Baixo Sul.

São também estes estabelecimentos que recebem produtos – em maior ou menor proporção – de outras regiões do país, inserindo-os na cadeia produtiva local. Em menor escala, enviam frutos do mar produzidos no Baixo Sul a outros centros consumidores, dentre os quais, Salvador e municípios do estado do Espírito Santo (figura 15).

As peixarias comercializam principalmente pescados e catados, tendo sido identificados três padrões de peixarias quanto aos pescados fornecidos (peixes de 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> qualidade, lagostas e camarões) associados à estratégia de aquisição dos produtos (fornecedores) e de destinação ao mercado consumidor. Para os polvos e catados, como será abordado em seguida, este padrão não se mantém, ainda que o produto esteja entre o rol daqueles comercializados pelos estabelecimentos.

Com vistas à melhor compreensão sobre os produtos comercializados em peixarias e mercados, são apresentados exemplos de preços praticados na região do Baixo Sul para os principais recursos pesqueiros, por produto comercializado (Tabela 27). Cumpre esclarecer, entretanto, que tais valores foram citados por algum dos entrevistados, sendo considerados valores de referência, dado que as estratégias utilizadas por cada comerciante podem resultar em preços de compra e de venda diferenciados e não houve respostas acerca dos preços de compra e venda suficientes para uma análise quantitativa.



**Figura 15 – Esquema representando os lugares de origem de pescados e catados (seta com ponta aberta) às peixarias e todas as possibilidades de destinação dos produtos (setas com ponta cheia).**

Também com o objetivo de dimensionar as peixarias locais, a Tabela 28 apresenta o total adquirido por peixaria que será destinado a comercialização para: peixes de todas as qualidades, camarão, polvo, lagosta e catados. O total – em quilos – comercializado varia entre quatro e 84 toneladas. Entretanto, peixes consistem no principal produto em peso em todas elas<sup>105</sup>.

<sup>105</sup> Cumpre esclarecer que nenhuma peixaria do microssistema centro respondeu as entrevistas completas, caracterizada pela associação das perguntas ao calendário e que permitiu a elaboração da tabela 28.

**Tabela 27 – Valores de referência (em R\$) praticados na região relacionados aos produtos comercializados por peixarias e mercados públicos.**

	Recurso Pesqueiro	Apresentação do produto para venda e período do ano	Preço de aquisição (em R\$/Kg)	Preço de venda (em R\$/kg)
<b>Camarão, lagosta e polvo</b>	Camarão pistola	Inteiro, no verão	17,00	20,00 – 25,00 (chega até 50,00)
	Camarão pistola	Inteiro, no inverno	12,00	15,00
	Camarão rosa	Filé no verão	17,00	18,00 a 22,00
	Camarão tanha	Filé no verão	-	12,50
	Camarão tanha	Filé no inverno	1,00 a 3,00	7,00
	Lagostas	Inteira	16,50	20,00
	Polvos	Inteiro	18,00	20,00
<b>Peixes de 1ª</b>	Badejo	Inteiro	10,00 a 13,00	12,00 a 15,00
	Dentão	Inteiro	13,00	
	Robalo	Inteiro	10,00 a 12,00	15,00 a 18,00
	Cavala	Inteiro	8,50	10,00
	Vermelhos	Inteiro	10,00	12,00
	Dourado	Inteiro	7,50-8,50	15,00
	Tainha	Inteiro	6,50	7,50
<b>3ª</b>	Pescada	Inteira	-	7,50
	Arraia	Em pedaços	3,50	6,00
<b>Peixe Aperitivo</b>	Pititinga	Inteira	1,50	5,00
<b>Catados</b>	Siri	Verão	17,00	20,00
	Siri	Inverno	7,00	10,00
	Aratu			15,00
	Ostra			12,00
	Caranguejo		5,50	
<b>Mariscos vivos</b>	Guaiamum vivo	corda		30,00
<b>Secos</b>	Manjuba seca		5,00	6,00
	Sardinha seca		6,00	7,00
	Espeto	fardo com 100	5,00	6,00

**Tabela 28 – Total de frutos do mar (em Kg) adquirido pelas peixarias em um ano (n=10).**

Peixaria	Local	MicroSAL	Peixes	Camarão	Polvo	Lagosta	Catados	Total
<b>1</b>	Barra Grande	Sul	51.000	13.500	1.000	1.000	1.200	<b>67.700</b>
<b>2</b>	Barra Grande	Sul	12.600	6.000	1.500	1.000	2.400	<b>23.500</b>
<b>3</b>	Camamu	Sul	13.300	840	600		10.000	<b>24.740</b>
<b>4</b>	Boipeba	Norte	2.700	2.000				<b>4.700</b>
<b>5</b>	Boipeba	Norte	2.950	1.000				<b>3.950</b>
<b>6</b>	Boipeba	Norte	20.500	3.950	13.100	15.000	4.600	<b>57.150</b>
<b>7</b>	Valença	Norte	36.000	1.800	6.000	300	2.400	<b>46.500</b>
<b>8</b>	Valença	Norte	3.000	200	240		600	<b>4.040</b>
<b>9</b>	Valença	Norte	72.000			12.000		<b>84.000</b>

A primeira tipologia (peixarias tipo I) agrupa as peixarias que comercializam principalmente *pescados de maior valor*: camarão (pistola e rosa); peixes de 1<sup>a</sup> qualidade (badejo, dentão e robalo); polvos e lagostas. O camarão tanha é parte dos produtos comercializados, mas possui menor importância. Dentre os peixes, a cavala, o dourado e o vermelho sempre estão presentes.

Os peixes são frequentemente fornecidos pelas UDP's familiares, sendo que a importância do abastecimento de frutos do mar por meio de caminhões oriundos do extremo sul da Bahia<sup>106</sup> se restringe a produtos específicos, principalmente dourados e vermelhos, e quando há falta na região, ou seja, durante o período de temporada do turismo. Os principais consumidores destas peixarias são os restaurantes especializados em frutos do mar situados nas localidades turísticas.

É possível haver o abastecimento entre peixarias, ou seja, entre sedes de municípios e localidades turísticas e até entre microssistemas com vistas a atender aos restaurantes. Moradores da região possuem menor importância para tais peixarias, havendo apenas uma exceção em Ituberá. Neste caso, a peixaria não comercializa peixes dentre seus produtos e destina os demais pescados aos moradores locais. As demais características desta peixaria são similares à tipologia I, tendo sido o estabelecimento mantido neste grupo.

A segunda tipologia agrupa as peixarias que comercializam em maior quantidade pescados de menor valor, considerados de 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> qualidade. Dentre os camarões há

<sup>106</sup> Os entrevistados informaram que toda semana dois caminhões provindos do extremo sul da Bahia abastecem a região com peixes, dentre os quais se destaca o dourado, vermelhos e arraias.

predomínio do tanha e de peixes de terceira, como arraia e pescada. Lagosta, camarão pistola e peixes de primeira (badejo e robalo) são muito pouco citados como relevantes. Já os vermelhos, dourado e cavala continuam presentes dentre os peixes mais citados.

Aumenta a importância do abastecimento de frutos do mar oriundos de outras regiões do país, em especial, o fornecimento de peixes pelos caminhões do extremo sul (Alcobaça e Caravelas) e mesmo de outras regiões do sul/sudeste e norte/nordeste.

É frequente, também, o abastecimento de pescado oriundo de cadeias globais, dos entrepostos de Salvador e de frigoríficos regionais, principalmente da FRIJEL S.A, localizado em Jequié no interior da Bahia. A aquisição de produtos de outras regiões é considerada mais estratégica à peixaria, dado que os preços obtidos pelos produtos são inferiores aos preços locais.

Os pescados são destinados principalmente a restaurantes não-especializados em frutos do mar (*quilo, self-service e prato feito*) e aos moradores da região.

Turistas de passagem pela região adquirem em ambos os tipos de peixarias.

Em relação aos camarões, verifica-se que na Tipologia I há o predomínio do camarão pistola e do rosa e na Tipologia II predomínio do tanha. Tais recursos são adquiridos da mesma forma: por meio do abastecimento por intermediários ou barcos das localidades em que há embarcações de arrasto (Valença, Boipeba, Barra dos Carvalhos, São Francisco, Barra do Serinhaém e Barra Grande), envolvendo a *Unidade Doméstica de Produção "Contratada"*.

Há possibilidade das peixarias complementarem o abastecimento com produtos da carcinicultura. Contudo, a aquisição de camarão de cultivo foi citada por apenas 21,4% das peixarias. As demais observaram não comercializá-lo em hipótese alguma, justificando que o mesmo possui alta rejeição no mercado local. Outros produtos oriundos da aquicultura são ainda mais insignificantes, dado que apenas uma peixaria em Barra Grande comercializa 200 quilos de salmão por ano e a peixaria pertencente à Colônia de Taperoá comercializa tilápias beneficiadas em sua unidade de beneficiamento.

A terceira tipologia consiste nas peixarias que agregam as características descritas nas duas tipologias definidas anteriormente, ou seja, apresentam uma gama mais variada de peixes de 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> qualidade, camarões de todos os tamanhos, polvos e lagostas a serem comercializados. Adquirem seus produtos indistintamente de pescadores e

estabelecimentos do Baixo Sul ou de outras regiões da Bahia e do país. Abastecem os diversos mercados consumidores.

Em termos espaciais, os perfis ocorrem nos três microssistemas (Tabela 29). Não obstante, é importante ressaltar que o microssistema norte possui maior concentração de peixarias tanto no município pólo (Valença) como na localidade turística de Boipeba.

**Tabela 29 – Perfis de peixarias identificados quanto à gama de produtos fornecidos, por microssistema (n=20).**

Tipologia	MicroSAL			Total
	Norte	Centro	Sul	
(i) Pescados de maior valor	5%	10%	15%	<b>30%</b>
(ii) Pescados de menor valor	15%	10%	0%	<b>25%</b>
(iii) Ambos	30%	5%	10%	<b>45%</b>
<b>Total</b>	<b>50%</b>	<b>25%</b>	<b>25%</b>	<b>100%</b>

Os polvos, independente da tipologia das peixarias, são complementados com produtos oriundos do Rio Grande do Norte, Alagoas, Rio Grande do Sul e Espírito Santo. Há maior fluxo de produtos de outras regiões ao longo do verão, dado o desabastecimento da região em virtude do turismo. Destaca-se, contudo, que as peixarias destinadas à comercialização de pescados de primeira valorizam polvos grandes, acima de quinhentos gramas. Dentre as localidades no interior do Baixo Sul que produzem este recurso, foram citadas: Garapuá, São Sebastião de Cova da Onça (microSAL norte), Barra do Serinhaém (microSAL centro) e Barra Grande (microSAL sul). Não foi verificada predominância de abastecimento no interior do microssistema localizado.

Em relação aos catados, foi identificada importância similar nas diversas peixarias, não sendo possível definir tipologias. Entretanto, o catado é um produto adquirido cem por cento nas comunidades pesqueiras do Baixo Sul, comumente naquelas situadas no interior do próprio microssistema (Tabela 30). Exceção ocorre no microssistema centro, dado que algumas localidades do sul e norte são limítrofes a ele, a saber: Timbucas e Pescaria que estão situadas próximas à Ituberá, mas pertencem à Igrapiúna; e Maricoabo que pertence à Valença, mas localiza-se junto a BA 001, entre este município e Taperoá.

Como pode ser observado na tabela, as três localidades abastecem, também, as peixarias dos MicroSAL's a que pertencem.

**Tabela 30 – Localidades citadas como fornecedoras de catados pelas peixarias das sedes e das localidades turísticas. Observa-se que uma única peixaria pode adquirir o produto em mais de uma localidade, no interior do microssistema a que pertence e nos demais microSAL's. Não houve nenhuma citação de aquisição de catado fora do Baixo Sul – BA.**

	Citações no interior do MicroSAL	Localidades citadas no interior do MicroSAL	Citações em outro MicroSAL	Localidades citadas pertencentes aos demais MicroSAL
<b>Norte</b>	100%	Galeão; Maricoabo	0	
<b>Centro</b>	50%	Graciosa; Cumurugi; São Felipe; Jordão; Jacaré e Floriano	50%	Timbuca; Pescaria; Maricoabo
<b>Sul</b>	100%	Timbuca; Pescaria; Ilha do Contrato; Tubarão; Porto do Campo	0	

Comparando o volume de pescados comercializados aos de catados, verifica-se que, em geral, os catados possuem menor importância que peixes e camarões. Exceção ocorre em Camamu, onde na maior peixaria do município este produto possui importância similar aos peixes e superior ao camarão, abastecendo inclusive, outras regiões do país (Tabela 28).

Todas as peixarias explicitaram a preferência em obter os pescados inteiros e frescos, mas, a maioria, admite adquiri-lo também congelado. Tais situações ocorrem quando o abastecimento é realizado por outra peixaria, pelo intermediário-residente ou por caminhões.

Em relação aos catados, todas observaram adquiri-los processados, dado que o beneficiamento requer um esforço demasiado.

Contudo, todas as peixarias consideram a manipulação doméstica dos catados um problema em termos sanitários, o que demanda a adoção de um procedimento por parte do estabelecimento, como forma de assegurar a qualidade do produto junto ao consumidor: i) adquirem o produto de famílias ou comunidades que apresentam um produto considerado superior em relação às condições sanitárias, ao tamanho dos

pedaços de carne e à ausência de partes “duras” dos animais (guelras, casca, brânquias, etc), ou seja, há um controle sobre a origem do produto e/ou; ii) submetem os produtos a um segundo processamento, ou seja, descongelam-no, verificam se há a presença de partes “duras” retirando-as, repõem a embalagem e congelam o produto novamente.

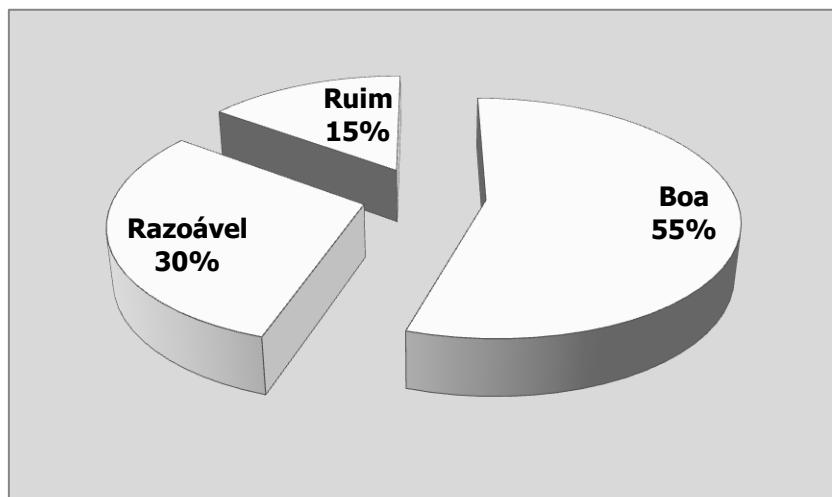
Produtos secos (peixes e camarão) provavelmente não são comercializados pelas peixarias, ao menos não são relevantes dado que não foram citados por nenhum entrevistado. Dentre os mariscos vivos, apenas a ostra é comercializada por duas peixarias (10%).

A capacidade instalada para o armazenamento dos produtos nas peixarias é bastante variada. Três delas são dotadas com câmaras frigoríficas e freezers, cuja capacidade máxima de armazenamento é de 48 toneladas, 16 toneladas e 14 toneladas e 3.460 litros, estando instaladas em Valença, Barra Grande e Taperoá, respectivamente. Todas as demais peixarias fazem apenas uso de freezers cuja capacidade individual varia de 320 a 550 litros (Tabela 31). Uma das peixarias complementa sua capacidade de armazenamento fazendo uso de caixas de isopor de vinte litros.

As condições sanitárias das peixarias foram classificadas em ruim, razoável e boa a partir da análise do entrevistador sobre as condições do espaço (limpeza, presença de azulejo, condições das bancadas e freezers) e, quando possível, do acondicionamento dos frutos do mar no interior dos freezers (solto ou em pacotes) e da ausência ou presença de odor desagradável. Cinquenta e cinco por cento das peixarias apresentaram boas condições sanitárias (Figura 16).

**Tabela 31 – Capacidade máxima de estocagem de frutos do mar (em litros) das peixarias do Baixo Sul – BA.**

Capacidade total (em litros)	Nº de ocorrências	Frequência
Até 1.000 litros	4	22%
De 1.001 a 2.500 litros	6	33%
2.501 a 5.000 litros	4	22%
5.001 a 7.500 litros	0	0%
7.501 a 10.000 litros	1	6%
Acima de 10.000 litros (Câmaras Frios)	3	17%
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>



**Figura 16 – Condições sanitárias observadas nas peixarias entrevistadas (n=20).**

Dentre as vinte peixarias entrevistadas, 65% estão a mais de dez anos no ramo e cem por cento funcionam durante todo o ano (Tabela 32). Com exceção de uma peixaria, em todas as demais são homens que estão à frente do estabelecimento (95%, n=20).

**Tabela 32 – Distribuição do tempo de existência das peixarias do Baixo Sul, em anos (n=20).**

Tempo de existência (em anos)	Nº ocorrência (n)	Frequência
Até 1 ano	2	10%
De 1 a 5 anos	3	15%
De 6 a 10 anos	2	10%
De 11 a 15 anos	2	10%
De 16 a 20 anos	11	55%
Total	20	100%

As peixarias geram poucos empregos diretos remunerados: nenhum (40%, n=10) e um (50%), dado que na maioria, os familiares participam das atividades de rotina do estabelecimento. Há uma exceção: sete funcionários, sendo o maior frigorífico da região, situado em Valença. Estes empregos não consideram a contratação de mão-de-obra para beneficiamento dos pescados no período de safras, em especial, na safra do camarão,

sendo que esta, conforme exposto anteriormente, se constitui uma atividade temporária e remunerada pelo total produzido por cada marisqueira.

- ***Mercados Públicos e Feiras***

Tanto mercados como feiras são restritos às sedes dos municípios do litoral do Baixo Sul, não tendo sido identificados em nenhuma comunidade pesqueira.

Enquanto os mercados podem ser caracterizados por uma estrutura física permanente contendo cobertura e bancadas ou bancas para comercialização dos produtos, as feiras ocorrem em céu aberto, mesmo que haja barracas cobertas que protejam os produtos da exposição direta ao sol e à chuva.

Dentre os nove municípios, apenas Valença possui um mercado que comercializa exclusivamente frutos do mar, denominado de Centro Comercial de Pescados (Figura 17).

Nos demais, o mercado público se destina à comercialização de hortifrutis e carnes, em geral, sendo destinadas algumas bancadas ao comércio de frutos do mar: pescados, catados e peixes secos.



**Figura 17 – Mercado de Pescado de Valença – BA.**

Já em Camamu, há um mercado destinado especificamente à comercialização de carnes, que não frutos do mar; outro destinado ao comércio de hortifrútis; e um terceiro

mercado destinado à comercialização de produtos secos<sup>107</sup>, incluindo peixes. Neste município, os pescados são comercializados em barracas provisórias e localizadas a céu aberto e em área separada dos demais produtos agroalimentares (Figura 18). Já os catados e mariscos vivos são comercializados de forma ambulante (Figura 19).



**Figura 18 – Comercialização de pescado na feira em Camamu – BA.**



**Figura 19 – Comércio ambulante de catados e mariscos vivos em Camamu – BA.**

<sup>107</sup> Farinha, azeite de dendê, carne seca, peixe seco, pimenta, entre outros.

Mercados e feiras são considerados sinônimos no Baixo Sul e dizem respeito ao mesmo espaço, de forma que aqui serão analisados conjuntamente.

Funcionam diariamente, mas aos sábados recebem um maior fluxo de pessoas das comunidades pesqueiras e do interior dos municípios do Baixo Sul que se destinam à sede para comercializar seus produtos e adquirir aqueles necessários a suprir suas necessidades.

No caso das sedes dos municípios de Camamu, Taperoá/Ituberá e Valença, sua importância de fato está associada ao papel polarizador de tais municípios, dado que tais cidades são frequentadas também por moradores e comerciantes dos municípios adjacentes, incluindo do interior do Baixo Sul.

Mercados e feiras, nestes municípios cumprem o papel de conectar a produção oriunda das UDP's, de intermediários-residentes e intermediários-visitantes aos consumidores locais, principalmente moradores do Baixo Sul<sup>108</sup>. Não obstante, a comercialização nestes espaços é realizada por membros da própria Unidade Doméstica de Produção ou por intermediários-residentes/visitantes.

No caso dos pescados, a maior parte dos feirantes declarou serem abastecidos regulamente pelos caminhões provenientes do extremo sul da Bahia. De forma análoga as peixarias, tais caminhões os abastecem com dourados, vermelhos, arraias, entre outros, em frequência semanal.

Em paralelo, alguns feirantes adquirem pescados de localidades do Baixo Sul, mas observam que há falta de produto no verão, dado que os pescadores optam por abastecer as localidades turísticas ao invés das sedes.

Em relação aos peixes secos, aos catados e aos mariscos vivos, este último teve sua comercialização foi observada apenas no mercado de Ituberá, os produtos são adquiridos sempre no litoral do Baixo Sul.

Aqueles feirantes que declararam os preços de aquisição e de venda dos produtos – tanto para pescados como para os peixes secos – observaram que comumente trabalham com uma margem de lucro de R\$1,00/quilo.

---

<sup>108</sup> Os produtos também são vendidos aos turistas de passagem e restaurantes, mas em menor escala.

Todos os mercados possuem condições sanitárias precárias (Figura 20), sendo Camamu o município em pior condição, dado que a comercialização ocorre a céu aberto, e Valença é aquele que apresenta melhores condições, quando comparado aos demais.

Os produtos são acondicionados em isopores com ou sem gelo e foi expresso que muitos são armazenados pelos feirantes na forma congelada, sendo expostos nas bancadas no momento da comercialização e, se não forem comercializados, acabam por retornar ao freezer/congelador no final do dia.

No momento da venda, além de expostos nas bancadas, podem ser conservados em isopores com ou sem gelo (Figura 20).

Entretanto, há diferenças entre um feirante e outro, havendo aqueles que mantêm seus produtos no gelo e em embalagens plásticas e aqueles que os deixam expostos.

Diferentemente das peixarias, os mercados não possuem infraestrutura de armazenamento instalada – câmara fria e fábrica de gelo, e os feirantes fazem uso de geladeira e de pequenos freezers em suas residências. Consequentemente, adquirem produto em menor quantidade e revendem-no em seguida estando mais sujeitos às variações de preço e oferta de matéria-prima.

No Mercado de Valença há o fornecimento de gelo pela Colônia Z-15, administradora do espaço. Uma cuba de gelo é comercializada por R\$4,00, devido ao transporte entre a fábrica e o mercado, o que é criticado pela maioria dos feirantes, dado que o preço praticado é maior que o de outros fornecedores de gelo na região. Em geral, os feirantes reivindicam melhores condições tanto em relação ao espaço como no fornecimento dos insumos, pois são taxados pelo uso do espaço. Neste mercado, há presença constante de pessoas de confiança do administrador da Colônia Z-15, denominadas de olheiro, cuja função é assegurar a cobrança das taxas e relatar atividades estranhas à rotina do estabelecimento. São pagos dez centavos por quilo de frutos do mar comercializado.



**Figura 20 – Mercado de Ituberá – BA.** Observe que na banca os pescados são totalmente expostos enquanto que outro feirante, no lado externo do mercado, os mantém em sacos plásticos.



**Figura 21 – Comercialização de peixe seco em Ituberá e Camamu, respectivamente.**

Nos mercados de Taperoá e Ituberá, não são disponibilizados nenhum insumo para armazenamento dos produtos na feira pelas Prefeituras, administradoras dos mercados.

Em Taperoá os feirantes declararam pagar uma taxa de R\$10,00 para cada 50 quilos de pescado comercializado.

Neste município, a Colônia de Pescadores Z-52 de Taperoá fica localizada em frente ao mercado e disponibiliza uma câmara fria para armazenamento do pescado dos comerciantes que são associados da entidade, sem custo algum. Segunda ela, o equipamento fica ocioso e por isso é disponibilizado aos feirantes associados como uma forma de apoio à comercialização.

Em Camamu não há qualquer pagamento de taxa, dado que a feira é provisória e não é organizada por nenhuma entidade, nem mesmo pelo poder público.

Cumpre esclarecer que as condições observadas na comercialização dos frutos do mar são similares aos demais produtos de origem animal, sendo Camamu novamente exceção, dado que dispõe de um mercado específico para carnes em condições mais adequadas que o restante da região.

Em relação aos produtos secos, a comercialização ocorre em bancas separadas dos produtos frescos em Taperoá e Ituberá (Figura 21) e em Valença e Camamu, em áreas separadas. O comércio de tais produtos é caracterizado pela presença de intermediários – denominados *beiradeiros* – que buscam o produto nas comunidades pesqueiras ou adquirem daqueles intermediários que vão até elas, vendem-nos nas feiras ou por meio de encomendas aos moradores locais ou às comunidades do interior do Baixo Sul.

- ***O comércio ambulante de frutos do mar nas sedes dos municípios***

O comércio ambulante realizado nas sedes dos municípios é realizado pelas unidades domésticas de produção familiar e contratada, sendo neste último quando se trata do beneficiamento e comércio de pequenos peixes. É uma forma de comercialização realizada por 64% das comunidades pesqueiras do Baixo Sul<sup>109</sup>, e por intermediários.

Ocorre praticamente de duas formas: i) o ambulante se instala em um ponto fixo podendo ser o próprio porto, por meio do uso da canoa como balcão, ou na rua (Figura 19) ou; ii) anda pelas ruas do centro e dos bairros, oferecendo os produtos de porta em

---

<sup>109</sup> Ver Tabela 26, página 185.

porta. Em ambos os casos, o produto é destinado principalmente aos moradores do município.

Segundo Diogo *et al.* (2008), em Valença o comércio ambulante de frutos do mar ocorre principalmente ao longo das margens do Rio Una, que corta a cidade. Em entrevistas realizadas, identificou-se que o maior ponto dos ambulantes é junto ao porto do Cagem, onde desembarcam as canoas. Tal opção deve-se à grande circulação de pessoas em busca de pescado, dado que o porto era o antigo Mercado de Peixe, desativado em virtude da construção do Centro Comercial de Pescados em outro local.

Para os ambulantes, o Centro Comercial atende consumidores que desejam adquirir peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade enquanto o comércio ambulante vende espécies de “qualidade” e preços inferiores, tais como as sardinhas que são comercializadas por R\$3,00 cada quilo. Em adição, na maré baixa, as canoas não conseguem atracar na área do Centro Comercial de Pescados, sendo mantido o ponto antigo para comercialização.

Neste ponto e no porto do Alambique há a comercialização, também, de peixes miúdos oriundos da pesca de calão, destinados à confecção de espetos pelas unidades domésticas de produção contratadas.

- ***Características do consumo de frutos do mar por restaurantes do Baixo Sul***

A análise aqui descrita tem por objetivo compreender o papel dos restaurantes enquanto consumidor de frutos do mar. Diz respeito aos restaurantes e bares situados nas localidades turísticas de Barra Grande em Maraú, Boipeba e Morro de São Paulo em Cairú, que funcionam durante todo o ano, ou que no máximo deixam de funcionar por um mês, destinado a férias do proprietário e funcionários.

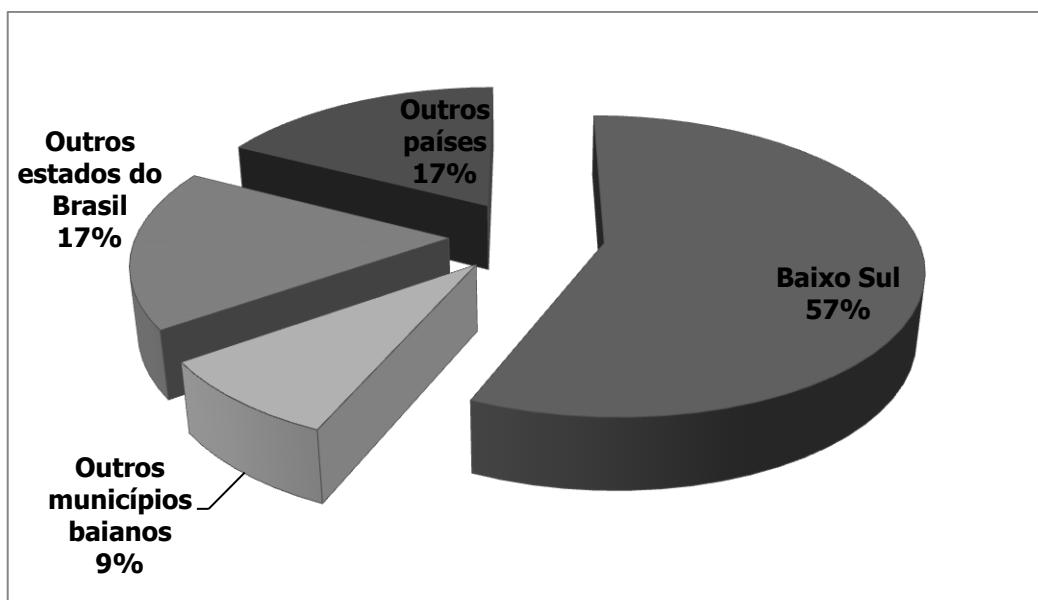
Esta opção é justificada dado o aumento de até dez vezes no número de estabelecimentos que servem refeições durante o pico da temporada turística em paralelo à possibilidade de participação do setor na reorganização da cadeia produtiva dos frutos do mar com vistas à valorização dos produtos gerados localmente.

Em adição, segundo pescadores, moradores locais e outros comerciantes, os estabelecimentos que servem refeições apenas no verão não são especializados em frutos do mar. Comumente, são mercados e bares de moradores locais que não ofertam

refeições ao longo do ano e passam a fazê-lo neste período como uma forma de ampliar seus rendimentos ou são estabelecimentos abertos em residências locadas na temporada, por pessoas oriundas de outros lugares que se instalaram ali apenas nas semanas entre o Natal e o Carnaval, caracterizando uma atividade temporária.

Os estabelecimentos entrevistados representam 46,6% do total de bares e restaurantes situados nas três localidades turísticas que funcionam ao longo de todo o ano<sup>110</sup>. Nenhum deles integra redes de restaurantes, consistindo em negócios locais.

Dentre os proprietários, a maioria é nascida no próprio Baixo Sul (Figura 22), sendo 45% de propriedade de mulheres e 55% de homens (n=38).



**Figura 22 – Origem dos proprietários dos restaurantes e bares entrevistados (n=23).**

A maior parte dos restaurantes (47%) possui mais de onze anos de existência (Tabela 33). Segundo os entrevistados, cada restaurante emprega, no mínimo, um garçom e uma cozinheira ao longo do ano, expandindo o quadro no período de temporada. Em média, são 5,46 empregos gerados por estabelecimento na baixa temporada ( $s=4,42$ ,  $n=28$ ) e 11,68 empregos na temporada ( $s=7,14$ ,  $n=28$ , Tabela 34).

<sup>110</sup> Ver Tabela 11, página 142.

**Tabela 33 – Distribuição do tempo de existência dos bares e restaurantes do Baixo Sul, em anos (n=30).**

<b>Tempo de existência (em anos)</b>	<b>Nº Ocorrência (n)</b>	<b>Frequência</b>
Até 1 ano	0	0,00%
De 1 a 5 anos	7	23%
De 6 a 10 anos	9	30%
De 11 a 15 anos	5	17%
De 16 a 20 anos	5	17%
De 20 a 30 anos	4	13%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

A participação dos frutos do mar no total de refeições servidas varia entre 20 e 100%, sendo que em 27 estabelecimentos (71%) os frutos do mar são matéria-prima de mais de 60% das refeições servidas (Tabela 35).

**Tabela 34 – Número de empregos gerados pelos restaurantes na baixa e alta temporada (n=28).**

<b>Nº de empregos gerados</b>	<b>Baixa Temporada</b>		<b>Alta temporada (verão)</b>	
	No de ocorrência	Frequência	No de ocorrência	Frequência
2 a 4	12	42%	1	4%
5 a 6	11	39%	3	11%
7 a 8	3	11%	6	21%
9 a 10	1	4%	8	29%
11 a 15	0	0%	5	17%
16 a 20	0	0%	2	7%
+ de 20	1	4%	3	11%
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>100%</b>	<b>28</b>	<b>100%</b>
<b>Média/Desvio-padrão</b>	<b>5,46</b>	<b>4,42</b>	<b>11,68</b>	<b>7,14</b>

**Tabela 35 – Participação dos frutos do mar no total de refeições servidas pelos bares e restaurantes entrevistados (n=38).**

% de refeições servidas com frutos do mar	Nº de ocorrências	Frequência (%)
0 a 20%	1	3%
21% a 40%	3	8%
41% a 60%	7	18%
61% a 80%	23	60%
81% a 100%	4	10%

Destaca-se que há basicamente duas categorias de restaurantes quanto ao movimento de fregueses. Aqueles estabelecimentos que estão situados na praia possuem maior movimento tanto no verão, quando as praias ficam lotadas de turistas, como ao longo do ano dado aos passeios realizados por lanchas. Neste caso, os turistas se instalam em uma das localidades e realizam passeios nas demais, frequentando estritamente as praias. Estes restaurantes movimentam em torno de duas toneladas de frutos do mar por mês no período de alta temporada e duzentos a trezentos quilos nos demais meses do ano. Em geral, mesmo contendo freezers, tais estabelecimentos possuem problema de espaço para beneficiar e armazenar os produtos. Já os restaurantes situados no interior das vilas movimentam no máximo uma tonelada por mês durante a alta temporada e em torno de cinquenta quilos no restante do ano.

Independentemente da localização do estabelecimento, ao serem questionados sobre o prato de maior saída em seu estabelecimento, 44% respondeu que os pratos elaborados com peixes são os mais servidos; seguido de 32% que responderam servir principalmente refeições elaboradas com camarão; e 12% responderam sobre a importância dos pratos elaborados com peixe e camarão juntos, a exemplo de peixe com molho de camarão ou moqueca mista de peixe e camarão (Tabela 36).

Quanto aos pratos de menor saída, apenas doze estabelecimentos souberam informar, sendo que quatro informaram que os pratos de menor saída são aqueles elaborados com catados, quatro informaram que são os pratos elaborados com ostras (catada e viva), dois observaram que refeições à base de lagosta são as menos frequentes, um estabelecimento respondeu comercializar pouco pratos elaborados com camarão e um com lula.

**Tabela 36 – Importância dos frutos do mar na elaboração dos principais pratos dos estabelecimentos (n=25).**

Matéria-prima que compõem o prato de maior saída no estabelecimento	Nº de ocorrências	Frequência (%)
Peixe	11	44%
Camarão	8	32%
Peixe e camarão juntos	3	12,%
Peixe e catado juntos	1	4%
Camarão e lagosta juntos	1	4%
Polvo	1	4%
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

Ao estabelecerem a ordem de importância de cada tipo de produto, os entrevistados denotaram maior importância dentre os pescados, sendo peixes, camarões e polvos os produtos mais frequentes dentre os três de maior importância (Tabela 37). As lagostas e os catados são citados como os produtos dentre a terceira e quinta ordem de importância. A participação dos mariscos vivos restringe-se aos produtos de menor importância (4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> ordem) para os restaurantes do Baixo Sul, sendo menos importantes até mesmo que os catados. Peixes secos não foram mencionados por nenhum dos entrevistados.

Dentre os peixes, faz-se necessário avaliar quais os principais recursos que compõem o rol de produtos utilizados pelos restaurantes. Para tal, os entrevistaram explicitaram quais peixes são os mais utilizados na elaboração dos pratos quando citados os produtos por ordem de importância para o estabelecimento (Tabela 38). Neste caso, cada entrevistado citou todos os peixes que considera importante. Tem-se que cinco recursos são utilizados com frequência pelos restaurantes: dourados (utilizado em 67,5% dos estabelecimentos); vermelhos (em 55,0%), badejo e cavala (em 47,5% cada) e olho-de-boi (22,5%). Os demais recursos citados (agulinha, pititinga, bejupirá, pescada, salmão, robalo, tilápia, tainha, caçanete, merluza, atum, arraia e guaricema) são matéria-prima em menos de 7,5% dos restaurantes entrevistados.

**Tabela 37 – Ordem de importância<sup>111</sup> dos frutos do mar utilizados como matéria prima pelos restaurantes e bares no Baixo Sul – BA (n=40).**

Produtos	1ª Importância	2ª Importância	3ª Importância	4ª Importância	5ª Importância
<b>Peixes de 1ª e/ou 2ª</b>	<b>70%</b>	22,5%	7,5%	0,0%	0,0%
<b>Camarão</b>	27,5%	<b>65,0%</b>	5,0%	0,0%	0,0%
<b>Polvo</b>	0,5%	7,5%	<b>32,5%</b>	20%	0,0%
<b>Lagosta</b>	0,0%	2,5%	<b>20,0%</b>	10%	5%
<b>Catados</b>	0,0%	2,5%	<b>20,0%</b>	<b>15%</b>	<b>20%</b>
<b>Mariscos vivos</b>	0,0%	0,0%	0,0%	<b>7,5%</b>	<b>7,5%</b>
<b>Esgotada a importância</b>	0,0%	0,0%	15,0%	47,5%	67,5%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

**Tabela 38 – Frequência em que os peixes foram citados dentre aqueles utilizados na elaboração dos pratos pelos estabelecimentos (n=40).**

Peixes	Total de restaurantes que citaram dentre o rol de produtos	Frequência
Dourado	27	67,5%
Vermelhos	22	55,0%
Badejo	19	47,5%
Cavala	19	47,5%
Olho-de-boi	9	22,5%
Agulinha/Pititinga/Bejupirá/Pescada/Salmão	3 (cada)	7,5% (cada)
Robalo/Tilápia	2 (cada)	5,0% (cada)
Tainha/Caçanete/Merluza/Atum/Arraia/Guaricema	1	2,5% (cada)
Respostas genéricas (peixes)	3	7,5%

De maneira análoga às peixarias, há diferenças nas estratégias de aquisição de peixes, camarões, polvos, lagostas e de catados. Contudo, para alguns produtos tais diferenças são observadas, também, entre localidades turísticas.

<sup>111</sup> A tabela destaca o número de restaurantes que citaram o produto de maior importância para o restaurante (1ª importância), aquele em segundo lugar (2ª importância), em terceiro (3ª importância) e assim sucessivamente.

Em relação aos peixes, os restaurantes de Barra Grande e de Boipeba adquirem principalmente os produtos dos intermediários-residentes. Não obstante, em Boipeba, o fornecimento de peixes por peixarias de Valença é tão importante quanto à aquisição junto aos intermediários. Já em Barra Grande, as peixarias de Camamu são a forma menos frequente, sendo menos importantes que o abastecimento direto pelas unidades domésticas de produção familiar.

Ambas as localidades complementam o fornecimento com pescados de outros lugares. Em Barra Grande, durante o verão, o caminhão da FRIJEL abastece a localidade com peixes, carnes e frangos semanalmente. Há ainda estabelecimentos que vão até Ilhéus ou Salvador buscar matéria-prima.

Em Boipeba, alguns proprietários declararam se locomover até São Francisco, no continente, para encontrar o caminhão proveniente de Alcobaça e Caravelas, municípios do extremo sul da Bahia.

Em Morro de São Paulo, as principais formas de aquisição de peixes são junto à Unidade Doméstica de Produção Familiar e às peixarias de Valença. A aquisição junto a intermediários-residentes ocorre quando os peixes são oriundos da Gamboa do Morro e de Garapuá, localidades vizinhas. Em terceiro grau de importância há o Centro Comercial de Pescado de Valença, mencionado por alguns estabelecimentos. Ao contrário das duas outras localidades, os restaurantes de Morro não adquirem produtos diretamente de caminhões, da FRIJEL e nem buscam peixes em peixarias de outras localidades que não aquelas situadas no microSAL norte.

Apenas dois restaurantes, um de Barra Grande e outro de Morro de São Paulo, declararam utilizar peixes provenientes da aquicultura: tilápia e salmão. Ambos adquirem-nos em centros maiores, a exemplo de Ilhéus e Salvador. Os demais preferem utilizar espécies “regionais”. Em relação à tilápia, alguns restaurantes consideram o valor do filé muito alto frente à matéria-prima.

**Tabela 39 – Principais fornecedores de peixes citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Localidade</i>	<i>UDP</i>	<i>Interm. Res.</i>	<i>Peixarias na Sede</i>	<i>Mercado</i>	<i>Caminhão</i>	<i>Busca em Salvador/Ilhéus</i>
<i>Sul</i>	Barra Grande	2 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>			2 <sup>a</sup>
<i>Norte</i>	Boipeba		1 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>		2 <sup>a</sup>	
	Morro de São Paulo	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	3a		

<b>Legenda</b>	<b>Principal forma de aquisição</b>	<b>1<sup>a</sup></b>	<b>2<sup>a</sup> principal forma de aquisição</b>	<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Forma de aquisição menos frequente</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	
----------------	-------------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	--

Para aquisição do camarão, os intermediários-residentes continuam sendo os principais fornecedores em Barra Grande e Boipeba. Nesta segunda localidade, o abastecimento é complementado pelas peixarias de Valença, sendo a segunda forma de aquisição de camarões. Já em Morro de São Paulo, os fornecedores mais importantes são as peixarias de Valença (Tabela 40).

**Tabela 40 – Principais fornecedores de camarão citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Localidade</i>	<i>UDP</i>	<i>Interm. Res.</i>	<i>Peixarias na Sede</i>	<i>Mercado</i>	<i>Cultivo</i>	<i>Busca em Salvador/Ilhéus</i>
<i>Sul</i>	Barra Grande	3 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>		2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>
<i>Norte</i>	Boipeba		1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>		2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>
	Morro de São Paulo		3 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	3a	1 <sup>a</sup>	

<b>Legenda</b>	<b>Principal forma de aquisição</b>	<b>1<sup>a</sup></b>	<b>2<sup>a</sup> principal forma de aquisição</b>	<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Forma de aquisição menos frequente</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	
----------------	-------------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	--

Contudo, nas três localidades há aquisição de camarão de cultivo, de maior importância em Morro, mas muito frequente também em Boipeba e em Barra Grande. Segundo os restaurantes, há necessidade dos estabelecimentos adquirirem o camarão de cultivo dado o desabastecimento dos restaurantes e peixarias no verão, frente ao turismo

associado ao distanciamento da safra (em junho e julho) e ao aumento excessivo do preço do camarão pistola, que chega a ser oferecido por R\$50,00 o quilo.

Há restaurantes que, em menor frequência, adquirem o camarão junto à Unidade Doméstica de Produção Familiar e em peixarias em Camamu (Barra Grande); que buscam o produto em Ilhéus (Barra Grande e Boipeba); e recorrem a intermediários-residentes de outras localidades ou ao Mercado de Valença (Morro de São Paulo).

Os polvos são frequentemente adquiridos junto à Unidade Doméstica de Produção Familiar. Menos comum é a aquisição do produto junto aos intermediários-residentes e peixarias na sede. Verifica-se, contudo, que os estabelecimentos recorrem prioritariamente a pescadores e intermediários de localidades pesqueiras situados no interior do MicroSAL. Exceção é Barra Grande, que adquire o produto também em comunidades do MicroSAL centro e norte, mas que estão localizadas próximas a ela (Tabela 41).

Faz-se necessário ressaltar, entretanto, que as peixarias situadas nas sedes dos municípios e intermediários-residentes de localidades turísticas declararam adquirir polvos de outras regiões do país e de localidades de outros microssistemas, denotando que o abastecimento de polvos não está restrito ao interior de cada MicroSAL.

**Tabela 41 – Principais fornecedores de polvo citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Localidade</i>	<i>UDP</i>	<i>Interm. Res.</i>	<i>Peixarias na Sede</i>	<i>Localidades fornecedoras</i>
<i>Sul</i>	Barra Grande	1 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>		Barra Grande, Barra do Serinhaém, São Sebastião da Cova da Onça e Boipeba
<i>Norte</i>	Boipeba	1 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	Boipeba, São Sebastião da Cova da Onça
	Morro de São Paulo	1 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	Morro de São Paulo, Garapuá

<b>Legenda</b>	<b>Principal forma de aquisição</b>	<b>1<sup>a</sup></b>	<b>2<sup>a</sup> principal forma de aquisição</b>	<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Forma de aquisição menos frequente</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	

Já as lagostas são adquiridas igualmente das unidades domésticas e dos intermediários-residentes nas três localidades, por comunidades e estabelecimentos situados no interior do MicroSAL (Tabela 42). Apesar dos estabelecimentos prestarem

informações menos precisas a respeito deste recurso, dado que a maior parte dos pescadores está ilegal, as declarações denotam que o produto seja oriundo do próprio Baixo Sul.

**Tabela 42 – Principais fornecedores de lagosta citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Localidade</i>	<i>UDP</i>	<i>Interm. Res.</i>	<i>Localidades fornecedoras</i>
<i>Sul</i>	Barra Grande	1 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	Barra Grande
	Boipeba	1 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	Boipeba
<i>Norte</i>	Morro de São Paulo	1 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	Morro de São Paulo e Garapuá

<b>Legenda</b>	<b>Principal forma de aquisição</b>	<b>1<sup>a</sup></b>	<b>2<sup>a</sup> principal forma de aquisição</b>	<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Forma de aquisição menos frequente</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	
----------------	-------------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	--

Na aquisição dos catados, a comercialização direta entre restaurantes e UDP familiar é a mais frequente em Boipeba e Barra Grande. Em Morro de São Paulo, ganha importância a aquisição do produto por meio de intermediários-residentes no Galeão e em Maricoabo. Dentre as comunidades pesqueiras fornecedoras, a única que não está localizada no interior de seu MicroSAL é São Francisco, tratando-se de uma comunidade limítrofe ao microSAL norte, onde está Boipeba (Tabela 43).

**Tabela 43 – Principais fornecedores de catados citados pelos restaurantes das localidades turísticas no Baixo Sul – BA.**

<i>MicroSAL</i>	<i>Localidade</i>	<i>UDP</i>	<i>Interm. Res.</i>	<i>Peixarias na Sede</i>	<i>Localidades fornecedoras</i>
<i>Sul</i>	Barra Grande	1 <sup>a</sup>			Campinho, Taipus de Dentro (Maraú) e Âmbar (Igrapiúna)
	Boipeba	1 <sup>a</sup>		3 <sup>a</sup>	Boipeba, Canavieiras, Torrinhas e Tapuias (Cairú) e São Francisco (Nilo Peçanha)
<i>Norte</i>	Morro de São Paulo	2 <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>		Maricoabo (Valença), Gamboa e Galeão (Cairú)

<b>Legenda</b>	<b>Principal forma de aquisição</b>	<b>1<sup>a</sup></b>	<b>2<sup>a</sup> principal forma de aquisição</b>	<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Forma de aquisição menos frequente</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	
----------------	-------------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	--

Em relação ao fornecimento de frutos do mar, os restaurantes explicitaram a preferência em adquirir os produtos diretamente das UDP's familiares, tanto pelo frescor da matéria-prima como devido à obtenção de preços mais baixos.

Parte dos estabelecimentos possui preferência em obter os produtos inteiros e frescos e beneficiá-los no interior do restaurante, observando que tal prática resulta em um maior controle sanitário e no fracionamento dos produtos em porções entre 300 e 500 gramas antes do congelamento, o que facilita no momento de elaborar as refeições.

Outra parte observa que não possui espaço suficiente no estabelecimento para o processamento e armazenamento, fato com que opta por adquirir o produto já processado e embalado em porções.

Exceção é descrita em relação aos catados. De maneira análoga às peixarias, os restaurantes sempre o adquirem processado considerando o trabalho em demasiaido para se obter o produto final. As preocupações em torno das condições sanitárias do beneficiamento familiar são similares, bem como, as estratégias utilizadas: controle da origem do produto e/ou seu "reprocessamento" com vistas a retirar as partes duras, mesmo que o catado seja descongelado e novamente congelado.

O debate em torno das estratégias de aquisição da matéria-prima e da opção de estocar ou não aqueles produtos de maior importância para os restaurantes da região contribuiu para os entrevistados definirem quais atributos se constituem em critérios de "qualidade".

O critério mais importante na construção social deste conceito pelos restaurantes diz respeito ao frescor da matéria-prima. Para a maioria, os frutos do mar frescos possuem um sabor superior àqueles congelados e diferenciam a qualidade dos pratos oferecidos no cardápio.

Esta condição foi mais evidenciada pelos estabelecimentos de Morro de São Paulo. Contudo, os entrevistados desta e das demais localidades turísticas admitem que não conseguem obter o produto fresco, principalmente no verão e que recorrem a peixarias, mercados e intermediários que os abastecem com produtos congelados.

Um segundo critério diz respeito às condições sanitárias do produto. Neste caso, o frescor do produto não é uma característica superior em relação ao sabor, mas sim por apresentar previamente melhores condições sanitárias. Os estabelecimentos que

consideram este o principal atributo na seleção da matéria-prima adquirem os produtos junto às unidades produtivas ou a peixarias de confiança que lhes repassam os produtos frescos e inteiros para serem processados, fracionados no restaurante, sob supervisão do proprietário. Em seguida, os produtos são congelados em freezers para serem consumidos no verão. Para os entrevistados, o tempo de duração do produto no freezer varia conforme o recurso (peixes, camarões, lagostas, polvos, etc) e cuidados no processamento. Há um planejamento na utilização dos freezers, resultado do controle sobre o tempo de estocagem, assegurando assim a qualidade da matéria-prima.

Tais estabelecimentos também possuem dificuldade em manter estoques em quantidade suficiente para atender a temporada e em obter produtos sempre frescos, recorrendo às peixarias e/ou comerciantes de outras regiões. Nestes casos, admitem que nem sempre obtém produtos com a qualidade desejável, mas preferem adquiri-los a não terem o prato a oferecer.

Em relação a estes dois critérios, um restaurante explicitou a importância do frescor do alimento como uma qualidade superior na elaboração dos pratos associado igualmente às melhores condições sanitárias. Este estabelecimento não faz estoques por um período superior a quinze dias e na ausência de matéria-prima fresca, deixa de servir o prato.

O terceiro critério na conceituação de qualidade pelos restaurantes está associado aos fatores ambientais e se traduzem em duas práticas: i) não adquirir produtos de pequeno tamanho, em especial: peixes, polvos e lagostas; ii) não comprar recursos que estão proibidos devido ao defeso, a exemplo do camarão, lagosta e robalo.

O tamanho neste sentido, não representa um atributo *per si*, mas o resultado de um cuidado com o meio ambiente, dado que os exemplares menores são juvenis que ainda não se reproduziram.

Em geral, a preocupação com o meio ambiente é explicitada após os outros dois critérios: frescor do alimento e condições sanitárias. Contudo, a preocupação ambiental restringe-se ao tamanho dos exemplares e ao defeso e torna-se contraditória ao não internalizar dentre as estratégias outros cuidados com o meio ambiente. O mais explícito deve-se à aquisição de lagostas oriundas de pescarias proibidas pela legislação ambiental.

Os entrevistados criticam a proibição da pesca de rede e confessam adquirir o produto mesmo que a embarcação não esteja permissionada. Admitem apenas não obtê-las em grande quantidade por receio da fiscalização.

A padronização dos produtos em termos de tamanho e peso como critério de qualidade foi explicitada em apenas um estabelecimento, cujo proprietário é da cidade de São Paulo. Para este, porções grandes de tamanho padrão denotam uma qualidade superior, mesmo que o produto esteja congelado.

Outro estabelecimento, apenas um, explicitou a relação entre o restaurante e a unidade doméstica de produção familiar como uma condição superior dos seus produtos, dado que ao obtê-los, o proprietário considera sua contribuição na formação da renda da comunidade local e a possibilidade em pagar preços mais justos ao pescador. Para este entrevistado, qualquer intervenção na cadeia produtiva deve valorizar a relação direta entre restaurantes e unidades produtivas.

Por fim, cem por cento dos restaurantes observam que o camarão de cultivo possui qualidade inferior ao camarão “nativo”, mesmo que recorram a ele na falta do produto. A condição inferior é descrita como sendo oriunda da consistência da carne: “*o camarão de cultivo fica duro após o cozimento*”, ou de sua deterioração mais rápida quando comparado ao camarão nativo: “*ele não aguenta no freezer*”. Alguns entrevistados mencionam também a presença de cheiro ruim no momento do cozimento.

O conceito de qualidade explicitado pelos restaurantes, entretanto, diz respeito a uma construção teórica cuja prática está relacionada a outros fatores: i) presença de infraestrutura de armazenamento àqueles estabelecimentos cujo frescor não é o principal fator; ii) espaço e tempo para processar o produto no interior do estabelecimento; iii) acesso aos pescadores<sup>112</sup>; e iv) preços do produto ofertado, em especial no verão quando os principais produtos adquirem valores mais altos.

Tais fatores resultam, muitas vezes, em uma prática contraditória principalmente no que diz respeito ao frescor dos produtos e sua qualidade sanitária. Tais fatores caem por terra quando se observa as condições dos produtos adquiridos pelas peixarias e

---

<sup>112</sup> Este é o caso dos restaurantes de Boipeba, que observam que o produto é sempre apropriado pelos intermediários dado que os mesmos armam as embarcações locais de forma que eles, apesar de preferirem adquiri-los diretamente, não o acessam.

mercados nas sedes dos municípios e pelos intermediários-residentes nas localidades turísticas.

Dentre elas, a pior condição é dos produtos oriundos do extremo sul da Bahia que abastecem semanalmente a região. Alguns entrevistados, dentre restaurantes e peixarias, observam que o peixe é “*mais velhinho*”. Outros confiam na qualidade do produto fornecido por tais caminhões. Contudo, os peixes oriundos do extremo sul são transportados na forma congelada, inteiros e com vísceras e soltos no caminhão. Ademais, não é utilizado gelo.

Outro fator relevante é a falta de espaço no estabelecimento para realizar o beneficiamento e a falta de infraestrutura de armazenamento. Assim, os argumentos de superioridade dos produtos frescos em termos de sabor podem estar associados a tal condição. Nestes casos, os restaurantes adquirem quantidades menores e/ou apresentam maior rotatividade na aquisição de matéria-prima e realizam, eles mesmos, o beneficiamento ou recorrem ao produto já em filé, fornecidos por atravessadores das comunidades pesqueiras ou peixarias nas sedes dos municípios. A participação de produtos fracionados e congelados em tais estabelecimentos é maior do que a desejada.

- ***Considerações acerca da sobreposição de elos situados no Baixo Sul***

As análises realizadas junto aos comerciantes classificados como primeiro intermediário, às peixarias e aos mercados denotou que um único comerciante pode ocupar mais de uma posição na cadeia produtiva, dada a diversidade de formas de aquisição de frutos do mar existentes e de destinação dos mesmos.

Intermediários-residentes em localidades turísticas além de se relacionarem com UDP's familiares e contratadas, recebem a produção de outros intermediários, residentes em outras comunidades pesqueiras, e de peixarias situadas nas sedes do município. Nestes casos, tornam-se o segundo intermediário e ocupam posições medianas na cadeia produtiva.

Intermediários-residentes em comunidades pesqueiras podem comercializar seus produtos nas feiras e mercados públicos ou mesmo de forma ambulante, nas ruas das sedes dos municípios. Intermediários-visitantes também exercem tal função e, por vezes,

abastecem as feiras com peixes secos. Em consequência, há feirantes que ocupam a posição de 1º intermediário e outros que são o 2º intermediário.

Há ainda aqueles intermediários que adquirem os produtos da sua comunidade (intermediário-residente) e visitam as localidades adjacentes, caracterizando a tipologia de intermediário-visitante.

Já os intermediários tipo III, que possuem estrutura na sede dos municípios e recebem a produção das unidades domésticas oriundas das comunidades pesqueiras, exercem muitas vezes a função de intermediário-residente/armador junto às embarcações e unidades produtivas situadas nas sedes dos municípios. Também adquirem produtos de outros intermediários-residentes e articulam a produção de outras regiões, por exemplo, do extremo sul da Bahia, à cadeia de frutos do mar no Baixo Sul.

Esta sobreposição entre os elos impõem limites às análises, e demanda alguns artifícios necessários à compreensão dos fluxos de produção observados ao longo da cadeia produtiva. Neste sentido, os esquemas a serem apresentados no próximo item consideram:

- ❖ Intermediários-residentes são aqueles comerciantes que estão localizados nas comunidades pesqueiras e nas localidades turísticas, estabelecendo uma relação mais duradoura com as unidades doméstica de produção. Apesar da análise sobre as peixarias considerar as características daqueles estabelecimentos situados em Boipeba e Barra Grande, no que concerne aos fluxos analisados, tais peixarias serão nomeadas de intermediários-residentes;
- ❖ Intermediários-visitantes não estão vinculados a nenhuma localidade, seja a comunidade pesqueira ou a sede do município. Sua participação estará explicitada junto aos fluxos de produção;
- ❖ Peixarias dizem respeito aos estabelecimentos situados nas sedes do município, sendo atribuído a estes o papel de peixaria, intermediário tipo III e inserida a relação do comerciante com as unidades produtivas situadas nas sedes do município, ou seja, aquela caracterizada como intermediário-residente. Não obstante, a vinculação entre esta e as UDP's contratadas será explicitada para a cadeia produtiva do camarão e de peixes secos;

- ❖ Feiras e Mercados dizem respeito aos comerciantes que vendem seus produtos nos mercados e feiras, independente de concomitantemente possuírem atribuição de intermediário-residente, visitante ou de unidade produtiva (pescador).

### ***3.5.7 – Os fluxos de frutos do mar no Baixo Sul***

O escoamento dos frutos do mar é distinto para cada um dos produtos e os padrões podem variar, ou não, de acordo com o período do ano e/ou conforme microssistema agroalimentar localizado.

Dentre os produtos, os pescados variam de acordo com as subcategorias existentes: peixes de primeira e segunda qualidade, peixes de terceira qualidade, camarões, polvos e lagostas.

Quanto às variações ao longo do ano, foram demarcados dois períodos: o inverno caracterizado pelo período entre início de março a final de setembro e; o verão, entre outubro e final de fevereiro. O maior período caracterizado como verão quando comparado ao período de alta temporada deve-se aos estabelecimentos iniciarem as atividades preparatórias a partir deste mês o que resulta em mudanças nos padrões de fluxo de produtos, e consequentemente de recursos financeiros, ao longo da cadeia produtiva.

A inserção dos frutos do mar em um dado microssistema agroalimentar localizado também varia conforme fruto do mar e subcategorias de pescados. A contribuição de produtos provenientes de outras regiões, bem como, a participação dos frutos do mar produzidos pelo Baixo Sul no abastecimento de outras regiões varia igualmente para pescados e suas subcategorias, catados, mariscos vivos e peixes secos.

Posto isto, observa-se a proposição deste item em apresentar os fluxos de frutos do mar para os períodos de inverno e verão, para cada produto e subcategorias de pescado, no âmbito dos três microSAL's, de forma a subsidiar as reflexões necessárias para avaliar as hipóteses construídas no âmbito desta tese: i) a influência das transformações no mercado mundial de frutos do mar na cadeia produtiva daqueles oriundos da atividade artesanal; ii) a influência da presença de outras atividades econômicas no território na cadeia produtiva dos frutos do mar.

Em algumas cadeias, aspectos institucionais tornam-se mais relevantes que outros, sendo ali considerados. Já aquelas instituições que extrapolam cada uma das cadeias produtivas serão abordadas em um item a parte.

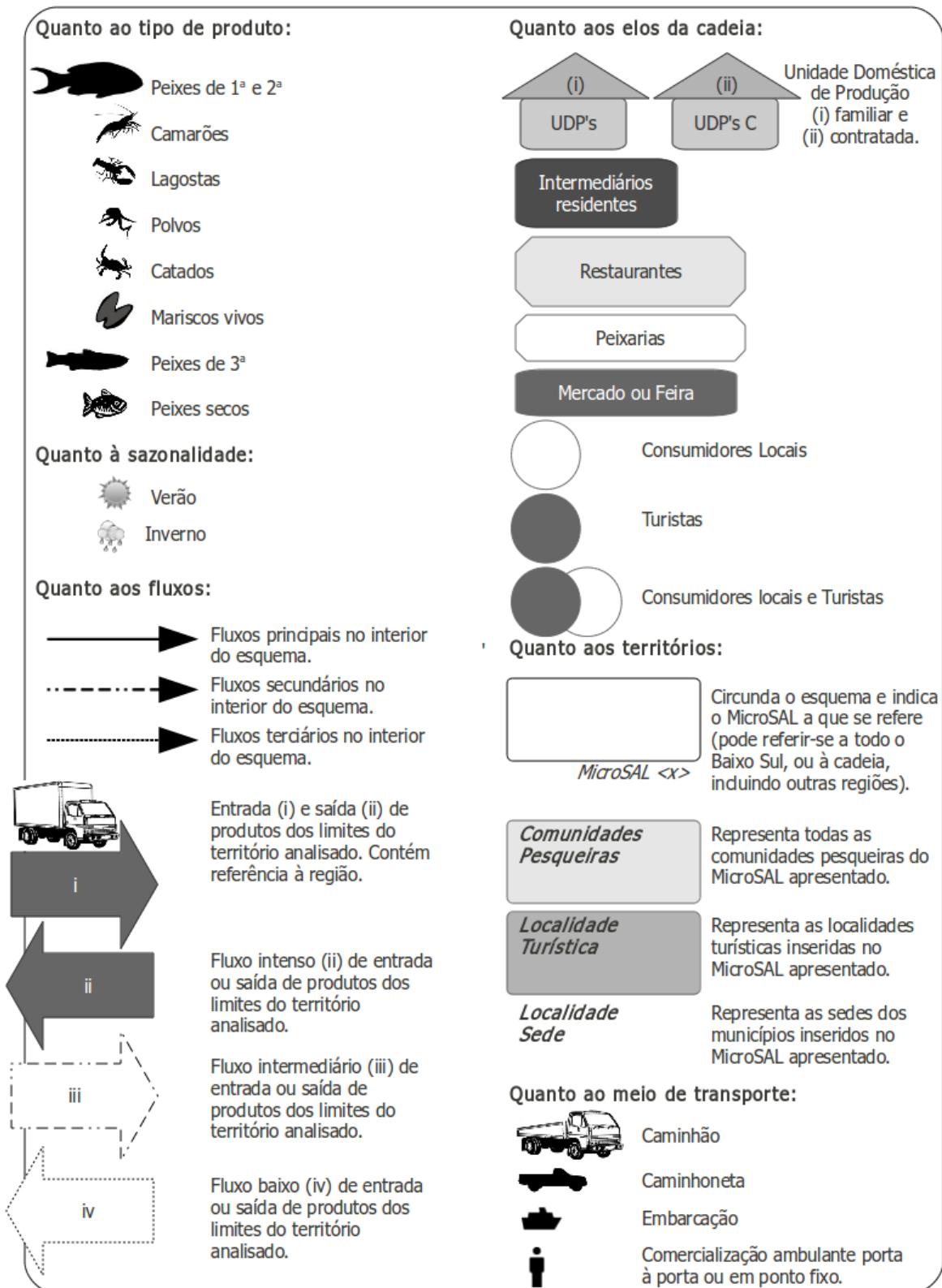
É de se esperar que os efeitos das transformações no mercado mundial e da presença do turismo não sejam homogêneos, tanto no território, que confluem os três microssistemas agroalimentares, como em relação às categorias de alimentos produzidos pela pesca artesanal. Não obstante, a apresentação dos fluxos de todos os produtos e subcategorias de pescado de forma territorializada subsidia a análise sobre as possibilidades de desenvolvimento da cadeia produtiva em torno da construção social de mercados, objeto do Capítulo 4.

Corrobora, também, para o debate em torno das potencialidades do aporte analítico dos sistemas agroalimentares à análise da pesca artesanal.

As análises empreendidas neste item se apóiam em esquemas organizados a partir dos resultados obtidos ao longo da pesquisa, considerando três fluxos em termos de importância (principal em termos de frequência em que foi citado; secundário ou de importância média e menos relevante, ou seja, esporádico) conforme expresso na Figura 23. Esta importância diz respeito ao interior do microSAL em questão. A maior ou menor participação dos recursos em cada microSAL foi analisada por meio de informações estatísticas sobre a produção de frutos do mar no litoral do Baixo Sul, quando possível.

A figura 23 apresenta, também, os ícones utilizados para os produtos analisados e para cada um dos elos da cadeia produtiva. Dada, ainda, a proposição em analisar sua inserção no território, a legenda organiza os fluxos a partir de três unidades territoriais principais: comunidade pesqueira, localidade turística e sede do município. Cadeias que se relacionam com outras unidades territoriais, a exemplo do interior do Baixo Sul e de Salvador terão ícones acrescidos e devidamente identificados.

**Legendas utilizadas nos esquemas elaborados para cadeia produtiva**



**Figura 23 – Estruturas da cadeia produtiva considerando sua inserção no território.**

- **A cadeia produtiva dos peixes de primeira e segunda qualidade: a baixa diversidade de recursos demandados e o abastecimento do Baixo Sul com produtos oriundos de outras regiões. Cadeia local? Comportamento global?**

Peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade no Baixo Sul, independente do microssistema que são capturados, destinam-se principalmente aos restaurantes, sendo a demanda caracterizada por uma pequena diversidade de espécies: badejos (*Serranidae*), dourado *Coryphaena hippurus*, vermelhos (*Lutjanídeos*), cavala (*Scombridae*) e olho-de-boi *Seriola spp.*. Um recurso considerado igualmente importante para elaboração de pratos em restaurantes, mas declarado pelos estabelecimentos como raro, é o robalo *Centropomus spp.*. Dada tal característica, este recurso foi inserido na análise aqui descrita.

A produção total de dourados, vermelhos, cavala, olho de boi e robalo, em 2005, foi de 3.079,8 toneladas, ou seja, 20,9% do total de frutos do mar produzidos no Baixo Sul. Dentre estes, os vermelhos foram o recurso mais importante em peso (11,5%) e a cavala o menos importante (1,9% da produção em peso, Tabela 44). Este conjunto de recursos gerou um montante de R\$ 19.141.667,00 na primeira comercialização (26,34%)<sup>113</sup>.

A análise em separado da produção de tais recursos por microSAL denota que o sul responde por 1.833,6 t (59,5% da produção local), o norte por 977,7 t (31,74%) e o centro por apenas 8,7% da produção local, ou seja, 268,8 toneladas.

Dourados, vermelhos, cavala e olho de boi são recursos capturados no ambiente marinho, principalmente com linha de mão. Já o robalo é um recurso estuarino capturado nas diversas artes neste ambiente.

Consequentemente, a maior parte das unidades domésticas de produção familiares que abastecem a cadeia produtiva de peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> integram comunidades pesqueiras marítimas, além das sedes de Valença e Camamu, tendo como meios de produção saveiros guarnecidos principalmente de linha de mão. São

---

<sup>113</sup> Ver Tabelas 15 e 16, páginas 150 e 151.

aproximadamente 130 saveiros destinados a esta pescaria, sendo a maior parte sediado no microSAL norte (62%, Tabela 45).

**Tabela 44 – Produção dos principais peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade (em toneladas) consumidos pelos restaurantes do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e *microssistema agroalimentar localizado*.**

Recursos Pesqueiros	MicroSAL Norte		MicroSAL Centro		MicroSAL Sul		Baixo Sul		
	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	% acum
Vermelhos	450,7	10,66	131,20	4,17	1109,30	15,18	1691,10	11,5	11,5
Robalo	104,5	2,47	83,8	2,66	231,8	3,17	420	2,9	14,4
Badejo	164,7	3,89	17,8	0,57	207,4	2,84	389,9	2,6	17,0
Dourado	136,1	3,22	15,8	0,50	149,6	2,05	301,5	2	19,0
Cavala	121,7	2,88	20,2	0,64	135,5	1,85	277,3	1,9	20,9
Produção total de peixes descritos na tabela	977,7	23,12	268,8	8,54	1833,6	25,09	3079,8	20,9	
<b>Total de Frutos do Mar</b>	<b>4.229,8</b>	<b>100</b>	<b>3.147</b>	<b>100</b>	<b>7.358,3</b>	<b>100</b>	<b>14.735,1</b>		<b>100%</b>
<i>% MicroSAL</i>	<i>31,74</i>		<i>8,7%</i>		<i>59,5%</i>				

Fonte: Elaborado a partir de Fundação PROZEE et al. (2006).

Dentre as comunidades marítimas, as três localidades turísticas exercem, entre outras pescarias, a de linha. Em Morro de São Paulo há 16 barcos destinados a esta atividade, em Boipeba seis e em Barra Grande quatro.

**Tabela 45 – Distribuição da frota por arte de pesca (linha, emalhe e arrasto) no Baixo Sul – BA, discriminando as localidades turísticas. Destaca-se que uma embarcação pode fazer uso de mais de um tipo de arte de pesca.**

MicroSAL	Localidades	Linha	Emalhe	Arrasto
Norte	<i>Morro de São Paulo</i>	16	-	1
	<i>Boipeba</i>	6	-	35
	<i>Total</i>	80	47	113
Centro	<i>Total</i>	28	23	80
Sul	<i>Barra Grande</i>	4	-	6
	<i>Total</i>	21	19	18
<b>Total Baixo Sul</b>		<b>129</b>	<b>89</b>	<b>211</b>

Fonte: Elaborado a partir de Processos IBAMA (Petrobras e EL Paso).

A produção total de peixes destinados aos restaurantes, entretanto, é insuficiente ao abastecimento dos três microssistemas. Em consequência, os estabelecimentos frequentemente recorrem a fornecedores oriundos de outras regiões da Bahia para obter tais recursos, condição esta mais acentuada durante o verão.

No caso do dourado e dos vermelhos, tem-se o abastecimento por meios de caminhões oriundos do extremo sul baiano. Já a cavala é fornecida principalmente pelo Frigorífico Jequié - FRIJEL S.A, localizado no interior do estado. Seus produtos são oriundos do Rio de Janeiro, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, de entrepostos devidamente regularizados<sup>114</sup>.

Ao contrário dos caminhões do extremo sul<sup>115</sup>, os pescados fornecidos pela FRIJEL S.A são em postas, fracionados, embalados e congelados. O frigorífico atende às normativas da inspeção sanitária federal contendo S.I.F..

Em menor escala, peixarias e restaurantes recorrem, também, a Ilhéus e a Salvador para se abastecerem. Os estabelecimentos do microssistema centro declararam complementar seus estoques por meio das peixarias localizadas em Valença.

Em Salvador, o Mercado de Pescados, cujos produtos são oriundos de frigoríficos de diversos estados do país, agrupa um conjunto de entrepostos responsáveis pelo fornecimento de peixes daqueles estabelecimentos do Baixo Sul que recorrem à capital. Muitas peixarias e restaurantes declararam que os preços obtidos pelos produtos de "fora", em geral, são melhores.

Tanto os caminhões oriundos do extremo sul são abastecidos por embarcações industriais que desembarcam em Alcobaça/BA, quanto a FRIJEL S.A. e os entrepostos do Mercado de Pescados em Salvador são abastecidos por peixes provenientes de regiões em que prevalece a captura pela frota industrial. Nestes dois últimos, os entrevistados declararam que dentre os critérios de escolha está a emissão de nota fiscal pelo elo anterior, caracterizando a vinculação dos entrepostos a cadeias formais.

---

<sup>114</sup> Informação obtida por meio de entrevista junto ao representante comercial da FRIJEL S.A. no Baixo Sul.

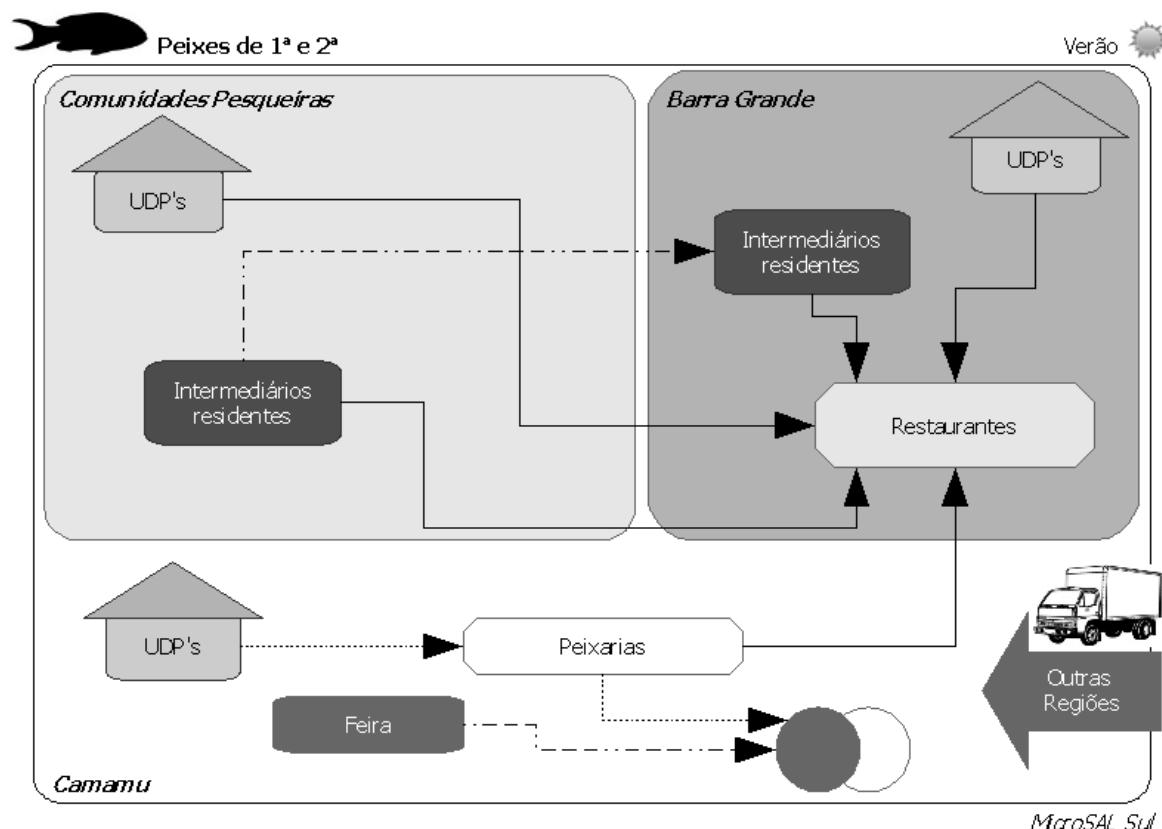
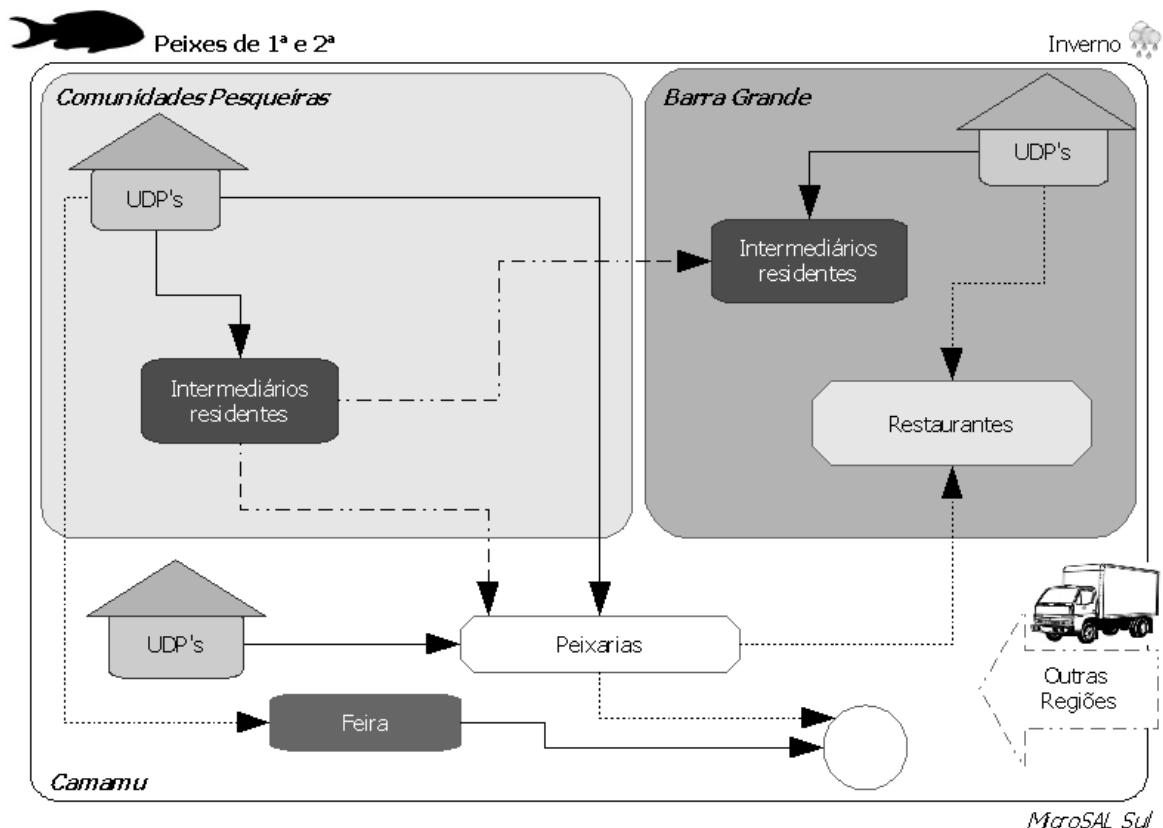
<sup>115</sup> Resgata-se que os pescados trazidos pelos caminhões do extremo sul são inteiros, sem eviscerar, congelados e são dispostos soltos no caminhão, sem embalagem. Os caminhões são de responsabilidade de intermediários de Alcobaça e Caravelas e não possuem identificação de empresa alguma.

Foram observadas variações no fluxo de peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade no período de inverno e verão para os microSAL's norte e sul, o que não ocorreu no microssistema centro (Figuras 24, 25 e 26). Neste microSAL, tais peixes são destinados à sede, seja por meio das comunidades pesqueiras do próprio microssistema, seja por caminhões (cujo abastecimento é predominante) e são adquiridos por consumidores locais ou turistas de passagem. As variações ao longo do ano dizem respeito ao total comercializado no âmbito do microSAL, mas não em torno de mudanças nos padrões de fluxo. Não obstante, é importante ressaltar a menor produção deste microssistema e o menor porte de suas peixarias quando comparado aos demais MicroSAL's.

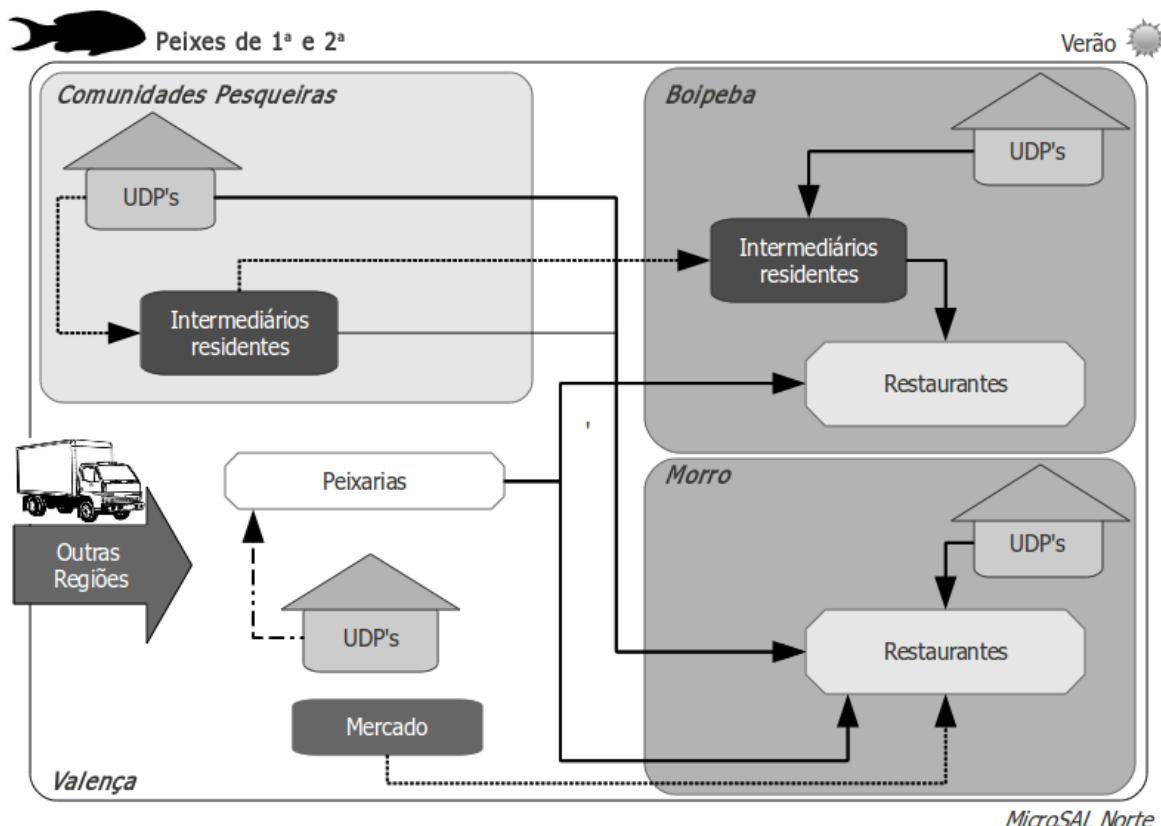
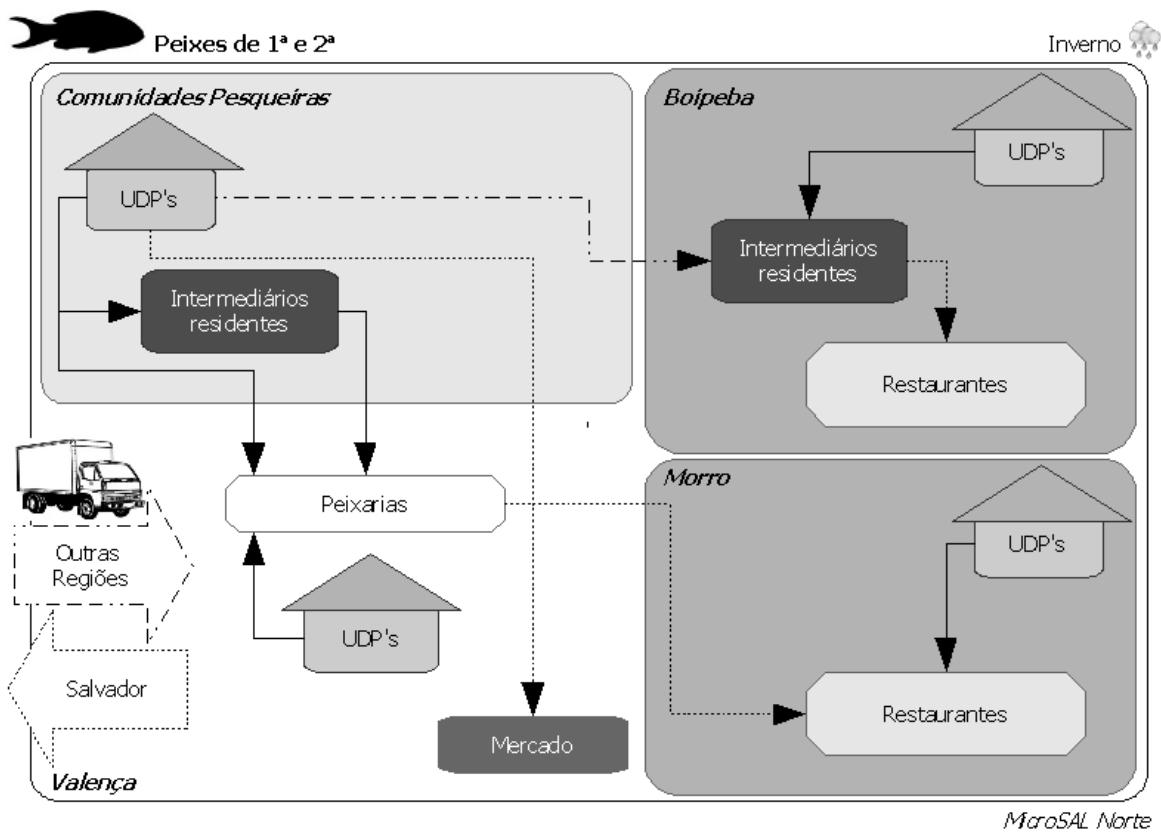
Os três microSAL's são abastecidos predominantemente por UDP's familiares residentes em comunidades situadas no interior do microssistema. Em relação às UDP's situadas em localidades turísticas tem-se o abastecimento estrito da localidade turística, considerado pelos diversos atores ali situados – pescadores, intermediários-residentes e restaurantes – insuficiente para atender a demanda dos restaurantes.

Cada uma das localidades turísticas é distinta quanto às relações entre unidades produtivas, intermediários e restaurantes. Em Barra Grande, no microSAL sul, as unidades produtivas abastecem intermediários-residentes e restaurantes ao longo de todo ano, priorizando o fornecimento aos intermediários no inverno e aos restaurantes no verão. Já em Morro de São Paulo, microSAL norte, não há intermediários-residentes. Concomitantemente, quando comparado ao restante do Baixo Sul, o turismo é relevante durante todo o ano e muito mais acentuado no verão. Em consequência, unidades produtivas dali e, em menor grau, da Gamboa do Morro e de Garapuá, localizadas nas adjacências, abastecem os restaurantes durante todo o ano.

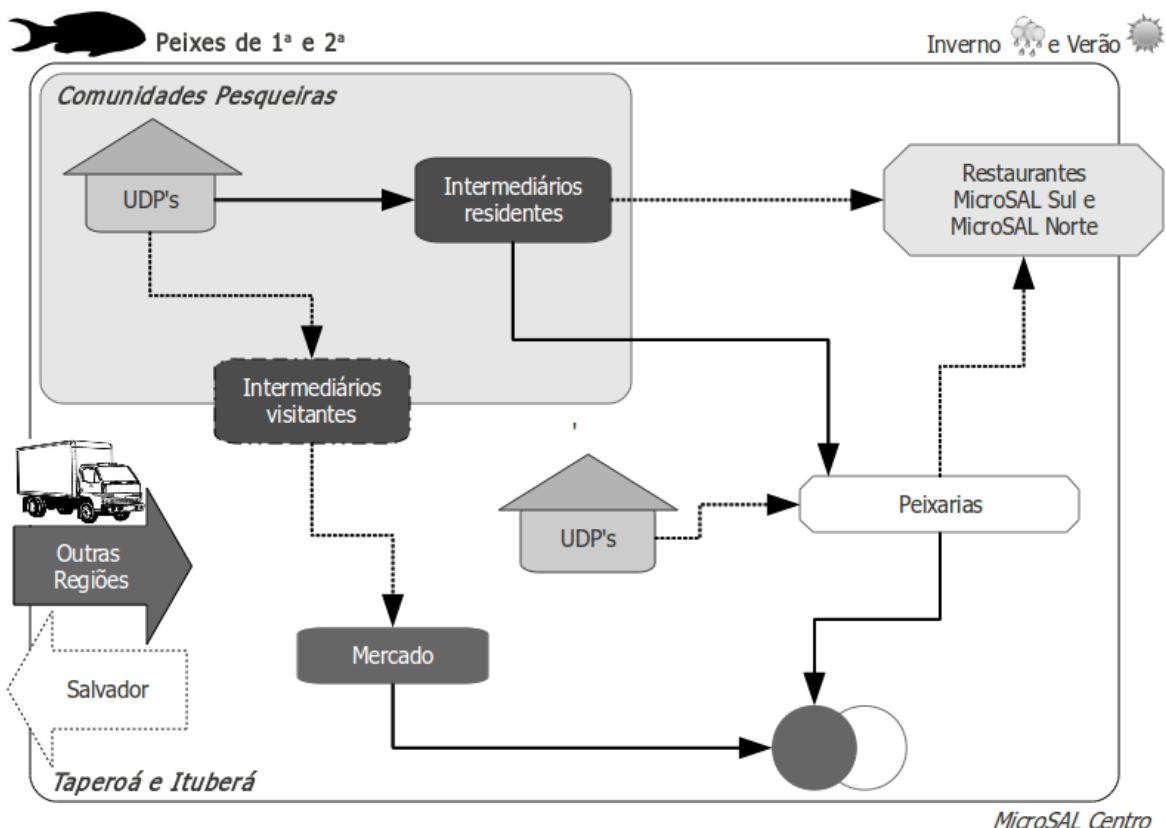
Em Boipeba, ao contrário, a relação entre unidade-produtiva e intermediário-residente é marcada por um grau acentuado de dependência desta aos intermediários, que são proprietários de parte da frota e/ou armam as embarcações com diesel e gelo. Nesta localidade nenhum restaurante consegue adquirir peixes diretamente dos pescadores, recorrendo ao longo de todo o ano ao intermediário-residente. No verão, quando há falta de pescado, são abastecidos por peixarias de Valença, dentre as quais, o Frigorífico DannyBel que até alguns anos se configurava como um dos intermediários locais mais importante.



**Figura 24 – Fluxos de peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> no MicroSAL sul durante o período de inverno (março a setembro) e verão (outubro a março).**



**Figura 25 – Fluxos de Peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade no MicroSAL norte durante o inverno e verão.**



**Figura 26 – Fluxos de peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade no MicroSAL centro ao longo de todo ano (não foram observadas diferenças sazonais nos fluxos).**

Em ambos os microssistemas – norte e sul – há predomínio do abastecimento dos restaurantes a partir de outubro, incluindo por meio de peixes oriundos de fornecedores de outras regiões da Bahia.

Ao longo do inverno, intermediários-residentes, peixarias e, em menor grau, restaurantes de Barra Grande e de Morro de São Paulo se abastecem com o objetivo de armazená-los e comercializá-los por melhores preços no verão. Unidades domésticas e feirantes se constituem os elos mais destituídos de poder da cadeia produtiva.

Os primeiros comercializam tais pescados no período de safra, por não serem capazes de armazenar a produção, uma vez que não possuem estrutura de armazenamento.

Em adição, pescarias de linha necessitam ser guarnecididas com gelo e diesel, sendo estes insumos aqueles mais custosos e que resultam em uma maior relação de dependência dos pescadores aos intermediários. Tem-se que a captura de vermelhos,

que respondem pela maior produção no Baixo Sul dentre os peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade queridos pelos restaurantes, possuem safra entre os meses de maio e julho. Ao não serem capazes de armazenar seus produtos, as unidades produtivas destina-os aos intermediários, que definem os preços a serem obtidos, em torno de R\$6,00/kg<sup>116</sup>. No verão, este mesmo recurso pode ser comercializado por R\$12,00 o quilo. Em Boipeba, esta situação torna-se mais extrema, dado que não há comercialização de pescados entre unidades domésticas e restaurantes<sup>117</sup>.

Quanto aos feirantes, verifica-se o pequeno abastecimento de produtos oriundos das unidades produtivas, podendo os mesmos ficarem desguarnecidos nos meses de verão. Aumentam a dependência dos feirantes em relação ao abastecimento externo, no caso os caminhões do extremo sul, que fornecem produto de pior qualidade.

Apesar da oferta desses recursos no Baixo Sul ser inferior à demanda, duas peixarias observaram abastecer restaurantes de Salvador com seus produtos. A primeira delas, em Valença, é o maior frigorífico de frutos do mar local. Detentora de uma frota com atuação na pesca de lagosta e de peixes de quatorze saveiros e responsável por armar mais quatro, esta peixaria abastece Salvador com produtos que considera de qualidade nobre, cujos exemplares possuem tamanho maior que a média e preços mais vantajosos.

Uma segunda peixaria, localizada em Ituberá, obtém exemplares da frota linheira de Barra de Serinhaém. Em menor quantidade, abastece tanto os restaurantes de Salvador como restaurantes das localidades turísticas do Baixo Sul.

O predomínio de poucas espécies demandadas pelos restaurantes é justificado como uma preferência dos turistas que frequentam o Baixo Sul, oriundos de outros Estados do Brasil e de outros países. Os entrevistados observam que poucos deles conhecem os frutos do mar, mas desejam consumir tais peixes, pois os consideram de melhor “qualidade”. Para atendê-los, os restaurantes refutam seus próprios critérios de qualidade, tanto em torno do frescor do alimento quanto da qualidade sanitária. No verão, há o predomínio do abastecimento de peixes congelados e de outros lugares. Trata-se de um comportamento global, que gera dependência de outras cadeias

---

<sup>116</sup> Informação obtida nos relatórios referentes ao monitoramento do desembarque pesqueiro. Processo IBAMA referente à Petrobras.

<sup>117</sup> Em Boipeba, esta situação foi observada para todos os pescados, não apenas para os peixes de primeira e segunda.

produtivas e não valoriza a diversidade de produtos locais. O abastecimento de tais produtos com preços inferiores àqueles praticados no Baixo Sul, em médio prazo, pode vir a pressionar os atores a baratearem seus produtos resultando, também, em menor renda aos pescadores, dada sua maior vulnerabilidade na cadeia produtiva.

- ***A cadeia produtiva do camarão***

A pesca de camarão<sup>118</sup> no Baixo Sul contribui com 25,1% da produção total em peso e com 41,99% do montante gerado na primeira comercialização, ou seja, R\$30.518.580,00<sup>119</sup>. Dentre as diferenças observadas no interior de cada microSAL, tem-se a pouca representatividade da pesca de arrasto no sul, quando comparada ao microSAL centro e norte (Tabela 46).

A maior produção do microSAL norte deve-se provavelmente à maior frota, que detém 54% dos barcos de arrasto, sediada principalmente em Valença (Tabela 45). Dentre as localidades turísticas, em Morro de São Paulo há uma embarcação, em Boipeba são trinta e cinco saveiros e em Barra Grande seis.

**Tabela 46 – Produção de frutos do mar (em toneladas) do Baixo Sul, por recurso pesqueiro e *microsistema agroalimentar localizado*. É apresentada a importância de cada recurso, em termos de produção, para o Baixo Sul como um todo e no âmbito de cada microssistema agroalimentar.**

Recursos Pesqueiros	MicroSAL Norte		MicroSAL Centro		MicroSAL Sul		Baixo Sul		
	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	% acum
Camarão grande	612,2	14,47	541,9	17,22	303,6	4,15	1457,8	9,9	9,9
Camarão médio	512,3	12,11	458,1	14,56	172,6	2,36	1142,8	7,8	17,7
Camarão pequeno	458,1	10,83	369,6	11,74	261,9	3,58	1089,5	7,4	25,1
<i>Total Camarão</i>	<i>1.582,6</i>	<i>37,41</i>	<i>1369,6</i>	<i>43,52</i>	<i>738,1</i>	<i>10,09</i>	<i>3690,1</i>	<i>25,1</i>	...
<b>TOTAL</b>	<b>4.229,8</b>	<b>100</b>	<b>3.147</b>	<b>100</b>	<b>7.358,3</b>	<b>100</b>	<b>14.735,1</b>		
<i>% MicroSAL</i>	<i>28,70%</i>		<i>21,31%</i>		<i>49,94%</i>				<b>100%</b>

Fonte: Elaborado a partir de Fundação PROZEE et al. (2006).

<sup>118</sup> Três são as espécies de camarão capturadas no Baixo Sul: o camarão pistola ou grande *Litopenaeus schimitti*, o camarão rosa ou médio *Farfantepenaeus brasiliensis* e o camarão tanha ou pequeno *Xiphopenaeus kroyeri*.

<sup>119</sup> Veja tabelas 15 e 16, páginas 150 e 151.

De maneira análoga aos peixes de primeira e de segunda, camarões destinam-se principalmente aos restaurantes. Para este produto, entretanto, aspectos relacionados à oferta – caracterizada pelo período de safra entre maio e julho – e de demanda, marcada pelo período de verão resultam em aumento expressivo de preços, principalmente do camarão pistola e do rosa, podendo alcançar valores entre R\$25,00 a R\$50,00 o quilo nos meses de janeiro e fevereiro, quando a região fica desabastecida do produto.

Segundo as informações coletadas junto aos diversos atores presentes na cadeia, a existência de um período de defeso antecedendo o início do verão demarca, ainda mais, o final da oferta que ocorre em meados de setembro, quando a pesca torna-se proibida. Ao retornarem à atividade no início de novembro, as embarcações de arrasto capturam apenas o camarão pequeno, de menor relevância aos restaurantes e cujos preços também já são mais altos em virtude da proximidade do verão e da escassez dos demais tipos de camarão. A produção praticamente cessa, sendo demarcada pela ausência de fluxo oriundo das unidades produtivas (Figuras 27 e 28).

No inverno, entretanto, é a unidade doméstica de produção contratada a responsável pela captura e beneficiamento, relacionando-se da seguinte maneira: nas comunidades pesqueiras que fazem uso de arrasto junto aos intermediários-residentes; na sede de Valença, junto às peixarias; e, nas localidades turísticas, prestando serviço tanto aos intermediários quanto aos restaurantes.

O escoamento da produção de camarão não está circunscrito nos microssistemas. Além das comunidades pesqueiras abastecerem peixarias e restaurantes dos três microSAL's indistintamente, as peixarias de Valença abastecem estabelecimentos de todo o Baixo Sul, incluindo intermediários residentes em Barra Grande, no outro extremo do litoral.

Pode-se afirmar que a maior parte da produção obtida no período de safra é armazenada por intermediários e peixarias para abastecer restaurantes no verão. As quantidades obtidas por Morro de São Paulo e Boipeba, segundo os entrevistados, destinam-se principalmente ao consumo dos turistas ao longo do ano. Já em Barra Grande, os restaurantes denotam maior preocupação com a falta de produto na temporada, de forma a investir em armazená-lo desde a safra.

Em menor escala, durante a safra, os produtos são destinados aos moradores do Baixo Sul, sendo o camarão tanha o mais expressivo. Há ainda algumas peixarias de Valença que não investem no armazenamento, mas destinam os produtos a restaurantes e peixarias de Salvador, mercado este que não sofre grandes oscilações no consumo ao longo do ano<sup>120</sup>.

Já no verão, há falta do produto para o abastecimento do turismo. Restaurantes e, em menor escala, peixarias se abastecem com camarão de cultivo, os adquirindo da Valença Maricultura, em Guaibim; das fazendas de Barra dos Carvalhos e daquelas localizadas em Canavieiras, no litoral sul baiano. Novamente, os critérios de qualidade considerados pelos entrevistados são refutados com vistas ao atendimento aos turistas.

De forma similar aos peixes de primeira e segunda, o camarão se constitui um dos frutos do mar mais apreciados, tanto pelos turistas do Baixo Sul, como pelos mercados europeus, norte-americano e de médias e grandes cidades brasileiras<sup>121</sup>.

Quanto aos altos valores obtidos pelo produto no verão, esses não são repassados às unidades produtivas. Ao contrário, nesta pescaria, pescadores e marisqueiras não são detentores do produto, mas operam como prestadores de serviços.

Como agravante tem-se a manifestação pelos diversos agentes da cadeia sobre a diminuição da produtividade desta pescaria ao longo dos anos. Situação tal, que diversos armadores em Valença e Barra Grande explicitaram a opção por não investir mais na pesca de arrasto. Segundo eles, não vale a pena dispor de diesel e gelo para os barcos, pois, em geral, os custos são superiores aos ganhos com a produção<sup>122</sup>. Em menor escala, há alegações que a expansão das fazendas de camarão concorre com o produto oriundo da pesca extrativa, principalmente junto aqueles que destinam seus produtos a Salvador.

---

<sup>120</sup> Além dos entrevistados em Salvador explicitarem que o consumo de frutos do mar na Capital não possui oscilações, tem-se que este município consome comida de “azeite” (moqueca) toda sexta-feira, por conta da cultura africana.

<sup>121</sup> Conforme descrito no capítulo 1, camarão é o principal produto, em valor, comercializado no mercado mundial de frutos do mar.

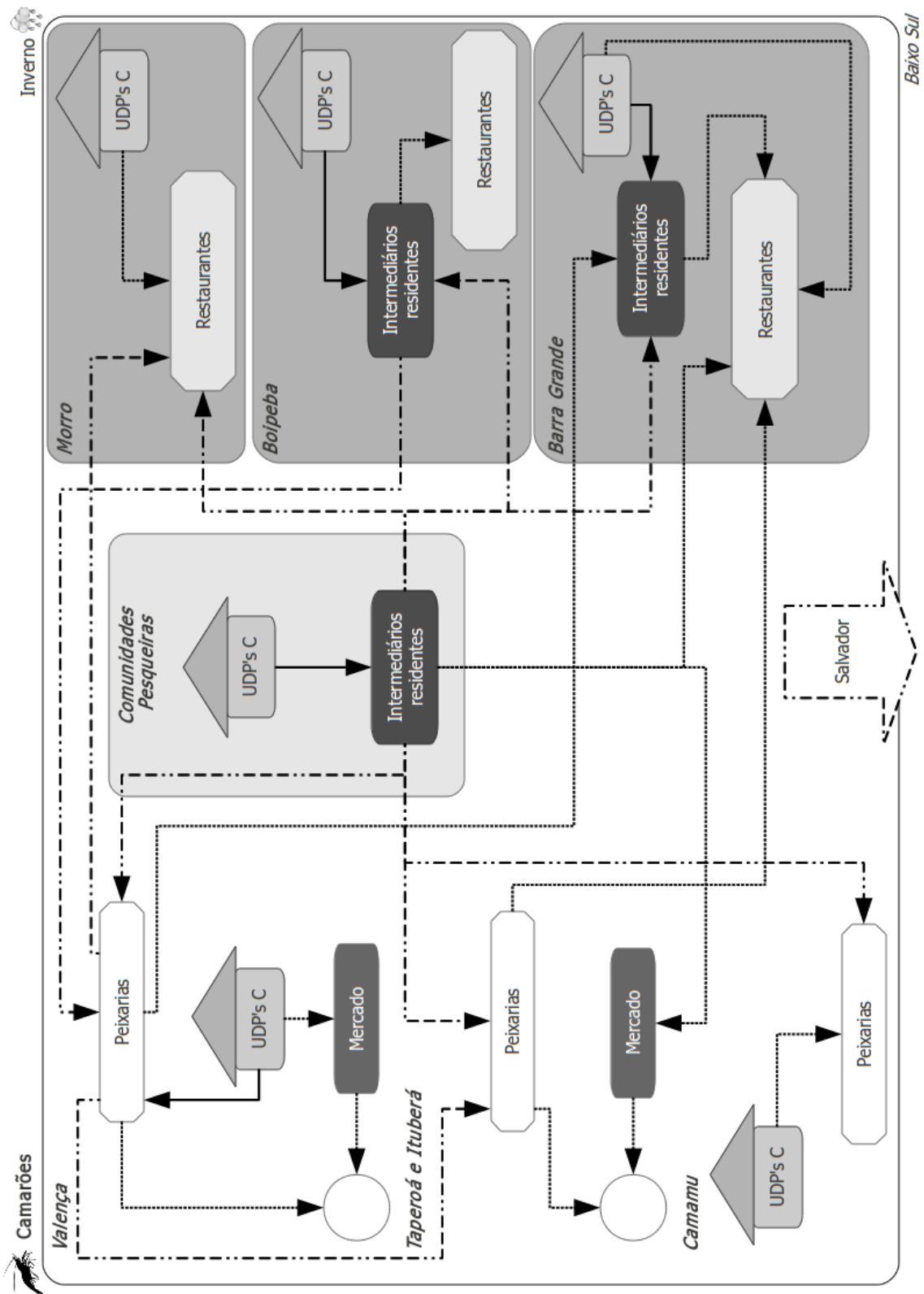
<sup>122</sup> Informações sobre o maior frigorífico da região demonstram que há dez anos o mesmo dispunha de 22 embarcações, entre linha/lagosta e arrasto, e armava quase a totalidade da frota camaroeira de Boipeba (Diogo *et al.*, 2008). Em entrevista, foi expresso que atualmente possui quatorze e arma quatro, sendo que nenhuma é destinada ao arrasto. Quando é necessário adquirir camarão compra-os de Boipeba, mas não possui mais responsabilidade em abastecer as embarcações.

De fato, tanto no Mercado de Pescados em Salvador como nas peixarias do Ceasa, no bairro Rio Vermelho, todo o camarão comercializado era oriundo de fazendas do Rio Grande do Norte e Ceará.

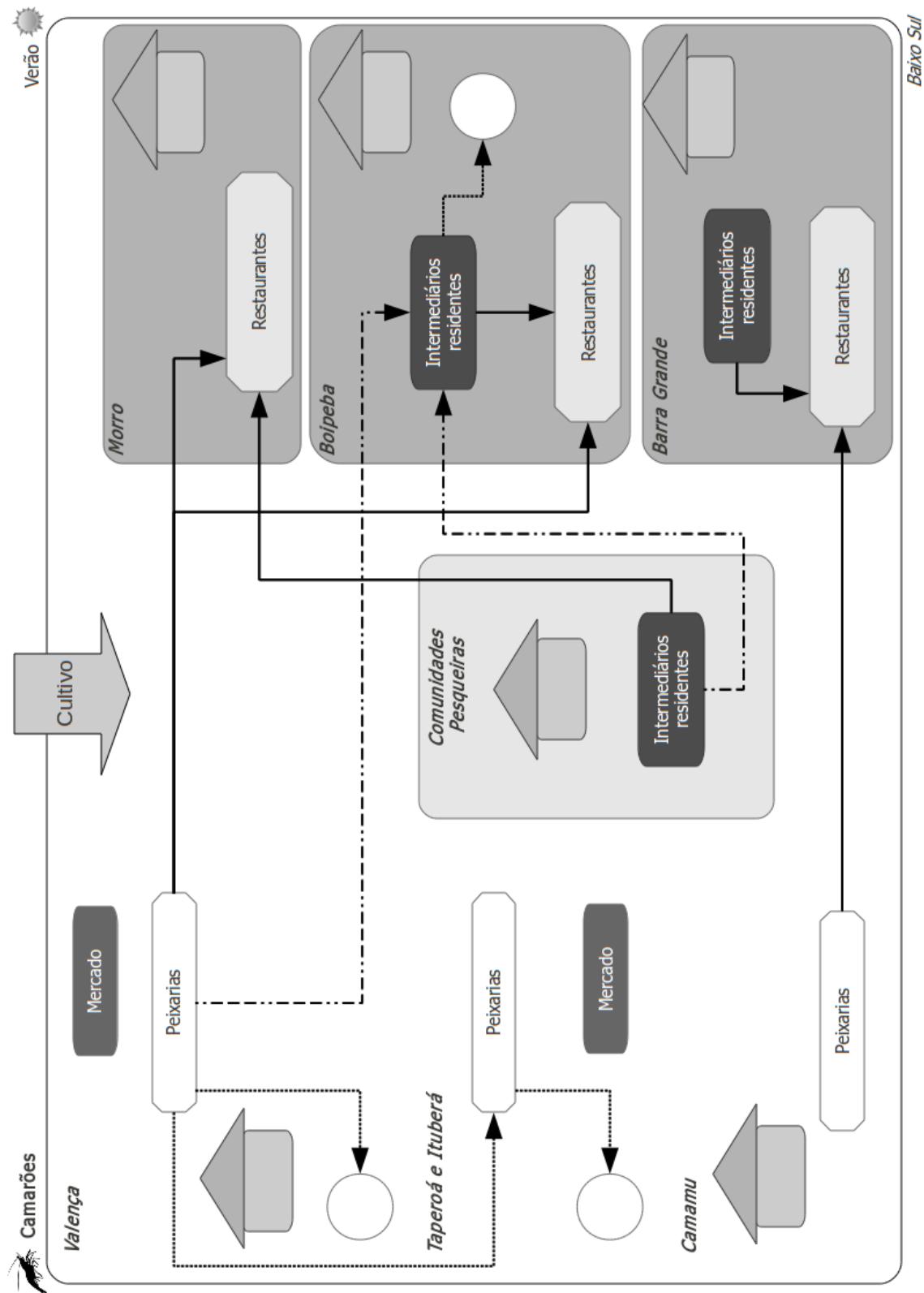
Em consequência, tem-se uma frota em processo de sucateamento e de abandono e junto a ela, pescadores e marisqueiras – que ao não disporem de capital e nem de alternativa de renda – se sujeitam a receber o “rejeito” da pesca de camarão como pagamento pelo seu trabalho.

Em relação às mulheres há um segundo agravante oriundo das relações trabalhistas em que se inserem, o que as torna ainda mais vulneráveis.

Até 2009, recebiam seguro-defeso apenas as pessoas que estavam envolvidas diretamente na etapa de captura, na pesca extrativa artesanal. No caso da pesca de camarão, apenas os homens que atuavam nas embarcações de arrasto o que gerava muitas reclamações pelas marisqueiras, dado que as mesmas não eram reconhecidas como parte da atividade. Com a promulgação da Lei nº 11.959/2009, a atividade de pesca artesanal foi reconhecida como atividade familiar, expandindo os direitos trabalhistas às mulheres envolvidas com a atividade de processamento. Assim, *a priori*, as mulheres que atuam no beneficiamento do camarão passariam a ter direito ao seguro-defeso, aposentadoria, dentre outros. Entretanto, tal atividade é realizada no escopo de relações trabalhistas envolvendo um empregador o que gera dúvidas quanto à caracterização de sua participação na atividade familiar, em desacordo com a própria definição de pesca artesanal comercial, que garante apenas aos homens que atuam nas embarcações de arrasto seus direitos: “*quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte* (Brasil, 2009)”. Tem-se, assim, que as mulheres que atuam nas UDP’s contratadas encontram-se no limbo da legislação, dado que nem os comerciantes nem o Estado assumem dentro das suas atribuições a manutenção da renda nos meses em que a pesca de camarão é proibida.



**Figura 27 – Fluxo de camarões no inverno em todo litoral do Baixo Sul – BA.**



**Figura 28 – Fluxo de camarões no verão em todo litoral do Baixo Sul – BA.**

- **A cadeia produtiva da lagosta: legal ou informal?**

Em 2005, a captura de lagosta vermelha<sup>123</sup> *Panulirus argus* no Baixo Sul foi de 27,4 toneladas, ou seja, de apenas 0,2% da produção total da região. Em termos de valor, tal importância sobe para 1,59% tendo gerado um montante de R\$1.157.102,00 na primeira comercialização. Na época, o preço obtido pelo quilo de lagosta no estado da Bahia era de R\$42,23/quilo, sendo o recurso de maior valor dentre aqueles capturados na região (Fundação PROZEE *et al.*, 2006).

Apesar do estado da Bahia não constar dentre os principais que capturam as espécies no país, o destino da lagosta até 2007 era o mercado externo. Somente os exemplares que não atendiam às exigências dos exportadores permaneciam no mercado interno. Até o início da década de 2000, quando foram ultrapassadas pelos camarões, as lagostas constituíam o principal fruto do mar exportado no país (IBAMA, 2006). Durante as entrevistas, algumas peixarias e intermediários reportaram que vendiam a lagosta a exportadores, o que não ocorre mais.

Tem-se que, desde 2007, a lagosta vermelha *Panulirus argus* e a lagosta verde *Panulirus laveicuda* são alvo de medidas restritivas, por parte do governo federal, momento em que o “Plano de gestão sustentável para pesca de lagostas *Panulirus argus* (Latreille, 1804) e *Panulirus laveicauda* (Latreille, 1917) no Brasil<sup>124</sup>” entrou em vigor por meio da Instrução Normativa nº 144 de 03 de janeiro de 2007, o que restringiu o esforço de pesca máximo anual em 30 milhões de covo-dia para captura das duas espécies (IBAMA, 2006).

O Plano institui estratégias de gestão similares a de outros lugares no mundo, estando ancorado nas exigências do mercado internacional. O recurso possui alto valor de mercado e parte dos métodos empregados em sua captura está levando as lagostas à extinção. Em paralelo, a pesca de mergulho com compressor resulta em altos índices de

---

<sup>123</sup> Além da lagosta vermelha, há também captura da lagosta verde *Panulirus laveicuda* na região, mas ela não aparece nas estatísticas oficiais. Mesmo assim, destaca-se que a cadeia produtiva da lagosta diz respeito às duas espécies.

<sup>124</sup> IBAMA (2007b).

óbitos e amputação dos membros dentre os trabalhadores envolvidos. O mergulho com compressor é uma das principais formas de captura da espécie nos estados nordestinos.

Em consequência, em toda a área de ocorrência das lagostas, entre o Espírito Santo e o Amapá, apenas a pesca com manzuá<sup>125</sup> permaneceu permitida estando a pesca com caçoeira e de mergulho proibidas. O número total de embarcações destinadas à pesca de lagosta também foi restringido.

A caçoeira é uma rede de espera posicionada no fundo do mar. Captura indivíduos de diversos tamanhos; revolve o fundo, danificando-o e; captura mamíferos e tartarugas ameaçados de extinção, fatores que justificaram sua proibição (IBAMA, 2006).

O mergulho, em geral, ocorre em áreas com profundidades inferiores a trinta metros capturando principalmente exemplares juvenis, ou seja, que não atingiram a maturação. Em adição, por apresentarem menores custos operacionais quando comparado ao manzuá e à caçoeira, resultou em grandes contingentes de pessoas que passaram a utilizar este método e em esforços de pesca expressivos sobre o estoque juvenil.

Mesmo a pesca com manzuá passou a ser permitida apenas por embarcações com comprimento total superior a quatro metros e em áreas localizadas a mais de quatro milhas náuticas da costa com vistas a capturar apenas exemplares adultos. Embarcações com tamanho superior a dez metros são obrigadas a utilizar rastreador por satélite, facilitando a fiscalização.

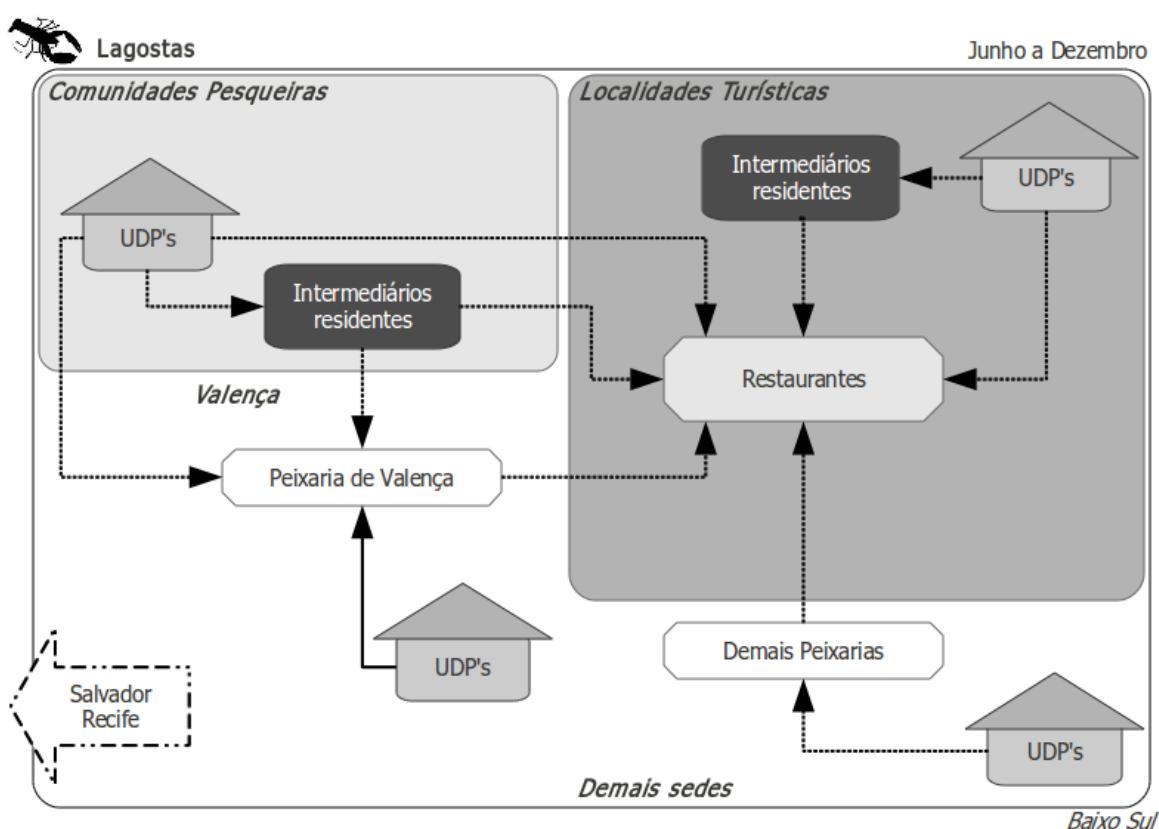
O período de defeso da espécie encontra-se instituído para o período de 30 de dezembro a 30 de maio, ou seja, por cinco meses. A safra ocorre nos meses de junho a agosto.

Em relação à cadeia produtiva, segundo o gestor do MPA, não houve mudanças: manteve-se a obrigatoriedade de todos os agentes registrarem em nota fiscal o número de permissão da embarcação e do fornecedor, ou seja, dos elos subjacentes. Entretanto, apesar desta obrigatoriedade, até 2007 havia pouca fiscalização. Desde então, no período da safra da lagosta, MPA e MMA investem na fiscalização de embarcações e dos diversos estabelecimentos que integram a cadeia produtiva.

---

<sup>125</sup> Também conhecido como covo é um tipo de armadilha.

No Baixo Sul, há apenas quatorze barcos – de posse do maior frigorífico local – permissionados para captura da lagosta. Na região não era praticada a pesca de manzuá, de forma que houve resistência dos pescadores em se adequarem. O mergulho – livre ou de compressor – ocorria em áreas próximas a costa e as embarcações que atuam em alto mar eram dotadas de caçoeira. Com exceção deste frigorífico, que expressou que sua frota capturou doze toneladas de lagosta no período de junho a setembro de 2009, os diversos atores demonstram-se incomodados ao serem abordados sobre a comercialização da lagosta. Consequentemente, a cadeia produtiva foi esquematizada fazendo uso de poucas informações (Figura 29).



**Figura 29 – Fluxo de produção da lagosta no Baixo Sul – BA.**

A maior parte dos estabelecimentos, entretanto, admite comercializar lagosta. Aqueles que não comercializam argumentam que a matéria-prima é cara. Em nenhum deles o fato da pescaria ser ilegal é apontada como a principal motivação.

Os que comercializam justificam a existência de consumidores que desejam a lagosta e que tal prato está dentre os pescados mais nobres oferecido no litoral

nordestino. Assim, também no caso da lagosta, o perfil do consumidor global que aprecia determinados recursos é determinante às práticas estabelecidas, conflitando aos argumentos utilizados na definição de qualidade que neste caso diz respeito à conservação ambiental.

Em geral, os agentes consideram o período do defeso uma medida adequada em termos ambientais, mas discordam da proibição da pesca de rede e de mergulho. Não obstante, o temor da fiscalização tem resultado, *a priori*, em diminuição das quantidades comercializadas<sup>126</sup>.

Quanto aos fluxos da cadeia produtiva, os mesmos são relevantes no período de safra, mas a comercialização pode se estender até o início do defeso. O produto é destinado a intermediários, peixarias e restaurantes com vistas a abastecer o consumo nas localidades turísticas. Não foram identificados padrões específicos em cada microSAL apesar da aquisição do produto ocorrer prioritariamente de localidades em seu interior.

Porém, dentre as análises foi identificado que parte das unidades produtivas que atuavam com rede de caçoeira continuam a praticá-la e destiná-la ao frigorífico local. Este as inclui como parte da captura de sua frota, integrando-a a cadeias formais que, neste caso, são restaurantes de Salvador e exportadores em Pernambuco (Figura 29). Desta forma, o que era informal pode se tornar legal e se inserir em cadeias globais, abastecendo, inclusive, o mercado externo.

- **A cadeia produtiva do polvo**

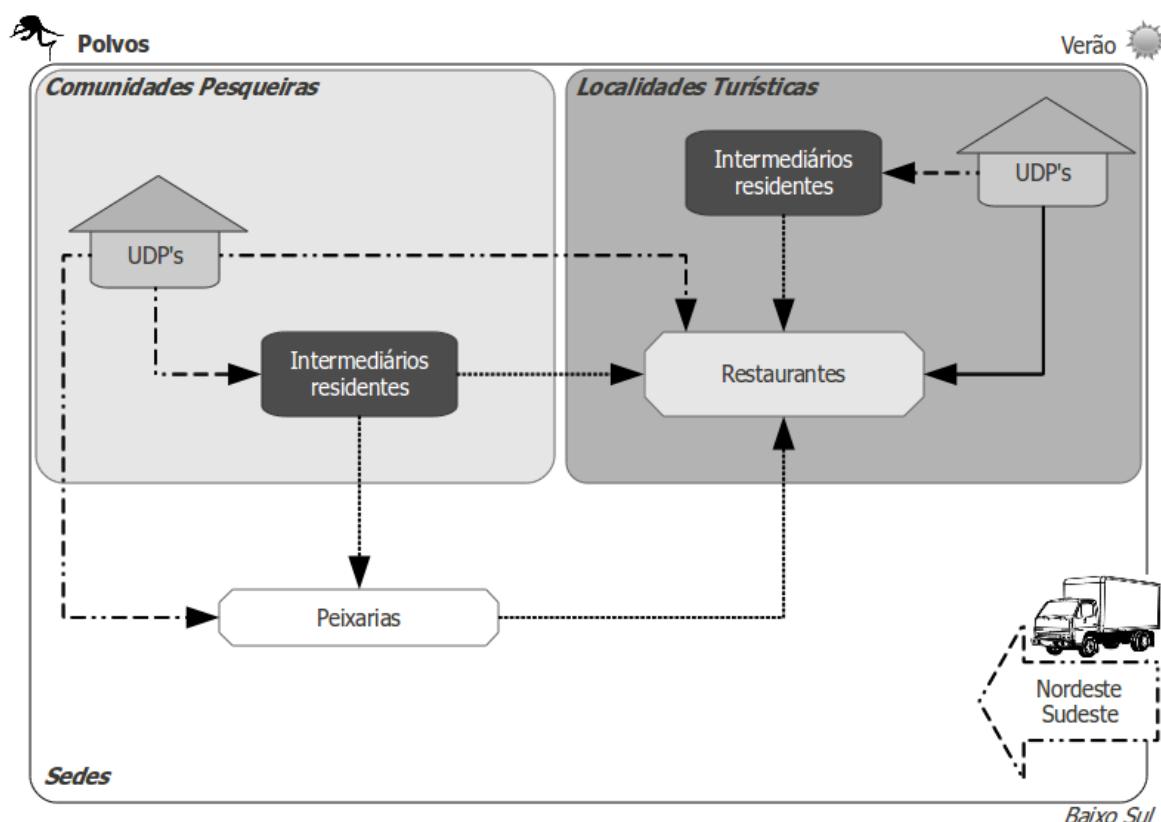
A pesca de polvo *Octopus spp.* ocorre principalmente em recifes e coroas próximos à costa, situados ao longo das ilhas de Tinharé e Boipeba, na costa do Pratigui (Ituberá) e na península de Maraú. A captura é caracterizada pelo uso de um bicheiro, tipo de gancho utilizado para capturar o animal nas tocas expostas pela maré baixa, sendo comumente realizada por homens, mulheres e crianças. Algumas comunidades capturam o polvo também na pesca de emalhe e no mergulho. Nessas pescarias, são os homens responsáveis pela captura.

---

<sup>126</sup> Entretanto, se somarmos os valores declarados pelas peixarias, temos um total de 29,3 toneladas comercializadas, quantidade superior à produção total de 2005.

A produção total do polvo não aparece nas estatísticas oficiais dos municípios do Baixo Sul, provavelmente por se tratar de uma pescaria difusa em que muitas pessoas participam da etapa de captura.

Nas análises e entrevistas realizadas, foi observado que a safra do polvo – caracterizada pelo período em que o animal possui maior tamanho e a água está calma e transparente, condições necessárias à captura – é coincidente ao período da temporada. Provavelmente em face de tal característica, em que há demanda pelos restaurantes, associada ao grande número de UDP's familiares envolvidas, a comercialização é direta entre as unidades domésticas e restaurantes nas localidades turísticas (Figura 30). Esta foi a forma mais frequente de aquisição do produto citada por esses estabelecimentos, inclusive em Boipeba, localidade em que a intermediação entre unidades domésticas e restaurantes comumente envolve os intermediários-residentes.



**Figura 30 – Fluxo da produção de polvo no Baixo Sul – BA.**

Há ainda aqueles que encomendam o produto de intermediários-residentes de outras localidades, envolvendo assim apenas uma intermediação. Este é o caso de São

Sebastião de Cova da Onça. A localidade foi a mais citada dentre aquelas que abastecem os restaurantes, porém, devido provavelmente ao seu isolamento e altos custos de transportes, é o intermediário-residente que recebe as encomendas e abastece os estabelecimentos turísticos. Não obstante, as demais relações sociais entre este intermediário e as famílias se mantém conforme a tipologia definida.

A cadeia produtiva do polvo não possui especificidades conforme microSAL, ainda que haja predominância de aquisição do produto no interior do mesmo, em virtude da proximidade das UDP's. As comunidades pesqueiras situadas próximas aos pesqueiros são aquelas mais importantes no abastecimento do Baixo Sul.

Entretanto, peixarias e restaurantes destacam que a produção é insuficiente para atender o turismo havendo o fornecimento de polvo oriundo do Rio Grande do Norte e Espírito Santo, dentre outros.

Muitos observam que é comum a captura de espécies pequenas o que tem contribuído pela diminuição da produção. Apesar de alguns restaurantes e peixarias alegarem não adquirirem polvo pequeno, muitos o fazem contribuindo assim para a sobrepesca da espécie.

- ***Catados: o papel invisível das mulheres na cadeia produtiva dos frutos do mar***

Crustáceos – tais como siris, caranguejos e aratus – e moluscos, como a ostra e o sururu, são matéria-prima dos catados<sup>127</sup>. São coletados nos manguezais e estuários com armadilhas ou manualmente, no máximo, com auxílio de utensílios domésticos sendo denominados de *mariscagem*. Se comercializados vivos, em seguida à captura, têm-se os mariscos vivos. Se beneficiados, tornam-se catados. Neste sentido, cadeias produtivas de mariscos vivos e catados encontram-se interligadas.

O beneficiamento consiste em cozer o animal e depois extrair a carne da casca. Em geral, a atividade de beneficiamento é realizada no interior da residência em consonância aos demais afazeres domésticos (Figura 31). Esta atividade é tipicamente

---

<sup>127</sup> A diversidade de espécies que compõem os catados é muito ampla, destacando apenas algumas: caranguejo *Ulcides cordatus*, ostra *Crassostrea spp.*

feminina, sendo a participação dos homens importante na colheita de lenha, necessária à etapa de cozimento dos recursos.

Conforme o recurso há mais ou menos dispêndio de tempo no feitio do catado. Entretanto, seu valor final não se relaciona às dificuldades em beneficiá-lo, mas sim à maior apreciação por parte do consumidor. A ostra, por exemplo, está dentre os catados mais trabalhosos e de menor valor. Já o siri é um dos catados mais valiosos, mas igualmente, demanda muito esforço em seu beneficiamento<sup>128</sup>.

A diversidade de recursos que compõem a categoria “catados” associado ao fato do produto ser processado não permite a análise sobre sua produção total, dado que ao recurso ser desembarcado pode ser destinado tanto à comercialização dos exemplares vivos como ao beneficiamento, de forma que as estatísticas realizadas com informações no momento do desembarque dizem respeito aos dois produtos agrupados. Em adição, em virtude da mariscagem se constituir em uma atividade difusa, tais recursos comumente estão subestimados nas estatísticas oficiais, o que dificulta ainda mais qualquer análise quantitativa.



**Figura 31 – Beneficiamento de ostra em Ituberá – BA.**

---

<sup>128</sup> Em Diogo *et al.* (2008) há matrizes de avaliação do trabalho (quantidade de trabalho empreendido para o total de produto adquirido) das marisqueiras associando cada recurso também ao preço de venda.

Contudo, os catados são produtos gerados em todas as comunidades e bairros pesqueiros do Baixo Sul. Sua importância aumenta àquelas comunidades localizadas na contracosta das ilhas, em áreas próximas a manguezais e principalmente, àquelas que se encontram no interior dos estuários, em especial, na Baía de Camamu composta pelos municípios de Maraú, Camamu, Igrapiúna e parte de Ituberá.

Em relação aos fluxos de produção, há predomínio na aquisição de produtos no interior do microSAL, sendo os canais de comercialização os mais diversificados dentre todos os produtos analisados (Figuras 32, 33 e 34). As UDP's abastecem tanto intermediários-residentes, peixarias e restaurantes com os catados, quanto aos intermediários-visitantes, feirantes e comércio ambulante, cobrindo assim todas as formas de abastecimento observadas no Baixo Sul. Em menor frequência, verifica-se que alguns intermediários-residentes do microSAL norte e centro comercializam os catados em Salvador, enviando-nos por encomenda ou viajando de ônibus à capital nos fins de semana para comercializá-los nas feiras.

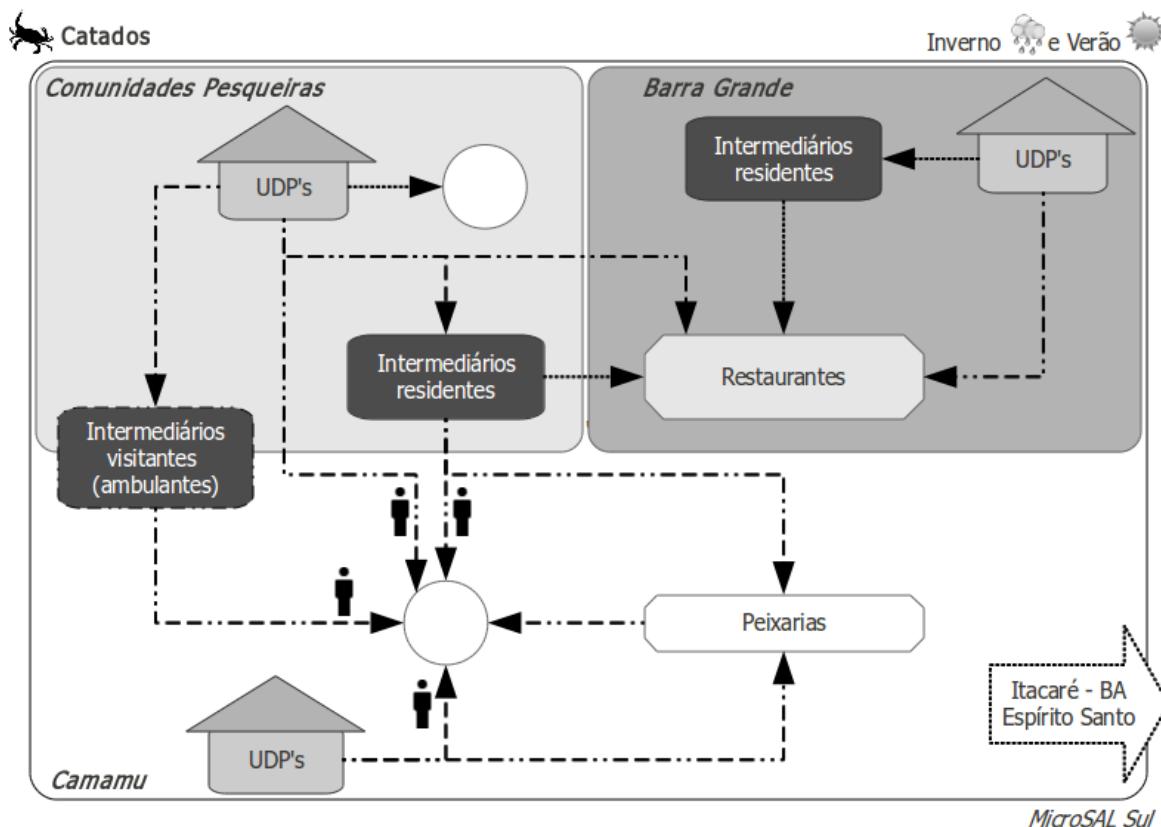
Para as comunidades pesqueiras e bairros situados às margens da BA 001, a exemplo de Graciosa, aumenta a importância da comercialização junto a turistas de passagem, principalmente por intermediários-residentes e peixarias. Pescadores e marisqueiras relatam que aqueles que residem próximo a rodovia apresentam vantagens em torno da comercialização, cabendo o repasse do produto das unidades produtivas a esses intermediários para que os mesmos abasteçam os turistas que estão retornando das ilhas e localidades turísticas.

Especificamente no microSAL sul, os catados são destinados pelas UDP's à Itacaré, município vizinho a Maraú e de expressividade turística. Em Camamu, uma das peixarias comercializa os catados em Vitória – ES. Na sede do município de Camamu, a comercialização é realizada por ambulantes ou peixarias, não ocorrendo na feira.

Aumenta a importância do abastecimento de moradores do Baixo Sul, em geral, ou seja, daqueles residentes no litoral e no interior.

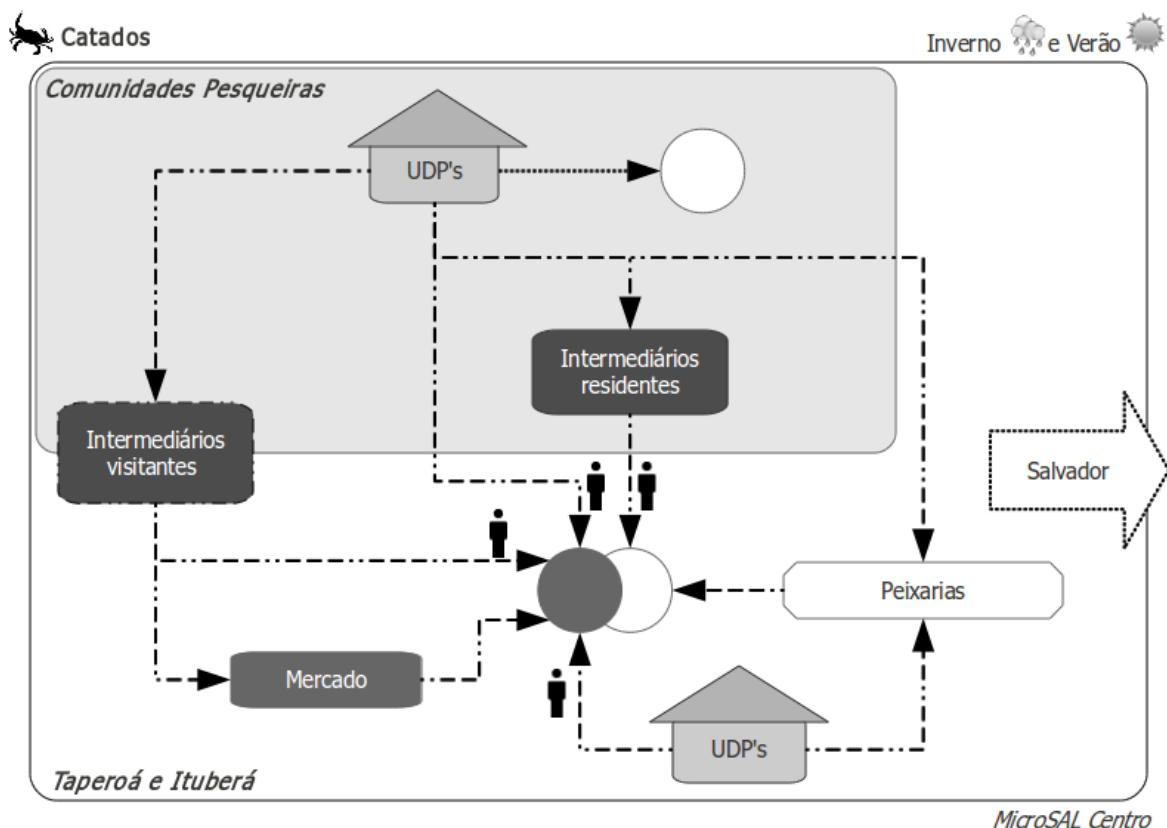
Apesar de existir oferta do produto ao longo de todo o ano, há oscilações significativas nos preços pagos às UDP's que podem chegar ao dobro ou ao triplo no

verão<sup>129</sup>. Pescadores e marisqueiras que participam do Projeto CIPAR Baixo Sul observam que neste período a procura pelo produto nas comunidades é maior, incluindo o microSAL centro que não possui turismo expressivo.

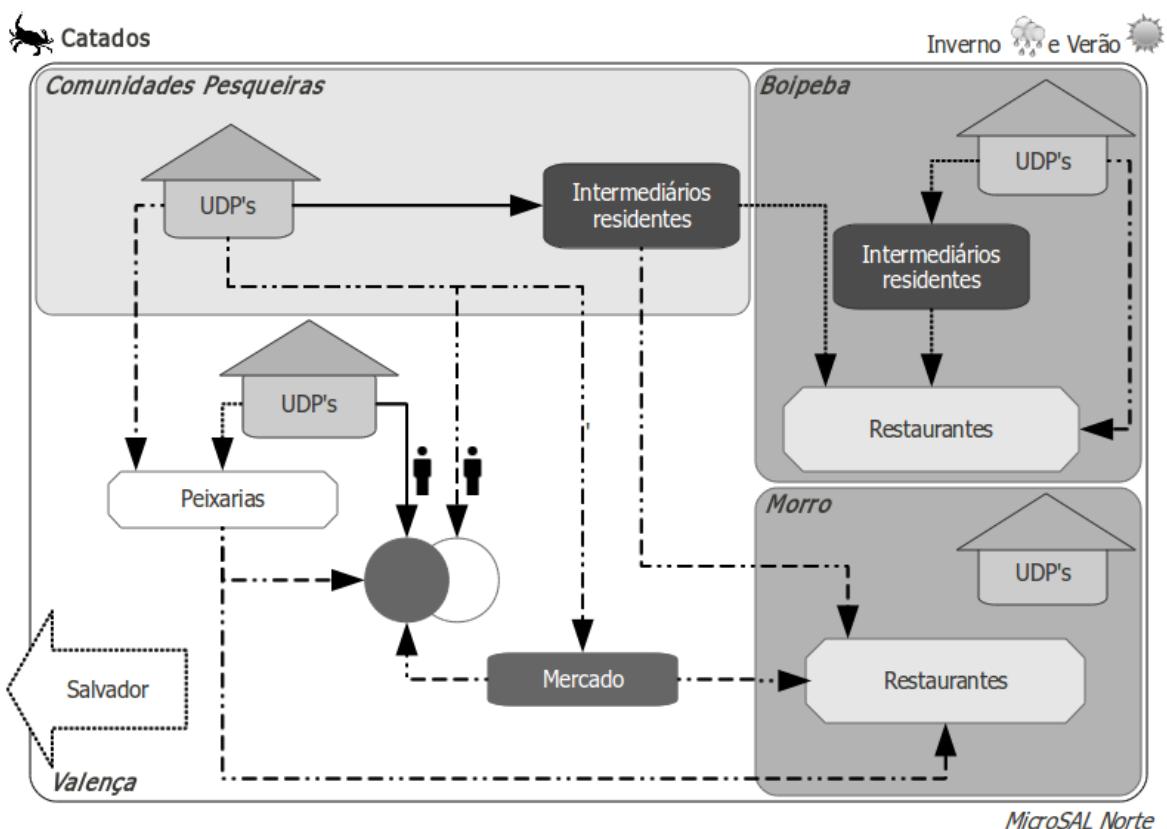


**Figura 32 – Fluxo de catados no microSAL sul. No verão, aumenta a demanda no sistema, mas não há alteração nos fluxos.**

<sup>129</sup> Pescadores relataram que o quilo do siri, por exemplo, sobe de R\$6,00 para R\$12,00. Em Diogo *et al.* (2008) são descritos valores de comercialização de catado por R\$5,00 chegando a R\$15,00 no verão.



**Figura 33 – Fluxo de catados no MicroSAL centro.**



**Figura 34 – Fluxo de catados no MicroSAL norte.**

Enquanto a maior parte das peixarias mencionou adquirir quantidades mensais equitativas ao longo do ano<sup>130</sup>, o que caracteriza uma demanda constante, os restaurantes de fato observaram que seu consumo aumenta nos meses de verão, mas em poucas quantidades, dado que o produto é aquele menos utilizado como matéria-prima na elaboração de pratos e apresenta oferta regular. A aquisição direta entre restaurantes e UDP's ocorre ao longo de todo ano, tanto em Barra Grande como em Boipeba. Já em Morro de São Paulo, os catados são oriundos de comunidades pesqueiras adjacentes – geralmente do Galeão e Gamboa em Cairú, e Maricoabo em Valença – e são adquiridos, principalmente, de intermediários-residentes. O abastecimento de catados pelas unidades de produção da própria localidade não foi citado por nenhum restaurante.

Ao contrário das demais análises têm-se a permanência dos fluxos entre elos da cadeia produtiva no inverno e no verão, ainda que no segundo período eles ocorram em maior intensidade.

Dado os diversos canais de abastecimento e formas de comercialização dos catados, incluindo a permanência do consumo por moradores do Baixo Sul, não foi possível compreender os motivos que geram acréscimo tão significativo no preço dos produtos durante o verão, pois não parece ser plausível a justificativa entre oferta e demanda uma vez que os restaurantes – considerados aqueles que oferecem melhores preços – se abastecem diretamente das unidades produtivas e de intermediários-residentes nas comunidades adjacentes às localidades turísticas e com quem possuem uma relação de confiança ao longo de todo ano. Em paralelo, os demais canais envolvendo intermediários (residentes e visitantes), peixarias, feirantes e comércio ambulante também se mantêm permanentes, sendo igualmente abastecidos pelas unidades domésticas ao longo do verão.

---

<sup>130</sup> A única peixaria que salientou abastecer outros Estados com catados, sendo o maior comerciante de catados dentre os entrevistados adquire a maior quantidade de produto entre março e abril, sendo em torno de 1,2 toneladas por mês. Nos meses de novembro e dezembro adquire uma tonelada, sendo parte do produto para o abastecimento do Baixo Sul e outra parte para Vitória/ES, ou seja, há excedente do produto. Nos meses de maio a outubro e janeiro e fevereiro, adquire entre 600 e 800 quilos por mês, denotando não haver uma sazonalidade marcada para o período de verão. Uma segunda peixaria, que também comercializa quantidades expressivas de catado adquire a maior quantia no mês de abril (700 quilos). Nos meses de inverno são adquiridos entre 300 e 400 quilos por mês e no verão são obtidos 500 quilos por mês. As demais peixarias declararam adquirir quantias iguais ao longo do ano, salientando não existir diferenças em termos de demanda.

Acredita-se, assim, que os preços praticados no verão são resultado da crença, por parte das unidades produtivas, sobre a maior demanda devido ao turismo. Como consequência, as unidades produtivas estabelecem uma relação de menor dependência com o comprador neste período, atribuindo aos produtos o valor que considera justo dentre aquele aceito pelo comerciante.

Contudo, apesar da produção de catados, em conjunto aos demais frutos do mar que demandam cuidados relacionados à conservação e à apresentação dos produtos, conferirem às mulheres maiores atribuições no âmbito das unidades doméstica de produção familiar, este papel não é reconhecido pela sociedade, tão pouco no seio da família. Em geral, as atividades masculinas, principalmente aquelas relacionadas à pesca embarcada são atribuídas maior valor, ainda que as mulheres creditem às suas atividades uma contribuição de cinquenta por cento na renda familiar (DIOGO *et al.*, 2008).

O maior valor à pesca embarcada, realizada em mar aberto, foi expresso em várias entrevistas junto aos restaurantes e peixarias, que conferem a essas pescarias uma maior produtividade e consequentemente, maior importância na cadeia produtiva, relegando em segundo plano a pesca realizada nos estuários e manguezais e, especialmente, o papel das mulheres em tais atividades.

Ademais, catados são considerados os produtos com maiores problemas em relação à manipulação realizada por tais mulheres ainda que nenhum estabelecimento assuma o papel do beneficiamento, considerado exaustivo em demasia. Tal crítica, ainda que possua fundamento, se insere no rol de preconceitos associados às marisqueiras, uma vez que a sistemática de descongelar e congelar novamente o produto com vistas a um segundo beneficiamento pelos demais elos na cadeia é uma prática igualmente inadequada em termos sanitários. Comparando os catados aos demais frutos do mar, tem-se que tanto os pescados são manipulados e armazenados em condições igualmente inadequadas e, por inúmeras vezes, congelados e descongelados ao longo da cadeia e até por um mesmo ator, mas não são alvos de tais críticas.

Por último, é necessário destacar uma conquista recente destas trabalhadoras e de suas famílias. Até meados de 2009 o antigo Código de Pesca (Decreto nº 221/67) não reconhecia a atividade de pesca artesanal como uma atividade familiar, tão pouco o papel das mulheres no beneficiamento de seus produtos. Assim, a promulgação da Lei nº 11.959/2009 é um marco para as marisqueiras, que passaram a ser reconhecidas

profissionalmente. A partir de agora, as mulheres terão direitos trabalhistas similares aos homens, seja no que diz respeito ao seguro-defeso seja em relação aos demais direitos ordinários de trabalhadores assegurados. Não obstante, este é apenas o primeiro de uma série de direitos que necessitam ser conquistados de forma a resultar no reconhecimento dessas mulheres na produção de alimentos e de sustentação de suas famílias.

- ***Mariscos vivos: importância local e regional***

Os mariscos vivos – de maneira análoga aos catados – são coletados manualmente ou com uso de utensílios domésticos e armadilhas, essas últimas específicas aos siris. Igualmente padecem de problemas relacionados à coleta de informações resultando em estatísticas subestimadas.

Diferentemente dos catados, os mariscos vivos são moluscos e crustáceos não processados. Depois de capturados são imediatamente comercializados, pois precisam ser mantidos com vida até o momento de serem preparados para o consumo, seja em bares e restaurantes ou no interior das residências (Figura 35). Mariscos vivos são muito consumidos como aperitivo.

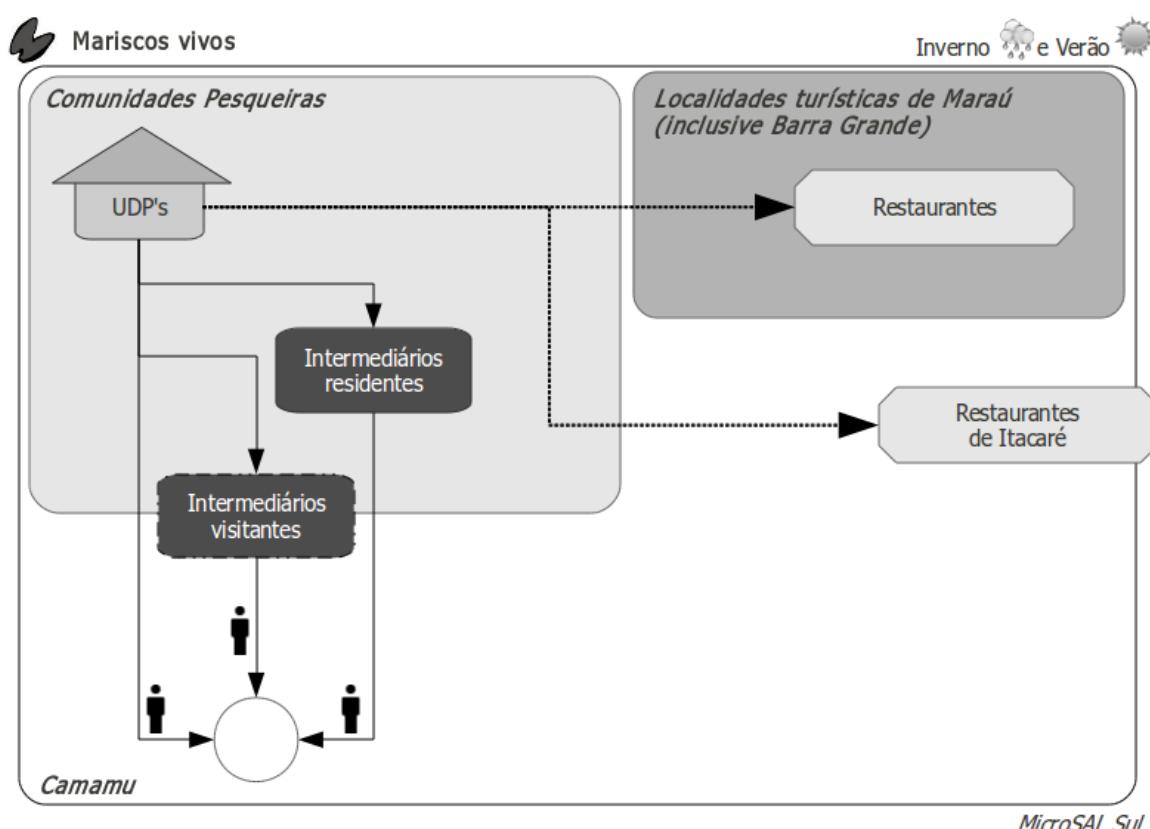


**Figura 35 – Pratos elaborados com mariscos vivos: aratu e lambreta, respectivamente.**

Territorialmente, a cadeia produtiva de mariscos vivos no Baixo Sul se divide em duas. No microSAL sul, permanece circunscrita no território relacionando-se no máximo com o município de Itacaré, limítrofe à Maraú (Figura 36).

Neste microssistema, a forma mais frequente de comercialização dos mariscos vivos é nas ruas de Camamu, por ambulantes. Estes podem pertencer à própria unidade doméstica de produção familiar, serem intermediários-residentes ou visitantes. Há unidades produtivas que destinam seus produtos aos restaurantes de Itacaré e de outras localidades turísticas de Maraú, incluindo Barra Grande. Situação esta menos comum quando comparada ao comércio ambulante (Figura 36).

Já os municípios do microSAL norte e centro se constituem em uma única cadeia produtiva, não havendo diferenciação territorial. Em ambos os microssistemas, lambretas<sup>131</sup>, caranguejos, aratus e ostras são destinados principalmente a feiras e restaurantes de Salvador. Ocorre também sua comercialização em bares e restaurantes das localidades turísticas situadas no microSAL norte e de forma ambulante, na sede dos municípios, forma esta menos frequente.



**Figura 36 – Fluxo de mariscos vivos no MicroSAL sul.**

<sup>131</sup> A lambreta *Lucina pectinata* é uma espécie endêmica com ocorrência restrita aos estados da Bahia, Sergipe e Alagoas no Nordeste brasileiro.

Em termos turísticos, faz-se necessário considerar a importância da “parada das ostras” em Canavieiras, ainda que sua importância esteja circunscrita localmente no município de Cairú. Situada na contracosta da Ilha de Tinharé, a comunidade de Canavieiras tradicionalmente extrai ostras e passou a ser rota dos passeios de barco oferecidos nas localidades de Morro de São Paulo e Boipeba.

Ali, quatro estabelecimentos instalados em balsas flutuantes servem frutos do mar aos turistas, sendo oitenta por cento ostras (Figura 37). Apesar da existência de estruturas destinadas ao seu cultivo, apenas 25% das ostras são oriundas da maricultura. A maior parte é adquirida em Canavieiras e nas comunidades pesqueiras adjacentes. Estima-se a comercialização de oitenta dúzias/dia em média, para cada estabelecimento, durante a temporada definida entre dezembro e março. Os estabelecimentos permanecem abertos o ano todo.



**Figura 37 – Parada das ostras, em Canavieiras (Cairu). As ostras são retiradas dos tanques no momento do consumo.**

As ostras, depois de compradas das UDP's, permanecem em tanques de engorda por um período de três meses. Segundo a entrevistada, este período define o tamanho da ostra e fortalece a casca, melhorando a apresentação do produto servido pelos estabelecimentos.

No inverno, a dúzia de ostra é comprada por R\$2,00 a R\$2,50 da UDP e no verão por R\$5,00. A dúzia de ostra crua é servida à R\$15,00 e grelhada à R\$20,00, durante todo o ano.

Já o abastecimento de Salvador ocorre da seguinte forma: as unidades domésticas de produção familiar coletam os produtos e comercializam junto aos intermediários-

residentes. Estes fretam um veículo – caminhão, caminhoneta ou perua – que transporta os mariscos em sacos até Salvador, entregando-os nos restaurantes e feiras definidas pelos intermediários (Figuras 38 e 39).



**Figura 38 – Comercialização de mariscos vivos em Salvador:** à esquerda descarregamento de lambretas e caranguejos oriundos de Taperoá e Valença por caminhão e descarregamento de ostras oriundas de Canavieiras por caminhoneta, ambas na feira de Itapuã. À direita acima, boxes destinados à comercialização de mariscos em Itapuã e abaixo, bairro da Mouraria, cujos bares são especializados em ofertar lambretas.

Para tal, os intermediários acumulam a produção por dois dias, o que antecede e o próprio dia em que o caminhão recolhe a mercadoria. Aqueles que residem em comunidades insulares fazem uso de embarcações destinadas ao transporte de passageiros, no trajeto entre comunidade pesqueira e Valença ou entre a comunidade pesqueira e Graciosa, em Taperoá. Algumas comunidades da Ilha de Boipeba e de Nilo Peçanha, localizadas próximas ao bairro de São Felipe em Taperoá, vendem seus

produtos aos intermediários ali residentes, que vão até as comunidades buscar os mariscos<sup>132</sup> e os integram àqueles a serem destinados a Salvador.

As localidades se diferenciam na forma de conservação do produto até sua destinação aos caminhões. Em Taperoá, lambretas e caranguejos são conservados em sacos no fundo do quintal, de forma que fiquem arejados, mas sem contato com a água. Já em Garapuá, os intermediários mantêm as lambretas submersas no mar até o momento de destiná-las a Salvador.

Na capital, proprietários de barracas situadas na orla do município pagam um segundo frete ou vão buscar os produtos nas feiras utilizadas para descarregamento, sendo a mais importante delas a feira de Itapuã.

Os veículos fretados saem do Baixo Sul para Salvador as segundas, quartas e sextas-feiras e chegam à capital na manhã do dia seguinte. Um mesmo veículo é responsável pelo transporte de intermediários-residentes de Taperoá (São Felipe), das comunidades da contracosta de Cairú, cuja carga é escoada via Graciosa, de Maricoabo em Valença e de Garapuá, cujo carregamento ocorre no porto de Valença. O fator de integração da produção é a rodovia BA 001.

Para cada saco – que possui em torno de 150 dúzias de lambreta – cobra-se o frete de R\$7,00. Os caranguejos também são armazenados em sacos similares, mas nem intermediários e nem feirantes souberam dimensionar a quantia média em cada (Figura 38). O comércio de ostras e lambretas é em dúzias e de caranguejos em cordas, sendo padronizada a quantia de dez caranguejos em cada corda. Os intermediários-residentes observam que a dúzia da lambreta é misturada, ou seja, há exemplares maiores e menores de forma que o preço é sempre o mesmo. Já para os caranguejos, há variação de preço conforme tamanho dos exemplares. Em Salvador, na feira, há variação de preço da dúzia de lambreta de acordo com o tamanho dos exemplares.

A feira de Itapuã possui dois corredores totalizando 17 boxes destinados à comercialização de gêneros vivos (Figura 38). Durante as entrevistas foi observado que a maioria dos feirantes dali reside em Valença, estabelecendo maior vínculo social com a região do Baixo Sul. Tal característica pode ser uma explicação plausível para maior parte dos produtos serem oriundos desta região. Entretanto, ao serem questionados sobre a

---

<sup>132</sup> Nestes casos, se constituem intermediários-visitantes.

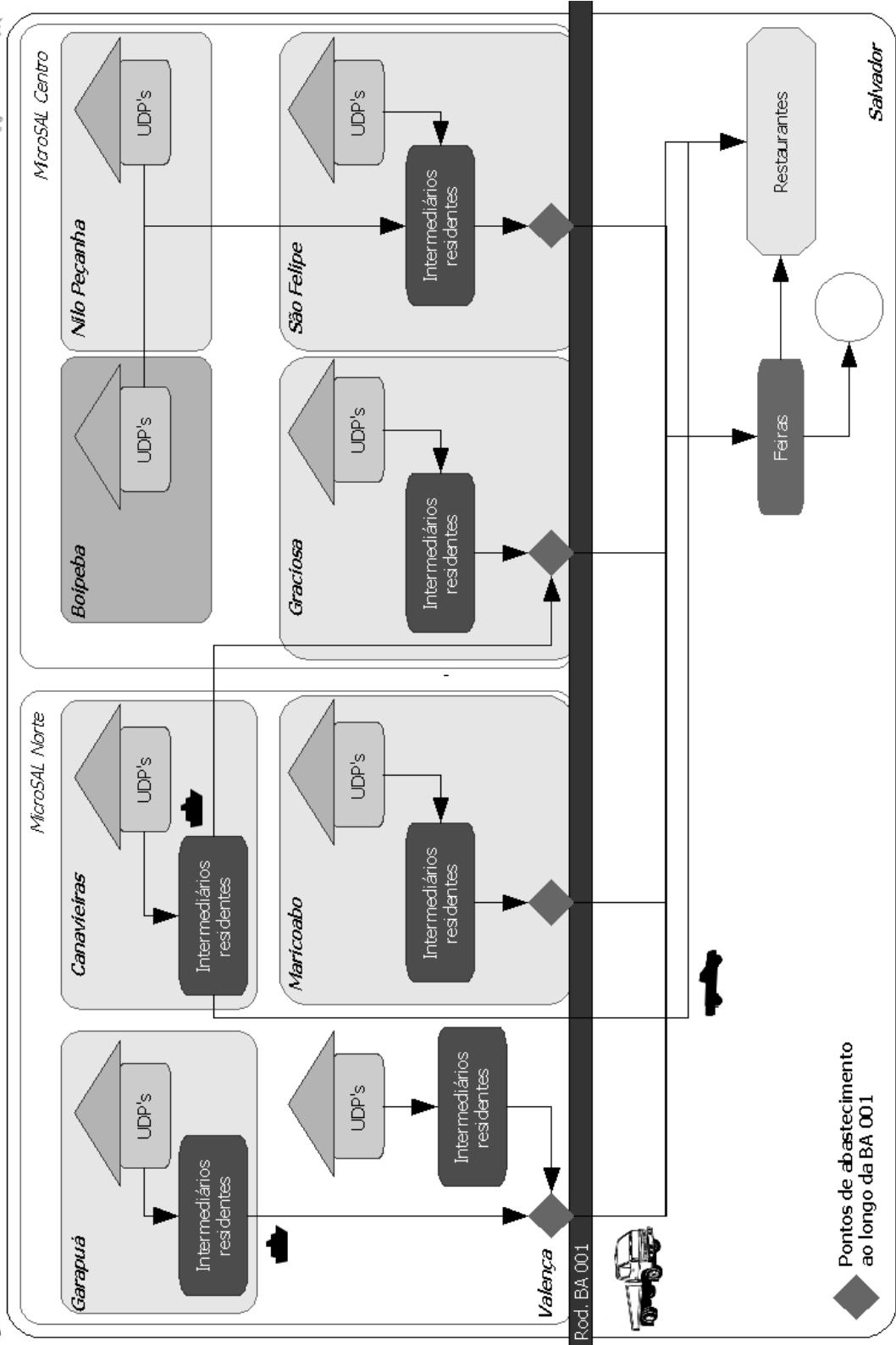
origem do produto, alegam que são na maioria do Baixo Sul em virtude da superioridade dos mariscos da região.

Além da feira de Itapuã, os mariscos são comercializados na feira de São Joaquim, entretanto, esta não foi objeto de investigação uma vez que foi explicitada como menos relevante para os intermediários do Baixo Sul.

Quanto aos bares e restaurantes, foram destacadas: i) as barracas localizadas na orla de Itapuã e algumas outras praias que adquirem os produtos dos feirantes ou diretamente dos intermediários, mas na própria feira; ii) os bares do bairro da Mouraria, sendo que 75% deles adquire os produtos diretamente dos intermediários e 25% recorre à feira de Itapuã; iii) alguns estabelecimentos em Piatã, Rio Vermelho e praia da Pedra do Sal que se abastecem diretamente dos intermediários. Nestes dois últimos, as lambretas são mais expressivas.

As entrevistas e diálogos com marisqueiras, intermediários-residentes, feirantes e proprietários de restaurantes denotam diferenças no padrão de oferta dos produtos em cada elo. Para os intermediários-residentes de Taperoá, o período de janeiro a março se constitui o melhor para obtenção e comercialização de lambretas e caranguejos. Já em Garapuá, os intermediários observam que apesar da maior demanda pelo produto, a oferta é pequena, em face de as mulheres trabalharem em atividades relacionadas ao turismo, tais como barracas, pousadas e casas de veraneio da própria localidade ou de Morro de São Paulo, constituindo-se os piores meses. Há ainda o abastecimento dos restaurantes locais pelas próprias unidades domésticas e pelos intermediários. Em Garapuá, em média, são comercializadas 900 dúzias por semana por cada intermediário no inverno. No verão são apenas 250 dúzias por semana.

Em Salvador, foi observado o desabastecimento das feiras e restaurantes no verão, que segundo os entrevistados deve-se à preferência dos intermediários abastecerem o mercado local em virtude do turismo. Há aumento dos preços neste período. Os intermediários confirmam abastecer também o mercado local, mas remetem a responsabilidade de desabastecimento à ausência de atividade no mangue.



**Figura 39 – Fluxo de mariscos vivos entre o Baixo Sul e Salvador – MicroSAL centro/norte. Observa-se que o círculo branco neste esquema refere-se aos moradores de Salvador que se constituem consumidores locais.**

Quanto aos preços praticados ao longo da cadeia produtiva, ressalta-se que todos os entrevistados informaram os valores de aquisição do produto e de sua comercialização. Associando às análises de outros fatores, tais como origem e destino dos produtos, verifica-se a falta de conhecimento acerca da cadeia produtiva como um todo, por parte dos diversos atores que a compõem, principalmente pelos elos situados em seus extremos.

Em ambas as comunidades: São Felipe (em Taperoá) e Garapuá (em Cairu), a maioria dos pescadores e marisqueiras desconhecem os preços dos mariscos em seus diversos elos. Os valores de venda declarados pelos intermediários são incoerentes àqueles declarados pelos estabelecimentos de Salvador. Os primeiros observam praticar um único preço, independente do perfil do estabelecimento (feira ou restaurante). Já os estabelecimentos, expressaram valores que denotam a prática de preços diferenciados, sendo que os restaurantes pagam valores superiores (Tabela 47).

Em Garapuá, as marisqueiras identificam que o cerne de seus problemas está relacionado ao preço da lambreta, comercializado há três anos por R\$1,20 a dúzia. Sabem que os atravessadores comercializam em Valença e que o produto é destinado a Salvador, mas não possuem conhecimento sobre o valor que o marisco é comercializado. Observam que nas barracas de turistas, em Garapuá, a dúzia é comercializada por R\$5,00, nos estabelecimentos localizados na praia e por R\$7,00 no bar-flutuante que recebe os barcos de passeio. Em sua concepção, poderiam receber um preço mais justo, mas como muitas não possuem reservas monetárias e nem outra fonte de renda, não conseguem vislumbrar uma solução e não se sentem capazes de negociar aumento no preço junto ao intermediário. Em Garapuá, ambos os intermediários informaram que comercializam a lambreta em Salvador por R\$1,80 a dúzia. Entretanto, os restaurantes que adquirem seus produtos informaram que os preços variam entre R\$2,50 e R\$3,00. Na feira de Itapuã, os feirantes informaram que adquirem a lambreta por R\$2,00 a dúzia<sup>133</sup> (Tabela 47).

---

<sup>133</sup> Assumindo o valor médio de R\$2,50 de comercialização, ou seja, que o preço informado pelos estabelecimentos de Salvador são corretos e descontando o frete de R\$7,00, tem-se um lucro de R\$1,253 por dúzia para os intermediários de Garapuá e de R\$1,453 para os intermediários de Taperoá. Neste valor, é necessário investigar o preço da passagem Garapuá-Valença, do frete e do custo dos carregadores no cais, para comercialização de Garapuá.

**Tabela 47 – Preços praticados ao longo da cadeia produtiva de mariscos vivos entre Baixo Sul e Salvador – BA.**

		Valores declarados em cada elo/produto (em R\$)		
Elos da cadeia produtiva	Transações	Dúzia de lambreta de Garapuá	Dúzia de lambreta de São Felipe	Corda de caranguejo de São Felipe <sup>1</sup>
UDP	Valor de venda do produto pela UDP			7,00-9,00 a depender do intermediário e do tamanho dos caranguejos
Intermediários-Residentes	Valor de compra do produto pelo intermediário-residente	1,20	1,00	
	Valor de venda do produto aos feirantes em Itapuã			8,00 a 10,00
Feirantes em Itapuã	Valor de compra do intermediário	2,00		8,00 a 12,00
	Valor de venda ao consumidor	3,00		12,00 a 15,00
Restaurantes na Mouraria	Valor de compra do intermediário	2,50 a 3,00		18,00
	Valor de venda ao consumidor	10,00		
Restaurante no Rio Vermelho <sup>134</sup>	Valor de venda ao consumidor	18,00		

<sup>1</sup> Cada corda possui dez unidades.

As marisqueiras relatam, também, que ambos os intermediários atuam como comerciantes de lambretas a mais de vinte anos, sendo especializados neste comércio. Anteriormente, o trajeto Garapuá-Salvador era realizado por meio de barcos próprios, tendo sido substituído pelos caminhões frente ao menor custo. Ressaltam que ambos os intermediários se enriqueceram comercializando lambretas. Seus filhos tiveram a

<sup>134</sup> Neste estabelecimento, o proprietário disse adquirir lambretas do Baixo Sul e do Recôncavo. Apesar de não ter sido realizada entrevista, o preço da dúzia foi analisado pelo cardápio.

oportunidade de estudar e um dos comerciantes é proprietário de um trator, do bar-flutuante e de uma barraca na praia. O outro também possui uma condição diferenciada. Suas famílias e seus filhos, ao contrário, não tiveram as mesmas oportunidades em face da prática de preços injustos.

Em São Felipe, a lambreta é vendida pelas unidades domésticas aos intermediários por R\$1,00 a dúzia e o caranguejo por R\$ 7,00 e 9,00 a corda com dez unidades, a depender do intermediário. Estes declararam comercializar as lambretas por valores entre R\$1,20 e 1,40 e os caranguejos entre R\$8,00 e 10,00. Entretanto, os estabelecimentos de Salvador informaram pagar pela dúzia de lambreta o valor de R\$2,00 nas feiras e entre R\$2,50 a R\$3,00 nos restaurantes. O caranguejo nas feiras é adquirido por valores entre R\$10,00 e R\$12,00 a depender do tamanho dos exemplares. Na Mouraria, os restaurantes alegam pagar R\$18,00 pelo caranguejo oriundo de Taperoá (Tabela 47).

Pescadores e marisqueiras de Taperoá observam que os intermediários residentes são responsáveis por dotá-los de embarcações, insumos domésticos e créditos em outros estabelecimentos comerciais, principalmente farmácias. Tais características lhe conferem a capacidade em definir os preços praticados, gerando desvantagens às UDP's.

Ao serem indagados sobre quem é rico, médio ou pobre em São Felipe, os pescadores associaram os atributos dos quatro intermediários ali residentes àqueles descritos como a classe mais abastada, havendo apenas uma quinta família considerada rica que não comercializa frutos do mar.

Já intermediários-residentes observam que antigamente os comerciantes vinham de Salvador adquirir os mariscos em São Felipe, comprando diretamente das unidades domésticas de produção e pagando-lhes fiado. Comumente, esses comerciantes não retornavam na semana seguinte para acertar as contas, o que acarretava prejuízo aos pescadores. Atualmente, o comércio é realizado por pessoas da comunidade, antigos catadores de caranguejo e pescadores. Para os intermediários, essa situação é resultado de uma maior organização da comunidade e confere segurança às famílias locais. Quando há calote – descrito pelos três intermediários como comum – são eles que arcam com o prejuízo assegurando maior estabilidade financeira aos pescadores.

De maneira análoga a pescadores e marisqueiras, os entrevistados de Salvador desconhecem os preços praticados ao longo da cadeia produtiva dos mariscos vivos, bem como, as características das comunidades pesqueiras que os produzem. Na Mouraria, a

entrevistada ficou constrangida ao saber que as marisqueiras recebem R\$1,20 pela dúzia da lambreta. Observa que, apesar da perda de 30% do produto e dos custos associados aos empregados e à manutenção do estabelecimento, seu negócio é rentável e tais mulheres deveriam ser melhor remuneradas.

Quanto às comunidades produtoras, nenhum dos entrevistados soube explicar sua localização e características, tão pouco, conhecem-nas pessoalmente.

Por último, é necessário discorrer sobre o conceito de qualidade definido pelos elos situados no final da cadeia que confere uma maior qualidade às lambretas oriundas de Garapuá.

Segundo reportagem gastronômica no caderno Muito “Uma jóia baiana”, do Jornal A Tarde de 28 de fevereiro de 2010, *chefs* de restaurantes especializados em lambretas de Salvador alegam que as lambretas oriundas de manguezais situados próximos a um braço de mar, de alta salinidade – característica dos manguezais de Garapuá – são mais saborosas quando comparadas aquelas oriundas de manguezais situados em fundo de estuário, de água salobra. Nas entrevistas, foram explicitadas as características observadas nas lambretas de Garapuá que lhe conferem, para todos eles, superioridade em termos de sabor e qualidade: coloração da casca mais clara, maior dureza da mesma, ausência de grânulos junto à carne (grãos de areia), melhor sabor caracterizado pela presença de sal, não necessitando de acrescê-lo durante o cozimento. Em todas as entrevistas, a explanação sobre tal superioridade foi voluntária no momento em que se questionou a origem dos produtos comercializados.

Apesar das características dos manguezais, tem-se também que os produtos de Garapuá são conservados no próprio ambiente marinho, na região compreendida entre marés. A circulação de água salgada do ambiente natural pode funcionar como uma etapa de depuração<sup>135</sup> do produto justificando três dos quatro atributos citados: coloração mais clara da casca, ausência de grânulos e sabor salgado. Ainda que sejam apenas reflexões da pesquisadora, pautam-se em diferenciações observadas na cadeia produtiva das lambretas de Garapuá e Taperoá que vão além do ambiente de extração, merecendo melhor investigação.

---

<sup>135</sup> Na comercialização das ostras cultivadas ou extraída pelos Mandira, em Cananéia, SP os produtos passam por uma unidade depuradora que confere maior qualidade aos produtos principalmente no que diz respeito à ausência de grânulos e sabor da carne.

- ***Os peixes de terceira qualidade***

Os peixes considerados de qualidade inferior, ou seja, de terceira, são compostos pela maior diversidade de espécies capturadas nas pescarias do Baixo Sul, dentre as quais destacam-se: sardinhas (faca e do reino), carapeba, tainha, arraia, pescada, peixe-espada, bagre, entre outras. Este conjunto de recursos totalizou uma produção de 5.999,7 toneladas em 2005, ou seja, 34% da produção total em peso e uma receita de R\$16.513.711,00 correspondendo a 22,72% do valor gerados na primeira comercialização (Tabela 48)<sup>136</sup>. Nesta análise, entretanto, está agregada parte da produção de peixes secos uma vez que, em parte, a matéria-prima é a mesma.

Em relação à pescada, tal recurso pode também ser considerado de 2<sup>a</sup> qualidade, sendo por vezes destinado aos restaurantes durante o verão.

A tainha, conforme expresso anteriormente, é à base da produção de muitas comunidades e considerada pelos pescadores um produto de qualidade superior, estando dentre as espécies mais consumidas localmente. Contudo, para o “mercado”, se constitui um peixe de terceira.

De maneira análoga aos demais recursos analisados, há diferenças expressivas em relação à importância no interior de cada microssistema. No sul, peixes de terceira correspondem a 45,2% de sua produção total em peso (Tabela 48).

Tais produtos são oriundos da captura da frota que utiliza redes de emalhe em mar aberto e das diversas pescarias realizadas nos estuários: camboa, calão, tapasteiro e dos diversos tipos de rede.

Nas pescarias de mar aberto, a unidade doméstica de produção familiar destina sua produção aos intermediários-residentes que os revendem às peixarias, nas sedes dos municípios. Esta transação ocorre, também, nas localidades turísticas.

---

<sup>136</sup> Para os valores, ver tabelas 15 e 16 nas páginas 150 e 151.

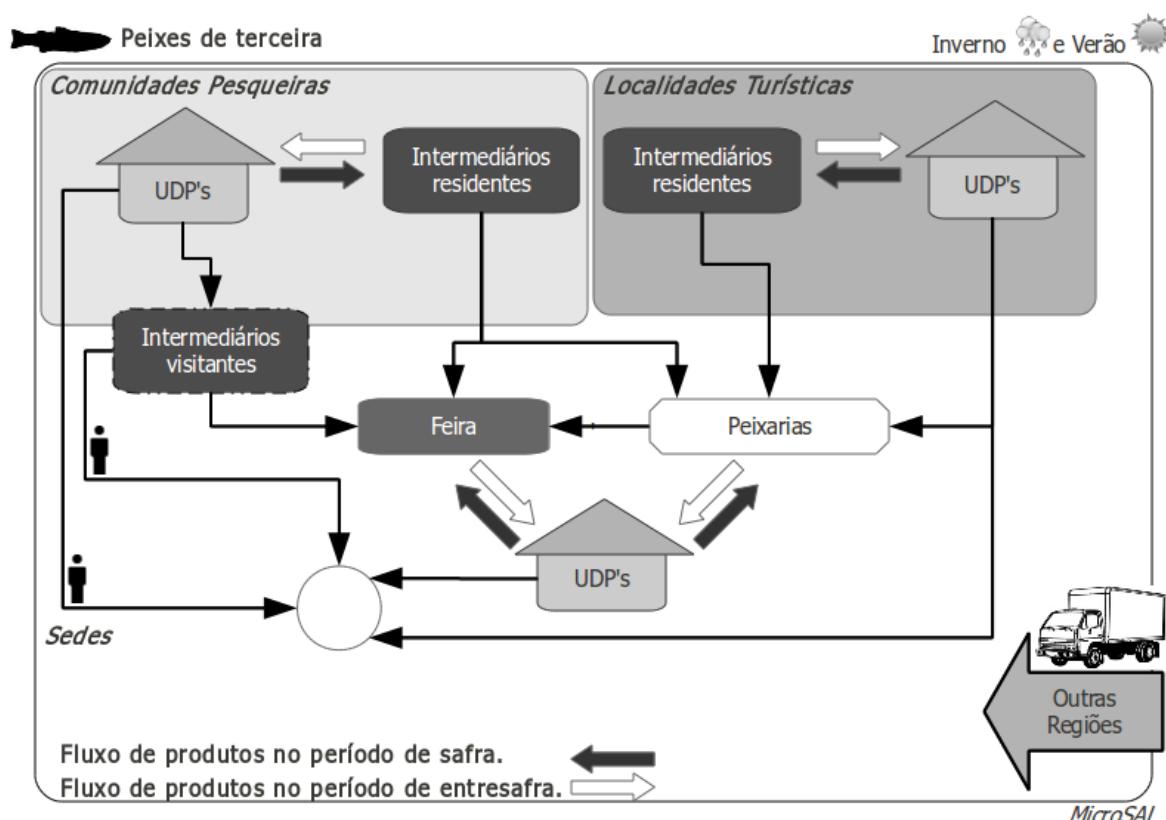
**Tabela 48 – Produção total de peixes de 3<sup>a</sup> qualidade no Baixo Sul, em 2005, por MicroSAL e para o Baixo Sul como um todo.**

Peixes de 3 <sup>a</sup> qualidade	Espécie/ Família	MicroSAL's						Baixo Sul	
		Norte		Centro		Sul			
		Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%	Prod (t)	%
Sardinha-faca		80,3	1,90	81,1	2,58	698,2	9,55	859,5	5,8
Carapeba	Gerreidae	72,8	1,72	108,9	3,46	667,9	9,14	849,6	5,8
Tainha	<i>Mugil sp</i>	112,4	2,66	164	5,21	265,2	3,63	541,6	3,7
Arraia		102,6	2,43	94,7	3,01	276,2	3,78	473,5	3,2
Pescada	<i>Cynoscion spp.</i>	157,6	3,73	94,4	3,00	207,3	2,84	459,3	3,1
Sardinha-do-reino		10,2	0,24	37,4	1,19	396,3	5,42	443,8	3
Peixe-espada	<i>Trichiurus lepturus</i>	79,4	1,88	65,9	2,09	203,3	2,78	348,4	2,4
Bagre	Ariidae	95,1	2,25	35,3	1,12	95,1	1,30	225,4	1,5
Manjuba	<i>Opisthonema oglinum</i>	10,7	0,25	15,4	0,49	124,6	1,70	150,6	1
Xangó		38,5	0,91	37,7	1,20	49,4	0,68	125,6	0,9
Bicuda	<i>Sphyraena spp.</i>	14,5	0,34	11,2	0,36	94,8	1,30	120,5	0,8
Corvina	<i>Micropogonias furnieri</i>	32,6	0,77	24,4	0,78	44,6	0,61	101,6	0,7
Cação		30,6	0,72	7,6	0,24	28,1	0,38	66,2	0,4
Albacora	<i>Scombridae</i>	26,2	0,62	1,4	0,04	28,4	0,39	56	0,4
Akulha	<i>Istiophoridae</i>	1,9	0,04	3,8	0,12	40	0,55	45,7	0,3
Xaréu	Carangidae	4,1	0,10	8	0,25	27,5	0,38	39,6	0,3
Cangulo	<i>Balistes vetula</i>	13,1	0,31	1,1	0,03	17	0,23	31,1	0,2
Xixarro	Carangidae	12,9	0,30	1	0,03	16,5	0,23	30,3	0,2
Bonito	<i>Scombridae</i>	3,7	0,09	1,5	0,05	13	0,18	18,2	0,1
Akulhão		0,4	0,01	0,8	0,03	8	0,11	9,2	0,1
Biquara	<i>Haemulon spp.</i>	0,2	0,00	1,7	0,05	0,3	0,00	2,1	0
Garapau	Carangidae	0,1	0,00	0,1	0,00	1,5	0,02	1,7	0
Cambuba	<i>Haemulon flavolineatum</i>	0	0,00	0,2	0,01	0	0,00	0,2	0
<b>Total de peixes de 3<sup>a</sup></b>		<b>899,9</b>	<b>21,27</b>	<b>797,6</b>	<b>25,34</b>	<b>3303,2</b>	<b>45,2</b>	<b>4999,7</b>	<b>34</b>
<b>Total de recursos</b>		4229,8	100,0	3147	100,0	7358,3	100,7	14735,1	100

Fonte: Fundação Prozeo et. al. (2006).

Nas pescarias realizadas nos estuários, a unidade doméstica pode destinar sua produção ao intermediário-residente, ao visitante, às peixarias nas sedes ou comercializá-lo diretamente, nas ruas e feiras. No caso das peixarias, são abastecidas apenas aquelas descritas na tipologia II e III, resgatando aqui que a tipologia I abastece principalmente restaurantes especializados em frutos do mar.

Os produtos são adquiridos comumente por moradores da região (Figura 40).



**Figura 40 – Fluxo de peixes de terceira em cada MicroSAL.**

Apenas um restaurante, frequentado pela comunidade local e por campistas<sup>137</sup> oferece pratos elaborados com tainhas e os compra diretamente dos pescadores de camboia. Para esta espécie foi observado que intermediários-residentes adquirem-nas durante o período de safra, entre maio e julho, e depois revendem às próprias unidades domésticas no restante do ano. Na safra, o quilo da tainha é comercializado entre R\$5,00

<sup>137</sup> Turistas que acampam. Neste caso, o restaurante abastece o camping que fica no mesmo terreno.

e R\$6,00 pela unidade doméstica ao atravessador<sup>138</sup>. Na entressafra, é comercializada por R\$6,50 e R\$7,50 por intermediários e feirantes junto aos moradores locais (Tabela 27, página 188).

Nos três microssistemas, a cadeia está circunscrita no território e praticamente não se relaciona com o turismo, ou seja, seus produtos não são destinados aos restaurantes, não há variações significativas de preços entre inverno e verão e não há variações na demanda. Entretanto, nos três microssistemas, feirantes e peixarias adquirem peixes de 3<sup>a</sup> qualidade, principalmente arraias, também de caminhões oriundos do extremo sul. São os mesmos fornecedores de vermelhos e dourados, sendo que as arraias, de forma similar aos demais possuem baixa qualidade no que diz respeito às condições sanitárias observadas. Segundo feirantes e peixarias, os peixes do extremo sul são obtidos por um preço inferior àqueles das unidades domésticas e/ou intermediários.

Este conjunto de fatores revela que também nesta cadeia é a unidade doméstica de produção o elo mais vulnerável da cadeia produtiva. Além de não possuir condições – seja em termos de estrutura seja em termos de reserva econômica – para definir o melhor momento de comercializar sua produção, sofrem com a concorrência de produtos de outras regiões do país considerados mais baratos. Não obstante, precisam recorrer aos intermediários para consumir os produtos, fruto de seu trabalho.

- ***Peixes secos: a importância no abastecimento das comunidades rurais do Baixo Sul***

A prática em salgar e secar peixes e camarões tem por objetivo a conservação dos produtos, principalmente em comunidades que carecem de energia elétrica e por isso, não dispõem de geladeira. Contudo, mesmo com a integração de tais comunidades à rede de energia, a prática de salgar peixes e camarões foi observada em 71% das comunidades pesqueiras, sendo comum, inclusive, nas sedes dos municípios que encontram-se integrados à rede de distribuição de energia.

Peixes secos são produzidos tanto por unidades domésticas de produção familiar como por UDP's contratadas, sendo nestes casos a produção recebida por meio do intermediário-residente ou adquirida da unidade doméstica de produção familiar, cujo

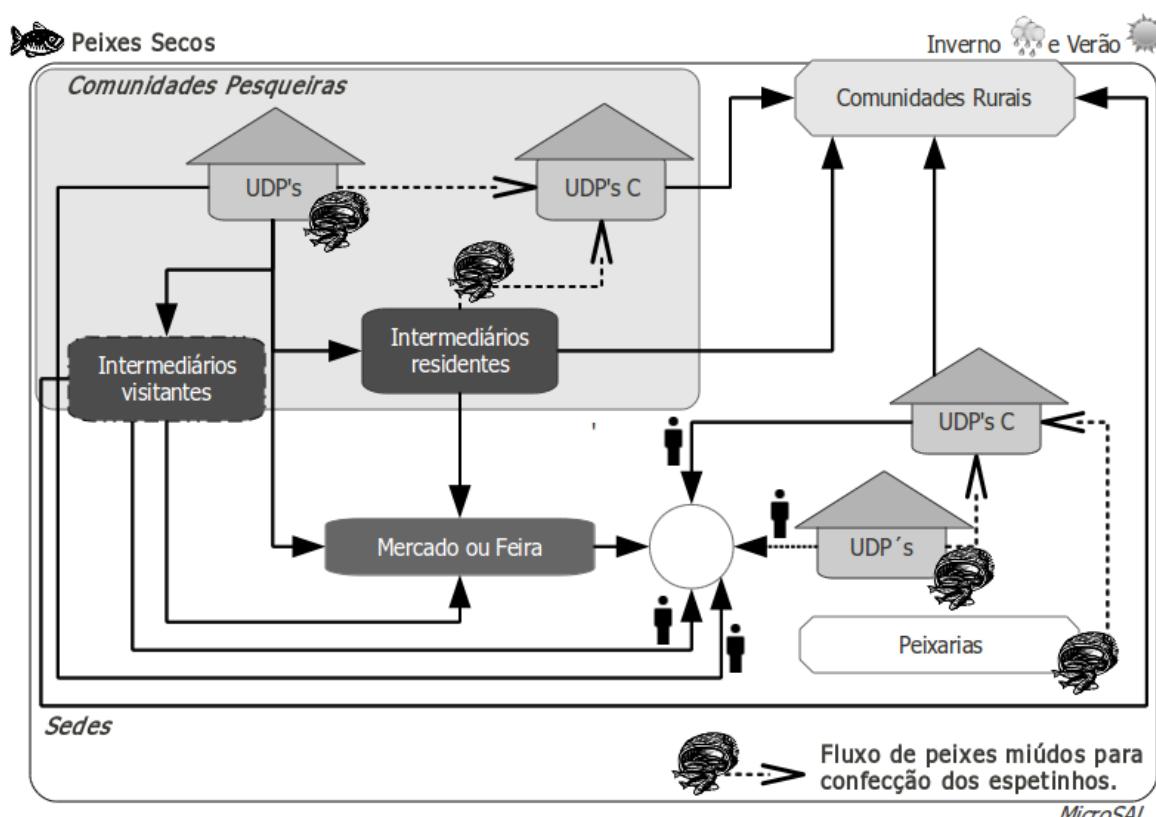
---

<sup>138</sup> Informações obtidas em agosto de 2009 (para as unidades domésticas) e setembro/outubro de 2009 para os intermediários e feirantes.

objetivo é a destinação do rejeito dos arrastos de camarão e da pesca do calão (Figura 41).

Depois de elaborados podem ser destinados aos intermediários-residentes, visitantes, comercializados nos mercados situados nas sedes dos municípios ou na forma ambulante. É comum serem produzidos sob encomenda. Segundo os diversos atores, o destino final é sempre o mesmo: comunidades rurais do Baixo Sul, principalmente aquelas que igualmente não dispõem de energia elétrica, adquirindo o produto seco com vistas a sua conservação fora da geladeira.

Apesar da similaridade da cadeia produtiva nos três microssistemas, ela está circunscrita no microSAL, não sendo comum o fluxo de produtos entre eles. Exceção ocorre apenas nas comunidades limítrofes do microSAL, principalmente comunidades de Ituberá e Igrapiúna que podem destinar os produtos ao microSAL sul ou centro. Nestes microssistemas, aumenta a importância do intermediário-visitante quando comparado a outras cadeias produtivas.



**Figura 41 – Fluxo de peixes secos em cada MicroSAL.**

Não há sazonalidade na demanda ao longo do ano, tão pouco da oferta. Contudo, os atores ressaltam que nos últimos anos tem havido uma diminuição constante na demanda por peixes secos. Alguns atribuem tal queda a fatores políticos, associados a mudanças no quadro das prefeituras em 2008. Outros observam que as comunidades rurais, à medida que estão sendo integradas à rede de energia elétrica, tem optado por adquirir peixes frescos, principalmente de terceira qualidade. A velocidade com que as comunidades rurais estão sendo assistidas pelo Programa Luz para Todos, entretanto, é maior do que as comunidades pesqueiras de forma que aquelas que ainda não foram integradas à rede pública são mais afetadas pelas mudanças no padrão de consumo.

Por último, observa-se que não foi mapeada a cadeia produtiva de camarões secos. Sabe-se de sua importância nas comunidades que capturam camarão, tanto por meio do arrasto como do calão, e que os mesmos são comercializados na forma ambulante, destinados ao interior e a Salvador por meio de encomendas. Contudo, não foi realizada nenhuma entrevista junto aos atores presentes na cadeia produtiva, não tendo sido identificada a comercialização de camarões secos em feiras ou peixarias.

### **3.5.8 – Ambiente Institucional**

Nas cadeias produtivas analisadas, foram identificadas instituições que orientam o comportamento e as transações entre os atores sociais, estando mais ou menos presentes conforme a cadeia em questão, tendo sido duas as instituições consideradas particularmente relevantes. A primeira diz respeito às normas de regulação do uso dos recursos pesqueiros enquanto recurso natural, que são definidas de forma compartilhada entre o Ministério de Pesca e Aquicultura – MPA e de Meio Ambiente – MMA. Este conjunto de normas orienta as práticas ao longo da cadeia produtiva dos camarões e das lagostas tanto por meio da existência de um período em que a captura torna-se proibida, denominado de defeso, como por meio da regulação dos instrumentos e áreas de pesca que são permitidos, no caso da lagosta. Para este último recurso, fato relevante é a maior parte dos pescadores do Baixo Sul não exercer sua atividade de acordo com a Instrução Normativa IBAMA nº 144/2007, praticando-a de forma ilegal.

A segunda instituição resulta da manipulação dos produtos e de sua conservação, o que confere condições sanitárias específicas conforme o fruto do mar em questão. Apesar da existência de regulação específica para os produtos de origem animal, cuja expressão mais comum refere-se à obtenção de S.I.F., não há por parte do poder público, na prática, qualquer rito que oriente a manipulação e o armazenamento dos produtos ao longo da cadeia. Em relação a esta instituição, as transações e o comportamento dos atores são orientados pela concepção de qualidade dos próprios, definindo principalmente o comportamento dos atores que integram a cadeia produtiva dos catados, cuja manipulação doméstica é considerada pela maioria uma prática inadequada.

Não obstante, o poder público se apresenta como um entrave à melhoria das práticas sanitárias para os diversos frutos do mar o que tem dificultado a formalização das cadeias produtivas. Tal situação é consequência da inadequação das exigências legais à realidade da pesca artesanal cujas estruturas de processamento e de conservação exigidas no âmbito do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários vinculado ao Ministério da Agricultura – SIPAG demandam altos custos de manutenção, grandes quantidades de matéria-prima e um conjunto de exigências administrativas burocráticas, que de forma análoga à agricultura familiar, mantêm as entidades de pescadores alijadas da agroindústria. Esta situação tem sido mais explicitada pelos pescadores e marisqueiras do microSAL centro e pela Colônia de Pescadores de Taperoá em virtude do constante risco de sua unidade de beneficiamento encerrar as atividades devido ao não atendimento das normas sanitárias.

Além da regulação ambiental preconizada pelas normativas de ordenamento pesqueiro e da regulação sanitária, três outras instituições são expressivas relacionando-se ao conjunto de cadeias produtivas analisadas, em especial, às unidades domésticas de produção. São elas: i) a organização político-institucional dos pescadores e marisqueiras; ii) as condições de trabalho das unidades domésticas e a ausência de mecanismos de segurança social o que resulta em agravos da saúde (saúde laboral); e iii) as condições do meio ambiente local cujo processo de degradação ambiental e de apropriação privada do meio ambiente, que resulta na marginalização da pesca artesanal enquanto atividade econômica. A análise dessas três instituições é oriunda dos debates promovidos no âmbito do Projeto CIPAR Baixo Sul e complementada com informações secundárias.

Não menos relevante é o papel – quase inexistente – de instituições públicas e privadas que apóiem o desenvolvimento da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos

da atividade artesanal. Como será abordado, há um conjunto de instituições público-privadas que possuem competência ao desenvolvimento da pesca artesanal que, contudo, não apresentam ações concatenadas às demandas dos atores presentes e tão pouco, ações ancoradas em políticas públicas e/ou com abrangência territorial. Entretanto, tal análise demanda uma avaliação mais profunda sobre o atual quadro político-institucional cujo marco foi a criação do Ministério da Pesca e Aquicultura em 2009. De acordo com os representantes desta instituição, historicamente não tem sido ofertados à pesca artesanal serviços relacionados à promoção de crédito, capacitação, pesquisa de desenvolvimento, informações mercadológicas, associativismo e assistência técnica, denotando a ausência de instituições públicas e privadas que os ofertem no país como um todo.

Para o MPA, faz-se necessário criar uma política para o setor de forma a estruturar o Estado (incluindo o fortalecimento das demais esferas de governo) e gerar políticas públicas capazes de ofertar tais serviços de forma similar ao que ocorreu com a agricultura familiar nas últimas décadas. Neste sentido, serão analisadas as instituições públicas na esfera municipal e estadual presentes, as instituições privadas e as políticas públicas destinadas à pesca artesanal no âmbito federal, tendo como foco sua capilaridade no Baixo Sul. Para tal, foi realizada entrevista junto ao gestor do MPA, pesquisadas as políticas públicas existentes e avaliado alguns dos resultados associados ao Projeto CIPAR Baixo Sul.

Por último, o ambiente institucional agrega um item acerca da destinação de *royalties* oriundos da atividade petrolífera aos municípios do Baixo Sul e de sua aplicação na pesca artesanal de forma a complementar o cenário necessário ao debate sobre as hipóteses estruturadas.

- ***A organização político-institucional dos pescadores e marisqueiras do Baixo Sul***

No Baixo Sul, as entidades representativas de pescadores e marisqueiras dividem-se, principalmente, em: i) Colônias de Pescadores, cuja abrangência é municipal e estão vinculadas ao sistema federativo e confederativo; e ii) Associações, podendo as mesmas ser de pescadores e ou marisqueiras, estreitamente, ou em conjunto com os demais moradores. Essas últimas comumente possuem atuação local.

Há ainda a presença de um Sindicato de Pescadores em Ituberá e de quatro Cooperativas de Pescadores. Conforme exposto anteriormente, a Cooperativa de Pescadores de Valença e de Camamu encontram-se praticamente desativadas. Além delas, há ainda a Cooperativa de Pescadores de Barra do Serinhaém – COOPEBAS e a Cooperativa de Pescadores, Marisqueiros e Aquicultores – COOPEMAR em Cairú, ambas ativas. Esta última, entretanto, destina-se a promoção da aquicultura como alternativa de renda aos pescadores.

Ainda em Cairú, o IPC – Instituto de Pesca de Cairú articula um conjunto de associações propondo uma atuação municipal. Entretanto, membros do IPC integram também a Diretoria da Colônia Z-55 de Cairu, não se caracterizando um movimento de oposição ao sistema confederado.

A análise das fontes secundárias denota a presença de trinta entidades de pesca com atuação local do total de 50 comunidades pesqueiras e bairros analisados. Em algumas comunidades, a exemplo de Boipeba (em Cairú); São Francisco e Barra dos Carvalhos, em Nilo Peçanha; e Barra do Serinhaém, em Ituberá, há mais de uma entidade de pesca por comunidade (Tabela 49).

Em relação às entidades com atuação municipal, foram observadas cinco entidades por MicroSAL, em um total de quinze, dentre as quais, oito são Colônias de Pescadores. A única entidade com atuação regional é a Federação de Pescadores do Estado da Bahia – FEPESBA que possui dois representantes locais como parte de sua diretoria: o presidente da Colônia Z-15 de Valença, como titular, e o da Z-55 de Cairu como suplente.

Metade das comunidades não possui nenhuma entidade local representativa, estando seus pescadores comumente vinculados às Colônias. Esta situação é mais frequente nas comunidades do MicroSAL sul.

No microssistema norte, ao contrário, apenas uma comunidade não possui entidade representativa. São ao todo vinte entidades sendo 15 com atuação local.

**Tabela 49 – Distribuição das entidades de pesca por MicroSAL.**

MicroSAL	Municípios	Entidades de abrangência Municipal	Localidades pesquisadas	Nº de associações locais
Norte	Valença	Colônia Z-15 de Valença e Cooperativa Mista dos Pescadores de Valença - COOPESVA	Tento	1
			Mangue Seco	1
			Bolívia	0
			Guaibim	1
			Maricoabo	1
	Cairú	Colônia Z-55 de Cairú, Instituto de Pesca de Cairú – IPC, Cooperativa de Pescadores, Marisqueiros e Aqüicultores - COPEMAR	Galeão	1
			Gamboa do Morro	1
			Morro de São Paulo	1
			Garapuá	1
			Boipeba	2
			Moreré	1
			Monte Alegre	1
			São Sebastião de Cova da Onça	1
			Torrinhas	1
			Canavieiras	1
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>15/15</b>	
Centro	Taperoá	Colônia Z-53 de Taperoá e Associação de Pescadores e Marisqueiras de Taperoá - APMT	Graciosa	0
			Jordão	0
			Jacaré	0
	Nilo Peçanha	Colônia Z-72 de Nilo Peçanha	São Francisco	2
			Barra dos Carvalhos	2
	Ituberá	Colônia Z-40 de Ituberá e Sindicato de Pescadores de Ituberá	Barra do Serinhaém	2
			Jaqueiral	0
			Prainha	0
			Pinha	0
			Rio do Campo	1*
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>7/10</b>	
Sul	Igrapiúna	Colônia Z-65 de Igrapiúna	Ilha do Contrato	1
			Limeira I e II	0
			Âmbar	0
			Bom Jardim	0
			Timbuca	0
			Pescaria	0
			Pai André	0
			Ponta de Igrapiúna	0
			Fazenda Fé em Deus	0
			Ancoral	0
			Dendê	0
			Tapuia	1
			Porto do Campo	1
			Barcelos do Sul	0
			Cajaíba	0
			Ponta de Caiearas	0
			Ilha Grande	1
			Ilha Pequena	1
	Maraú	Colônia Z-62 de Maraú	Barra Grande	1
			Taipus de Dentro	1
			Tremenbé	0
			Saleiro	0
			Tanque	1
			Sapinho	0
			Campinho	0
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>8/25</b>	

**Fonte:** Projeto CIPAR Baixo Sul. \*associação inativa.

Entretanto, a forte vinculação dos pescadores com as Colônias nas comunidades do microSAL sul não significa, necessariamente, maior organização por parte das mesmas. Tampouco a sobreposição de entidades representativas no microSAL norte e os conflitos institucionais presentes neste microssistema refletem em uma sólida organização e/ou um forte movimento de oposição dos pescadores às Colônias de Pesca.

Tem-se nos aspectos organizativos dos pescadores do Baixo Sul indícios de uma relação tutelada pelo Estado, semelhante ao que ocorre em outras regiões do país. Tal condição remete à necessidade de discorrer sobre processo histórico de organização do setor no Brasil.

Até a Constituição de 1988, os pescadores artesanais eram organizados apenas em Colônias (geralmente com jurisdição municipal, mas podendo abranger mais de um município), Federações (estadual) e Confederação (nacional). Essa estrutura teve sua origem na missão da Marinha Brasileira, entre 1919 e 1923, com o objetivo de organizar os povoados isolados de pescadores e promover a nacionalização da atividade pesqueira. A preocupação da Marinha era organizar os pescadores para a defesa militar do litoral, reunindo-os em colônias tendo em vista o fornecimento de serviços de educação, saúde, comercialização, etc. (DIEGUES, 1995).

Até 1973, não estava claramente definido o tipo de organização que tinham as Colônias de Pesca, quando o Ministério da Agricultura, por meio de uma portaria, definiu-as como organização de classe. Estudiosos da história de formação e constituição das Colônias no Brasil, como Silva (2004) e Furtado (1993), destacam a forte vinculação deste sistema de representação aos aparelhos de Estado. Um exemplo é que o cargo de presidente da Confederação era privativo e de confiança do Ministério da Agricultura até a Constituição de 1988.

Quando promulgada a nova constituição, o sistema confederado “tornou-se” uma organização autônoma, sem interferência do Estado e as associações foram equiparadas às Colônias, consideradas como sindicatos urbanos. A partir daí, pescadores e marisqueiras poderiam organizar-se de forma livre, sem qualquer intervenção por parte do poder público.

Contudo, o sistema confederado manteve-se como o único capaz de atestar a profissão de pescador artesanal para obtenção dos direitos trabalhistas junto à

Previdência Social, determinando a vinculação do setor às Colônias e a manutenção de sua condição tutelada.

Foi apenas na década atual que as associações passaram a atestar os pescadores perante as Delegacias de Trabalho e que os pescadores puderam acessar seus direitos diretamente, sem a tutela de uma entidade ou de outra. Entretanto, na prática, as exigências burocráticas impostas ao pescador dificultam o acesso direto aos seus direitos, permanecendo a vinculação dos pescadores às Colônias e às Associações como principal mecanismo de acesso aos direitos de seguridade social no setor.

Na prática, tal atribuição confere aos membros da diretoria das entidades a capacidade discriminatória em definir quem é ou não pescador. Por tal serviço, é comum a cobrança de uma taxa percentual dos salários defeso e da aposentadoria pelas entidades quando do recebimento desses benefícios. Tal capacidade resulta ainda em uso da estrutura para manutenção dos cargos, que em geral pertencem a pessoas alheias à categoria. Algumas associações têm reproduzido esta estrutura, mantendo uma relação tutelada com o Estado, recorrente nas Colônias.

Em adição, o sistema confederado mantém forte oposição em relação à existência de outras entidades representativas dos pescadores. Prevalece o sistema de eleições indiretas para presidente da Federação de Pescadores da maioria dos estados brasileiros, incluindo o da Bahia. Mesmo as eleições para presidência da Colônia comumente ocorrem por meio de chapas únicas e se dá por meio de uma série de artifícios com vistas à manutenção da mesma diretoria.

Um exemplo explicitado pelos pescadores do microSAL norte ocorreu na última eleição para Colônia de Valença, quando pela primeira vez foi inscrita uma chapa concorrente e o presidente da Colônia quitou as dívidas daqueles associados que estavam inativos em troca de sua manutenção no cargo. Frente ainda ao risco de renovação da diretoria, a contagem dos votos ocorreu a portas fechadas, tendo a transparência do processo sido assegurada pela presença de representantes da Federação. Em Valença ocorrem os maiores conflitos político-institucionais na categoria em face da concentração de poder do administrador da Colônia, filho do presidente e que ocupa o cargo de vereador. Segundo pescadores, marisqueiras e demais lideranças das comunidades, há um número significativo de marisqueiras e pescadores sem acesso aos seus direitos, bem

como, a estrutura física existente é destinada a poucos e visa, principalmente, à obtenção de lucro pelo administrador.

De fato, esta entidade é a mais estruturada de todo o Baixo Sul. Possui sede própria, píer de desembarque, fábrica de gelo, unidade de beneficiamento, sala de informática, acesso à subvenção do óleo diesel e administra o Centro de Comercialização de Pescados.

O comportamento de algumas diretorias, contudo, não pode ser generalizado para todo o Baixo Sul, mas consubstancia para que os pescadores considerem comuns tais aspectos e mantenham-se nesta estrutura ou reproduzem-na, ao integrarem a diretoria de alguma entidade. Kant de Lima *et al.* (2007) desçam que "*enquanto um coletivo, os pescadores artesanais apresentam traços distintivos dos demais extrativistas. Causa ou consequência, a 'colonização' promovida pela Marinha Brasileira desde o século XIX participou da criação de um grupo tutelado pelo Estado, cuja identidade incorpora e inclui uma relação de dependência em relação a ele. Em outras palavras, o pescador se tornou mais um a viver às custas do Estado. Sua relação deixou de ser uma relação que via o Estado como um aliado na luta por direitos, e passou a buscar diretamente compensações pela posição assimétrica em que foi colocado*".

A Federação de Pescadores do Estado da Bahia, em consonância à Confederação, se coloca em oposição à existência das associações e demais entidades representativas dos pescadores no estado. Contudo, dentre as oito colônias de pesca locais, apenas a Colônia de Pescadores Z-15 de Valença mantém este mesmo posicionamento. As demais Colônias se articulam com as associações de pesca e muitas vezes, atuam em parceria. Mesmo assim, trata-se de uma relação bastante tensionada e com um nível de desconfiança acentuado.

Apenas as cooperativas e as Colônias Z-15 de Valença e Z-53 de Taperoá participam de iniciativas relacionadas à comercialização de frutos do mar.

Cumpre esclarecer que grande parte das associações locais do Baixo Sul possui importante função na organização comunitária, seja em relação aos aspectos estruturais, tais como reforma dos piers de acesso e das escolas, como na manutenção da cultura. Apesar da possibilidade de encaminhar a documentação dos seus associados para acessarem os direitos trabalhistas, parte das associações não o exerce remetendo esta função à Colônia.

Em relação à infraestrutura, dentre as entidades existentes, todas as Colônias possuem sede – própria ou alugada – e contam com uma estrutura mínima de secretária, fax, telefone e computador. Dentre as associações, entretanto, a maior parte não dispõe de sede e de estrutura administrativa. Neste sentido, os projetos de compensação da atividade pesqueira e/ou de educação ambiental implementados no âmbito do licenciamento ambiental das atividades marítimas de petróleo e gás têm destinado recursos para estruturação das sedes administrativas de dezenove organizações de pesca na região (Tabela 50). Outras cinco aguardam o início das atividades sob alegação de falta de terreno, indisponibilidade de recursos<sup>139</sup>, dentre outros, que tem resultado em atrasos substanciais e descrédito por parte da comunidade.

Infelizmente, tais projetos não têm contribuído para promoção de maior organização do setor, apesar das diretrizes do IBAMA pressuporem tais aspectos. Tem-se, por parte das comunidades participes dos projetos de educação ambiental e/ou de compensação da atividade pesqueira, a predominância de uma visão sobre ações de infraestrutura e imediatas. Tal fato deve-se, provavelmente, às características dos primeiros projetos implementados na região que continham essa natureza (VILLELA, 2006).

Entretanto, tem-se na ausência de ações educativas – emancipatórias e críticas – uma desconformidade ao exigido pelo órgão ambiental federal dado que os representantes das comunidades reportam que as ações educativas ocorrem por meio de palestras de cunho expositivo, sem estar associada a um processo de análise crítica e de fazer uso de instrumentos didáticos adequados à realidade dos participantes como exposto nas diretrizes da CGPEG/IBAMA.

Em adição, no que tange à organização, até o início das atividades do Projeto CIPAR Baixo Sul em julho de 2009, as entidades de pesca possuíam atuação isolada, não existindo nenhuma ação que buscassem a articulação regional das entidades e comunidades. Enquanto as Colônias restringiam-se praticamente aos processos burocráticos de acesso aos direitos, apontando preocupações em torno do atendimento aos associados em relação ao acesso aos serviços universais, tais como médico e

---

<sup>139</sup> Este é o caso da Colônia de Camamu, dado que o empreendedor alega ter realizado os investimentos frente ao recurso que tinha disponível de forma que o produto final é uma estrutura sem finalidade, mas que o mesmo se vê desobrigado em finalizar.

dentista, as associações voltavam-se as questões estritamente locais, não concatenando os problemas vividos a um processo regional e até mesmo nacional.

**Tabela 50 – Entidades de pesca que receberam investimentos em suas sedes (aquisição de terreno e/ou sede, reforma, aquisição de imobiliário) por meio de iniciativas associadas ao licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo.**

MicroSAL	Município	Localidade	Entidade
Norte	Valença	Tento	Colônia Z-15 de Valença
			ABPESCA
	Cairú	Sede	Colônia Z-55 de Cairú
		Galeão*	Associação de Marisqueiras e Pescadores do Galeão
		Gamboa*	Associação de Moradores e Pescadores da Gamboa
		Garapuá*	Associação de Moradores e Amigos de Garapuá*
		Boipeba	Associação de Pescadores de Boipeba
		Moreré	Associação de Pescadores de Moreré
		Monte Alegre	Associação Quilombola de Monte Alegre
	Igrapiúna	São Sebastião de Cova da Onça	Associação Assistencial dos Moradores de São Sebastião - SAMPMASSA
		São Francisco	Associação de Desenvolvimento Comunitário e Pesqueiro de São Francisco - ADESF
Centro	Nilo Peçanha	Barra dos Carvalhos	Associação de Pescadores Artesanais de Barra dos Carvalhos - ASPAC
		Sede	Colônia de Pescadores Z-63
	Ituberá	Barra do Serinhaém	Associação Comunitária de Barra do Serinhaém
			Cooperativa de Pescadores de Barra do Serinhaém - COOPEBAS
Sul	Igrapiúna	Sede	Colônia Z-65 de Igrapiúna
		Ilha do Contrato	União de Desenvolvimento da Ilha do Contrato - UDECON
	Maraú	Barra Grande	Associação dos Pescadores de Barra Grande

*Fontes: Processos IBAMA. \*Infraestrutura em construção.*

Neste sentido, o Projeto CIPAR Baixo Sul tem promovido a articulação das comunidades pesqueiras e de suas associações locais às entidades municipais e a proposição de uma agenda regional. Na estruturação da cadeia produtiva, configura-se

ações articuladas por microSAL, mas no que tange ao fortalecimento político-institucional, as ações tem sido construídas em escala regional, ou seja, no Baixo Sul como um todo.

Como resultado deste processo, em março de 2010, os pescadores, marisqueiras e lideranças participantes do projeto optaram por criar um Conselho Gestor com vistas a representar os interesses do setor no Baixo Sul. Apesar da iniciativa ser recente, têm sido criadas as condições necessárias à maior organização do setor e sua emancipação social, política e econômica de forma articulada.

- ***Condições de saúde – a ausência de uma política de seguridade social específica aos trabalhadores da pesca***

A (falta de) saúde dos membros das unidades domésticas de produção resultante das práticas do trabalho cotidiano foi destacada como uma das maiores preocupações dos participantes do Projeto CIPAR Baixo Sul, seja nas etapas relacionadas à extração do recurso seja naquelas associadas ao beneficiamento dos frutos do mar.

As enfermidades de marisqueiras e pescadores, tais como: hipertensão, diabetes, infecções ginecológicas (decorrentes da permanência prolongada no mangue), problemas de coluna (hérnias e contusões), varises, artroses, reumatismos, osteoporooses, LER, problemas oftálmicos (decorrentes da freqüente exposição ao sol), problemas respiratórios, micoses, câncer de pele e descolamento das unhas (decorrente do serviço de beneficiamento de pescado) foram reportadas por todas as comunidades diagnosticadas na região do Baixo Sul e reiteradas nos debates realizados no âmbito do Projeto CIPAR.

Tal situação é expressa como consequência da precariedade do sistema de saúde na região, em especial, nas localidades mais isoladas associadas à falta de reconhecimento por parte do Estado sobre as enfermidades oriundas da rotina do trabalho e à falta de mecanismos de seguridade social destinados aos trabalhadores da pesca, sejam estes de natureza preventiva, curativa ou de reabilitação.

Estudos realizados na área de saúde ocupacional denotam que esta realidade é comum à pesca artesanal no país, apesar dos escassos trabalhos sobre a temática. Garrone Neto *et al.* (2005) ao realizarem pesquisas sobre os acidentes de trabalho na pesca artesanal realizada no Rio Araguaia, concluem que a proporção de incidência de

acidentes de trabalho para a população estudada é de 85,9% ao ano<sup>140</sup>, consideradas extremamente altas. Ademais, apenas 1,8% dos pescadores estão com sua situação previdenciária em dia e acessam seus direitos. A maior parte dos pescadores não é ciente sobre seus direitos e obrigações previdenciárias. Dentre aqueles que tiveram suas atividades paralisadas por um período superior a um mês, nenhum solicitou/recebeu o seguro por acidente de trabalho.

Os estudos de Pimenta e Vidal (2000) demonstram que os pescadores artesanais estão expostos as mais adversas condições de trabalho, que exigem uma sobrecarga física e mental, tornando esta atividade imprevisível e de alto risco. Associado a eles, o descumprimento das normas de segurança impostas pela Marinha no tocante aos limites de navegação, número de tripulantes e equipamentos de salvatagem, aumentam a imprevisibilidade e a insegurança em alto mar. Não obstante, a diminuição da produtividade pesqueira nas últimas décadas tem resultado tanto em aumento da jornada de trabalho como na busca por pesqueiros mais distantes, aumentando os riscos de acidentes e demais problemas ocupacionais.

Porém, não é apenas o descumprimento das normas de segurança que geram a ocorrência de acidentes e o comprometimento à saúde dos pescadores artesanais. Os estudo de Garrone Neto *et al.* (2005) no Rio Araguaia denotam que os principais acidentes na pesca artesanal estão relacionadas às lesões causadas pelos animais do ambiente aquático (86% dos casos), e em menor escala: cortes com facas ou tesouras, lesões provocadas por anzóis, acidentes com redes ou tarrafas, traumas por barco a remo, e lesões por motor de barco. Já Andrade (2000) constatou que os principais motivos que levam pescadores artesanais que atuam embarcados à procura de atendimento médico são lesões corporais causadas por instrumentos de trabalho, desidratação, câncer de pele, dermatocitose, alcoolismo e gastroenterites.

Para Pinto *et al* (2007), o esforço necessário para empurrar e lançar o barco ao mar pode causar danos à coluna, bem como, vários movimentos corriqueiros da atividade podem causar lesões musculares e até acidentes com fraturas, impossibilitando ou dificultando o trabalho do pescador. Rosa e Mattos (2007), também encontraram estas queixas em sua pesquisa com pescadores e catadores de caranguejo na Baía da

---

<sup>140</sup> No mesmo artigo, os autores observam que a incidência de acidentes entre trabalhadores urbanos considerando os setores informais é de 5,0% ao ano.

Guanabara no Rio de Janeiro, evidenciando a prática de um trabalho desgastante, com problemas posturais advindos do excesso de esforço físico.

Em relação às marisqueiras, Pena *et al.* (2008) realizam um estudo sobre as condições de trabalho dessas mulheres na Ilha de Maré, na Bahia, especificamente sobre lesões causadas por esforço repetitivo – LER. Segundo os pesquisadores, observou-se a realização média de 10.200 movimentos repetidos por hora de trabalho<sup>141</sup>. Conclui-se que as marisqueiras devem ser incluídas dentre os grupos sociais de risco que realizam esforços excessivos e repetitivos no sistema músculo-esquelético.

Contudo, os autores ressaltam que "*diferentemente das categorias assalariadas de serviços e indústrias, as cadências infernais observadas na extração de mariscos ocorre não por posições de gerências, mas por exigências das condições de sobrevivência com vistas a se evitar a miséria e a fome*". Assim, a alternativa para a melhoria das condições de trabalho perpassa pela valorização do trabalho e de seu produto. Associado a isto, tem-se a necessidade de buscar alternativas técnicas e ergonômicas de forma a diminuir a carga excessiva de trabalho, prever pausas, instrumentos de trabalho adequados, acesso aos serviços preventivo, curativo e de reabilitação. Neste sentido, os autores alertam que a necessidade de intervenção por parte do Estado articulando o Sistema Único de Saúde – SUS, a Previdência Social e o MPA.

Esta é a opinião que prevalece dentre os pescadores e marisqueiras do Baixo Sul. Para eles, a melhoria da cadeia produtiva dos frutos do mar e da organização social dos trabalhadores perpassa pela promoção da saúde do trabalhador incluindo a existência de mecanismos de seguridade social adequados à realidade do setor, o que demanda uma ação articulada entre os três entes.

#### ▪ **A degradação do meio ambiente**

O processo de degradação ambiental não se restringe à diminuição da disponibilidade de matéria-prima à pesca extrativa devido à intensidade de pesca e/ou ao uso de petrechos inadequados, denominados comumente de predatórios. Consustancia o processo de ocupação desordenada, resultante da expulsão de trabalhadores do campo e da expansão das demais atividades econômicas na região, especialmente o turismo, o

---

<sup>141</sup> A título de comparação, os autores observam que um digitador realiza 8.000 toques por hora, em média.

petróleo e a maricultura. Tais processos são agravados face à ausência e/ou ineficácia de instrumentos de ordenamento, regulação e fiscalização por parte do Estado que venham a assegurar a gestão ambiental pública<sup>142</sup>.

Apesar dos relatos realizados por pescadores e marisqueiras diferenciarem em relação a sua localização, no interior da sede ou em comunidades afastadas da mesma, denota a presença de fenômenos e fatores que estão correlacionados e são inerentes a toda a região litorânea do Baixo Sul (Tabela 51). A intensidade desses fenômenos, entretanto, é percebida de forma diferenciada em cada microSAL, a exemplo dos efeitos do turismo, observados pela maior parte das comunidades diagnosticadas no norte e pouco evidenciada por aquelas do sul e da pesca de bomba, explicitada por todas as comunidades do microSAL sul.

**Tabela 51 – Principais fatores responsáveis pelos processos de degradação ambiental e de conflitos percebidos pelas comunidades pesqueiras descritos nos diagnósticos pesquisados (n=22).**

Fator de degradação ambiental	MicroSAL			Baixo Sul
	Norte (n=8)	Centro (n=6)	Sul (n=8)	
Expansão de outras atividades econômicas	Turismo	75%	83,4%	37,5% <b>63,6%</b>
	Petróleo	87,5%	50%	37,5% <b>59,1%</b>
	Maricultura	25%	33,4%	0 <b>18,2%</b>
Processos afeitos à atividade pesqueira	Pesca de bomba	37,5%	50%	100% <b>63,6%</b>
	Outras pescas predatórias	50%	33,4%	50% <b>45,4%</b>
	Desrespeito ao defeso	37,5%	0	0 <b>13,6%</b>
	Arrasto	50%	0	0 <b>18,2%</b>

Fontes: Análise de El Paso (2007); Petrobras (2007 e 2008), Transformar Ltda (2009).

<sup>142</sup> A crítica ao Estado é exposta aqui assumindo seu papel central na gestão ambiental pública. Cabe ao Estado, enquanto Poder Público, criar as condições para que o espaço da gestão ambiental seja um espaço público, evitando que as decisões tomadas privilegiem os atores sociais com mais visibilidade e influência na sociedade e deixem de fora outros atores, geralmente, os mais impactados negativamente. Portanto, é o Poder Público que media os interesses e conflitos entre atores sociais, definindo os modos de destinação dos recursos ambientais na sociedade (Quintas, 2009).

Dentre as atividades econômicas em expansão na região, o turismo e o petróleo foram os mais citados pelas comunidades pesqueiras. O turismo é percebido como fonte de ocupação desordenada; de aumento da poluição destacando sua contribuição para o aumento de efluentes domésticos e de lixo sem a ampliação dos equipamentos urbanos necessários; aumento do tráfego de embarcações e de destruição de *habitats*. Pescadores e marisqueiras observam também: o uso de mão-de-obra infantil, a presença de prostituição e drogas, o processo de favelização local e a expulsão dos pescadores de suas áreas tradicionais de moradia.

Segundo Correa (2006), dentre os impactos ambientais gerados pelo turismo na localidade de Morro de São Paulo tem-se a retirada de areia da praia e a dinamitação dos bancos de corais para uso na construção civil. Não obstante, a praia é o principal local para desembarque de cargas – sejam aquelas necessárias à construção civil ou àquelas necessárias ao abastecimento de restaurantes e pousadas – e de saída de lanchas destinadas aos passeios turísticos, resultando em presença crônica de óleo no ambiente.

Tem-se ainda, nas localidades turísticas, o aumento do lixo e de esgoto gerado pelo maior fluxo de pessoas no verão. Correa (2006) estima que Morro de São Paulo recepção em média cinco mil turistas por dia durante a temporada, chegando a oito mil no Carnaval. Zilioli (2008) ao estudar os impactos do turismo de Barra Grande, em Maraú estima que na temporada 2007-2008 a localidade recebeu aproximadamente nove mil turistas. De maneira análoga a Morro de São Paulo, o lixo é disposto em lixões a céu aberto e não há tratamento do esgoto sanitário, resultando em poluição do ambiente. Este mesmo autor observa a ocorrência de desmatamento da mata ciliar do Rio Carapitangui frente ao processo de ocupação em Barra Grande.

De maneira análoga ao observado pelos pescadores e marisqueiras, os autores denotam a expulsão dos pescadores de suas áreas tradicionais, a perda do patrimônio cultural e, em Morro de São Paulo, um acentuado processo de favelização.

A destruição dos recifes de corais devido ao mergulho de turistas foi expresso por pescadores e marisqueiras de Barra Grande (em Maraú) e Garapuá (em Cairú). Nessas localidades, as piscinas naturais são utilizadas intensamente pelos turistas que pisoteiam nas estruturas, jogam lixo, dentre outros. Em Garapuá foi construído um bar sobre as piscinas, de forma que os turistas ficam na água consumindo bebida e comida. Como

resultado tem-se a quebra das estruturas coralíneas associada ao aporte de carga orgânica o que gera a morte dos corais<sup>143</sup>.

Em resumo, o turismo no Baixo Sul consubstancia impactos ao ambiente e à população local similares ao turismo em massa, descritos na literatura exposta no Capítulo 1.

Quanto ao petróleo, os impactos observados pelas comunidades são coerentes àqueles descritos pelo IBAMA no âmbito do licenciamento ambiental: i) apropriação do espaço marítimo incluindo pesqueiros tradicionalmente utilizados; ii) aumento do tráfego de embarcações que geram transtornos à pesca; iii) efeito atrativo da luz das plataformas sobre os animais marinhos; iv) riscos de derramamento de óleo e de acidentes; v) efeito atrativo das espécies em virtude das estruturas fixas e sombra na plataforma. A preocupação com o risco da atividade ocorre no diálogo com pescadores e marisqueiras e foi reportado no documentário “Antes do Futuro”, de Rogério Corrêa (2006), realizado junto a moradores da Baía de Camamu.

Além de tais impactos, houve na região dois fenômenos agudos que geraram a mortandade de espécies importantes para atividade pesqueira. A primeira, em 2003, ocorreu durante a realização de atividades exploratórias de petróleo e gás: duas pesquisas sísmicas concomitantes a uma perfuração. Apesar dos peritos na época não concluírem quais os fatores que ocasionaram a mortandade de milhares de peixes<sup>144</sup>, moradores da região reportam o fenômeno às atividades exploratórias que estavam sendo realizada.

O segundo fenômeno ocorreu alguns meses depois e gerou a mortandade de caranguejos nos manguezais. Neste caso, há dúvidas se o processo ocorreu por virtude das atividades de exploração de petróleo que vinham sendo realizadas ou devido ao cultivo de camarão. Novamente a perícia não concluiu os fatores.

Por um lado, tem-se que o fenômeno ocorreu em outros estados nordestinos associados à carcinicultura, o que leva a crer que se trata do mesmo fenômeno<sup>145</sup>. Por

---

<sup>143</sup> Relatos realizados pelos participantes do CIPAR Baixo Sul e confirmados em visita à comunidade.

<sup>144</sup> Na época, o Ministério Público em Valença exigiu que as duas empresas pagassem peritos para análise do fenômeno. Os laudos foram contraditórios e inconclusivos. As informações sobre a mortandade constam do Processo IBAMA no 02022.008248/00.

<sup>145</sup> O cultivo de espécies aquáticas é caracterizado pela baixa diversidade genética dos exemplares, consequência do uso de matrizes únicas. Este fator propicia a manifestação de doenças e no caso do

outro, para os moradores da região, a mortandade deve-se a um vazamento de óleo resultante da perfuração de poços na área, fato este também reportado no estudo de Zilioli (2008).

Em todas as falas de pescadores e marisqueiras sobre tais fenômenos está presente a revolta em torno do Estado – caracterizado aqui pelo IBAMA, CRA<sup>146</sup> e Ministério Público – em não proverem respostas à sociedade sobre as causas dos fenômenos e tão pouco por identificar e punir possíveis responsáveis.

Quanto à aquicultura, tem-se que as fazendas de camarão, em Guaibim e em Barra dos Carvalhos, são descritas como responsáveis pela apropriação de espaços públicos e de lançamento de efluentes no corpo d'água. Não obstante, tem ocorrido a apropriação de parte dos estuários e rios para o cultivo de tilápias e ostras por grandes empresários.

Pescadores e marisqueiras residentes nos bairros das sedes dos municípios associam seus problemas à expansão urbana sobre áreas de manguezais por meio do seu aterramento e destinação de resíduos sólidos e de efluentes sem tratamento. Tal fato, expresso principalmente pelos moradores de Valença e Taperoá<sup>147</sup>, é associado à migração de pessoas oriundas da zona rural que buscam melhores oportunidades na cidade frente à crise vivida nas áreas rurais do Território Baixo Sul, bem como, o aumento de pessoas na região a procura de trabalho em virtude do advento do turismo na região. Esta última situação é mais expressiva em Valença, frente ao seu papel no apoio às atividades turísticas de Morro de São Paulo.

O processo de degradação dos mangues<sup>148</sup> nas sedes dos municípios gera diminuição da disponibilidade de recursos próximos à moradia, contaminação dos produtos e aumento de micoses e outras doenças aos trabalhadores que frequentam esses ambientes. Cada vez mais, pescadores e marisqueiras residentes na sede necessitam maior disponibilidade de tempo e de meios de transporte para recorrer a áreas mais distantes o que implica em mais gastos na atividade e por vezes, a submissão

---

camarão, uma das viroses recorrentes à espécie pode causar, também, mortandade de caranguejos nativos.

<sup>146</sup> Órgão ambiental estadual à época, atualmente é denominado de Instituto do Meio Ambiente – IMA.

<sup>147</sup> Informações oriundas dos diagnósticos realizados e dos debates frutos do Projeto CIPAR Baixo Sul.

<sup>148</sup> Destaca-se que manguezais e corais são considerados berçários, sendo ambientes importantes na manutenção da biodiversidade aquática.

a um sistema de partilha injusto<sup>149</sup>. No caso das mulheres, os afazeres domésticos e demais cuidados com a família lhes impõem mais restrições de tempo e de busca por outros pesqueiros.

Nas localidades situadas distantes da sede, o processo de degradação nos manguezais, além de relacionados à expansão do turismo, petróleo e aquicultura é oriundo da extração de madeira de mangue, degradação do ambiente de Mata Atlântica, da ocupação de hotéis, incluindo os do tipo *resorts*. Esses últimos são uma fonte específica de preocupação, dado que diversas das fazendas na região estão sendo vendidas a grupos estrangeiros para construção de *resorts*. Os pescadores temem pela perda do acesso à praia e aos pesqueiros; perda de áreas de roça e de acesso aos recursos vegetais extraídos, tais como a piaçava.

Associado a tais processos, tem-se, na própria atividade pesqueira, outros fatores que contribuem com a degradação ambiental, dentre os quais, destacam-se: o aumento do esforço de pesca e a expansão de práticas de pesca insustentáveis, tais como a pesca de bomba e o arrasto de camarão.

O aumento do esforço de pesca tem ocorrido de diversas formas. Em primeiro, tem-se o aumento do número total de pescadores, em especial àqueles que fazem uso de técnicas que demandam pouco conhecimento tradicional, tais como as redes para captura de peixes e lagostas, o uso de redes de malha miúda para captura de peixes, camarões e caranguejos e de água sanitária para captura de polvo, dentre outros. Trata-se principalmente de pessoas alheias à atividade que migraram de outras regiões e frente à impossibilidade de trabalho recorrem à atividade pesqueira como meio de vida. Por não dominarem as técnicas tradicionais, recorrem a outros equipamentos para captura, comumente predatórios.

Em segundo, há o aumento do tempo de dedicação à atividade pesqueira em virtude da diminuição da produção pesqueira e/ou da perda de outras atividades complementares, tais como a agricultura. Este processo tem sido vivenciado por Barra dos Carvalhos e São Francisco, em Nilo Peçanha, cujos pescadores-agricultores foram expulsos da terra e passaram a dedicar-se exclusivamente à atividade pesqueira, quando da venda da maior fazenda da região tradicionalmente utilizada pela comunidade.

---

<sup>149</sup> Ou seja, ao necessitarem de canoas para se locomoverem, pescadores e marisqueiras recorrem àqueles que detêm tais meios e passam a destinar uma parte da produção ao proprietário.

Também ocorre nas sedes dos municípios dado a inexistência de espaço para o exercício da agricultura, aumentando o tempo dedicado à pescaria.

O fenômeno de polivalência na pesca – caracterizado pela diversidade de atividades complementares incluindo o uso diversificado de petrechos de pesca – e sua transformação em monovalente devido à urbanização, expansão do turismo e/ou a migração de pescadores da área rural para áreas urbanas é observado desde a década de setenta, sendo descrito por Diegues (1983) no litoral do Sudeste e por Furtado (1993) na Amazônia.

A pesca de bomba – comum na Baía de Todos os Santos – é realizada com uso de explosivo e em seguida, capture dos peixes que bóia e tem sido cada vez mais frequente no Baixo Sul, principalmente nas comunidades pertencentes à Baía de Camamu (microSAL sul). Além do efeito predatório ao meio ambiente, é comum a ocorrência de acidentes com os explosivos, gerando queimaduras e perda de membros.

Contudo, tal atividade é realizada por grupos em estágio avançado de degradação social, que pouco se importam com o efeito gerado pelos explosivos, seja ao meio ambiente seja à própria saúde. Em muitos casos, os responsáveis por tais práticas relacionam-se com o tráfico de drogas ou são usuários desses entorpecentes.

Consequentemente, pescadores e marisqueiras ao flagrarem o uso de bombas comumente são ameaçados e temem em denunciá-los.

Há pouca ação de fiscalização na pesca de bomba, havendo uma proposição articulada entre Polícia Federal, IBAMA e IMA. Contudo, tal ação destina-se, em primeiro, a fiscalização da Baía de Todos os Santos onde a pesca com bomba é mais praticada para depois ser proposta ao Baixo Sul.

A degradação ambiental gerada pelo arrasto é decorrente do uso de redes de malha reduzida em formato de saco que contém uma estrutura de madeira (denominada porta) para manter sua abertura. A rede é forçada contra o fundo marinho por meio do peso da porta e de um entralhe com chumbos. Nesta prática, a porta destrói as estruturas sólidas e a vegetação, presentes no fundo marinho, ao mesmo tempo em que espécies diversas e de tamanhos reduzidos ficam presas à rede. Trata-se geralmente de exemplares juvenis. A proporção de espécies que não são alvos da pescaria e que se constituem descarte está entre as mais altas do mundo, respondendo por 62,3% do

total capturado em peso (FAO, 2007)<sup>150</sup>. Ao longo do tempo, a produção de camarão e de outras espécies diminui e as embarcações buscam novas áreas de pesca, podendo operar inclusive no interior dos rios. Esta situação é muito reportada por canoeiros em Valença. Segundo Diogo *et al.* (2008), a pesca de arrasto de camarão se constitui junto à pesca de bomba o maior conflito entre pescadores no Baixo Sul.

Como fator agravante, tem-se um quadro de regulamentação e fiscalização ambiental pouco efetivo na região cujos efeitos resultam em maiores privações e prejuízos àqueles que não detêm o poder econômico e político. Principalmente em relação à fiscalização, pesa aos pescadores o teor da lei ao mesmo tempo em que o sistema falha em fiscalizar crimes ambientais de responsabilidade dos demais entes.

Assim, a questão ambiental perpassa pela estruturação do Estado e da construção de processos que envolva os moradores na gestão ambiental de forma a assegurar a manutenção deste patrimônio enquanto bem coletivo e necessário à reprodução social das comunidades pesqueiras.

- ***O papel das instituições públicas e privadas na cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal***

No litoral do Baixo Sul duas prefeituras possuem secretarias destinadas especificamente à pesca artesanal: Valença e Nilo Peçanha. Nas demais, a pesca está vinculada à Secretaria de Agricultura. Entretanto, nenhuma prefeitura possui uma política específica destinada ao desenvolvimento da pesca artesanal, possuindo uma perspectiva passiva junto ao governo federal, ou seja, aguardando que o mesmo apresente uma proposição voltada ao município em virtude da recente criação do MPA.

São exceções as Prefeituras de Taperoá e de Camamu que têm sido propositivas, ao menos, em relação a projetos específicos. A Prefeitura de Taperoá tem protagonizado o suporte à Colônia Z-53 em sanar as questões relativas à Unidade de Beneficiamento de forma que a mesma possa operar devidamente. Em adição, apresenta a articulação necessária para que a Colônia acesse o Programa de Aquisição de Alimentos, da CONAB.

---

<sup>150</sup> Ou seja, para cada 100 kg de captura, 37,7 kg são camarões e o restante é descartado. É a pescaria que mais capture espécies indesejadas. Contudo, nos debates em fóruns ambientais e de pesca, pesquisadores e ambientalistas observam que parte do descarte é lançado ao mar, antes do desembarque da produção, sendo a proporção de juvenis capturados superior ao estimado pela FAO.

A prefeitura de Camamu se propôs a doar um terreno para construção de um complexo que envolve uma unidade de beneficiamento do pescado e um mercado para comercialização de frutos do mar em geral, na orla do município, a ser gerida pelos pescadores e marisqueiras dos municípios do microSAL sul e de ser responsável pelo projeto perante o MPA. Esta articulação é resultante das ações do projeto CIPAR Baixo Sul e ocorreu por meio do protagonismo da prefeitura em: buscar uma solução para o comércio de frutos do mar neste município que ocorre a céu aberto junto ao MPA, estando a mesma ancorada nos anseios dos pescadores e na proposição da equipe técnica do CIPAR Baixo Sul; apoiar a aprovação do projeto no âmbito do Colegiado do Território da Cidadania; disponibilizar seu corpo técnico para elaborar plantas arquitetônicas, orçamentos e atender a tramitação burocrática exigida; negociar prazos e recursos, dentre outros aspectos.

No Baixo Sul existe ainda a Associação dos Municípios da Microrregião Baixo Sul – AMUBS, que apesar de se constituir enquanto ente privado, congrega os municípios que estão na área de abrangência da pesquisa e possuem preocupações associadas ao poder público municipal. Na AMUBS existe uma Câmara Técnica de Pesca que tem o papel de subsidiá-la nas questões referentes ao setor. Entretanto, a mesma vinha sendo criticada pelos pescadores dada sua incapacidade de dar encaminhamento às suas questões. Por uma proposição de seus dirigentes a Câmara Técnica está sendo reformulada.

No âmbito estadual, a Empresa Bahia Pesca, pertencente à Secretaria Estadual de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária – SEAGRI é o órgão responsável pelo fomento à pesca artesanal e à aquicultura. Esta entidade foi responsável nos últimos anos por dotar Valença e Taperoá com Unidades de Beneficiamento e Barra do Serinhaém com uma fábrica de gelo. Ademais, destinou petrechos de pesca e canoas a diversas comunidades.

No decorrer dos seminários, seu representante apresentou as linhas de atuação da entidade: rede de comercialização de pescados da Bahia; melhorias nas instalações das colônias de pescadores; implantação de infraestrutura de apoio ao atracamento e desembarque de pescado (píer, trapiches); reestruturação das unidades de sinalização náutica de apoio à navegação (faróis); implantação de novos equipamentos de auxílio à navegação (GPS's); capacitação em gestão social envolvendo: associativismo, cooperativismo; proposição de acordos coletivos (ordenamento pesqueiro) e; capacitação técnica em tecnologias de pescado e navegação.

Pescadores e marisqueiras, contudo, criticam a entidade, em face da ausência de transparência nos critérios de definição dos projetos já apoiados. Entretanto, a entidade tem empreendido esforços também na adequação da Unidade de Beneficiamento de Taperoá e destinou um técnico para analisar a adequação sobre a área a ser construída a unidade de beneficiamento e o mercado de comercialização de frutos do mar em Camamu.

A Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola – EBDA, também pertencente à SEAGRI, possui atribuição em emitir a Declaração de Aptidão do Produtor (DAP) exigida para o acesso ao PRONAF. Seus técnicos possuem uma postura propositiva em relação à pesca e observam que a empresa visa à estruturação de um setor destinado à pesca artesanal, cujo objetivo é ampliar a assistência técnica e extensão rural às famílias de pescadores nos moldes realizados à agricultura familiar. Os participantes do Projeto CIPAR reconhecem o papel da entidade e observam a importância da mesma assumir tal atribuição, contudo, não há perspectiva de quando isso irá ocorrer.

Dentre as instituições públicas, destaca-se, ainda, que em Valença existe um *campus* do Instituto Federal da Bahia – IFBA, antigo CEFET, que possui cursos destinados à extensão pesqueira e aquícola, sendo suas ações mais reconhecidas no âmbito do microSAL centro e norte.

Em parceria com a ONG Centro de Assessoria do Assuruá – CAA está sendo proposto um projeto de revitalização da frota de canoas por meio da adaptação de um estaleiro por microSAL e da capacitação de mão-de-obra local no uso de fibra de vidro para confecção das embarcações por meio do financiamento do MPA. De maneira análoga ao projeto da prefeitura de Camamu, a proposição de um projeto regional para revitalização da frota é resultado da implementação do Projeto CIPAR Baixo Sul.

Não obstante, esta foi a primeira ação do CAA proposta para a região cuja atuação tem ocorrido no sertão baiano. Contudo, a entidade recém concorreu um edital para promoção da assistência técnica pesqueira e aquícola no Baixo Sul e foi contemplada, estando ampliando suas atividades para o território Baixo Sul.

Além dela, desenvolvem projetos associados à pesca no Baixo Sul a UFBA, que diz respeito ao crédito solidário; a Universidade Estadual da Bahia na construção de quatro centros comunitários destinados às comunidades pesqueiras e o PANGEA, ONG responsável por promover as ações de educação ambiental específicas às questões da

pesca. Todas elas atuam no Projeto de Educação Ambiental exigido pelo IBAMA como condicionante do licenciamento de petróleo.

Contudo, a princípio, tais entidades estão atreladas à presença da indústria do petróleo na região e às exigências legais oriundas do marco regulatório do licenciamento ambiental. De maneira análoga, há também a presença de empresas de consultoria na região que apresentam vínculo com as empresas petrolíferas que implementam projetos exigidos como condicionante do licenciamento ambiental. Três empresas desenvolvem ou desenvolveram projetos de educação ambiental, de compensação da atividade pesqueira e de monitoramento do desembarque pesqueiro: Participar; Hidros e SOMA – Soluções em Meio Ambiente.

Por último, cumpre esclarecer que apesar da presença de diversas ONG's locais atuantes na região, as mesmas possuem foco na agricultura familiar e por vezes, atuam na promoção da aquicultura enquanto alternativa de renda aos pescadores. Assim, há carência de organizações não governamentais que apoiem os pescadores artesanais no Baixo Sul. Mesmo as entidades responsáveis pelo CIPAR e pela política territorial não se relacionam com os mesmos em outras situações, não sendo reconhecidos pelo setor enquanto instituições que prestam assessoria de forma mais ampla.

- ***As políticas públicas de competência do MPA destinadas à pesca artesanal e sua capilaridade no Baixo Sul***

A atuação do MPA no Baixo Sul é coincidente ao período de análise, ou seja, se iniciou em julho de 2009 com a implementação de duas políticas públicas deste órgão no Baixo Sul: o Centro Integrado da Pesca Artesanal – CIPAR e a política territorial. Anteriormente a este período, a atuação do MPA precedida pela SEAP se restringiu a atualização do registro geral da pesca – RGP, ou seja, era de ordem burocrática, e da articulação as ações do licenciamento ambiental das atividades petrolíferas na região, sendo consideradas de pouca relevância para os pescadores.

De forma ampla, as políticas públicas do MPA destinadas à pesca artesanal, à pesca industrial e à aquicultura para o período de 2008 a 2011 possuem suas diretrizes expostas no Plano Mais Pesca e Aquicultura (SEAP, 2008). Para a pesca artesanal, a

principal estratégia do MPA consiste no aumento do protagonismo das famílias de pescadores em sua cadeia produtiva de tal forma que a política pública do “Centro Integrado da Pesca Artesanal – CIPAR” é central. Ao discorrer sobre esta política, o gestor do MPA observa que, diferentemente da proposta do Baixo Sul em que não há ações destinadas à infraestrutura para cadeia produtiva no âmbito do convênio 073/08<sup>151</sup>, o Ministério atualmente entende que, necessariamente, o CIPAR deve ser materializado por meio de uma estrutura física. Contudo, suas ações envolvem processos participativos em que a demanda é definida em conjunto com as famílias de pescadores. Assim, as estruturas destinadas à cadeia produtiva por meio de editais, tais como fábrica de gelo, caminhões frigoríficos, dentre outros não se constituem CIPAR ainda que visem o apoio à estruturação da cadeia produtiva dos frutos do mar produzidos artesanalmente. O CIPAR necessita da estrutura associada a um processo de planejamento participativo e de autogestão, de forma que a estrutura implementada esteja ancorada em um processo social.

A análise dos quatorze CIPAR’s em execução no país – ainda que em estágios diversificados – tem promovido uma reflexão por parte dos gestores do MPA sobre a necessidade de assistência técnica continuada e/ou incubação dos empreendimentos pelas entidades que participam da Política de Economia Solidária do Ministério do Trabalho, com vistas a ampliar as perspectivas de autogestão, dado que o gerenciamento das estruturas e a manutenção de seu uso de forma coletiva é o maior entrave a todos os projetos que envolvem infraestrutura na pesca artesanal. Consequentemente, foram lançados editais destinados à assistência técnica e incubação priorizando municípios/regiões em que há CIPAR’s em execução. O Baixo Sul foi contemplado pela proposta do Centro de Assessoria Assuruá – CAA (Tabela 52).

Dentre os critérios utilizados para implementação de CIPAR’s tem-se, dentre outros, a existência de experiências prévias oriundas das ações de licenciamento ambiental das atividades marítimas de exploração e produção de petróleo, confirmando, por parte do MPA, que o CIPAR Baixo Sul é resultado das exigências do IBAMA às empresas petrolíferas na região<sup>152</sup>. Além do Baixo Sul, o município de Marataízes (ES) está

---

<sup>151</sup> No CIPAR Baixo Sul todas as atividades destinam-se ao planejamento da cadeia produtiva, ao protagonismo dos pescadores e à articulação político-institucional o que o caracteriza como um processo e não como uma infraestrutura.

<sup>152</sup> Os demais critérios estão associados à programas mais amplos do governo: integrar Territórios da Pesca e Aqüicultura, Áreas Prioritárias para Agenda dos Povos Tradicionais, Área de Influência da BR 163, Área de Revitalização do São Francisco.

sendo contemplado com um CIPAR, também motivado pelas atividades de regulação da indústria do petróleo.

O gestor do MPA observa também que a destinação de fábricas de gelo em Marataízes, no Maranhão e em Boipeba (em Cairú) pelo MPA resulta de demandas construídas no âmbito de Planos de Compensação da Atividade Pesqueira exigidos pelo IBAMA.

A segunda política empreendida pelo MPA que contém caráter estruturante destinada à pesca artesanal é a de desenvolvimento territorial.

Como impacto das duas políticas públicas em andamento no Baixo Sul, o gestor ressalta o aumento substancial da participação das entidades da região em editais e solicitação de apoio ao MPA. Até julho de 2009, as entidades do Baixo Sul não concorriam a nenhum projeto e/ou solicitavam apoio. O aumento significativo da capilaridade do MPA na região é entendido como fruto da implementação dos projetos. Tal proposição, entretanto, é consequência não apenas da concomitância da execução de tais políticas, mas principalmente da constituição de um arranjo envolvendo coordenação do Projeto CIPAR Baixo Sul, articuladora do território e Superintendência do MPA na Bahia.

Para o Superintendente do MPA, a efetividade das políticas públicas destinadas à pesca artesanal está associada à capacidade das entidades acessarem-nas. Caso contrário, tais recursos acabariam sendo destinados aos demais setores produtivos de pescado que não o artesanal, dado que ao MPA compete o desenvolvimento dos três setores. Assim, o processo de planejamento proposto pelo CIPAR e construído junto à base necessita estar pautado na articulação político-institucional, de competência do MPA, e na assessoria técnica às entidades de pesca, de responsabilidade da equipe técnica composta pelos coordenadores do projeto CIPAR e articuladora do território.

**Tabela 52 – Entidades/localidades que solicitaram apoio ao MPA para ações destinadas à cadeia produtiva de forma articulada às ações das políticas públicas do CIPAR e de desenvolvimento territorial na região.**

<b>MicroSAL</b>	<b>Município</b>	<b>Localidade/Entidade</b>	<b>Projeto/Ação</b>	<b>Status</b>	
Norte	Valença	Tento: ABPESCA	Aquisição de Fábrica de Gelo	concedido	
			Aquisição de kit Marisqueira	concedido	
			Aquisição de Caminhão Frigorífico	aprovado	
		Maricoabo	Aquisição de Telecentro	aprovado	
		Guaibim	Aquisição de Fábrica de Gelo	concedido	
			Aquisição de Telecentro	concedido	
	Cairú		Aquisição de Caminhão Frigorífico	reprovado	
	Boipeba	Aquisição de Fábrica de Gelo	aprovado		
	Cairú	Cova da Onça	Aquisição de Telecentro	aprovado	
Centro	Taperoá	Colônia de Pescadores Z-53	Aquisição de Caminhão Frigorífico de 4 ton	aprovado	
		BahiaPesca	Adequação da Unidade de Beneficiamento de Pescado de Taperoá	em análise	
	Ituberá	Colônia de Pescadores	Aquisição de Telecentro	aprovado	
		Barra de Serinhaém: COOPEBAS	Aquisição de Caminhão Frigorífico	aprovado	
Sul	Camamu	Prefeitura de Camamu	CIPAR Baía de Camamu	aprovado	
		Colônia de Pescadores Z-17	Aquisição de kit Despolpadeira	reprovado	
			Aquisição de Caminhão Frigorífico	reprovado	
			Aquisição de Telecentro	aprovado	
	Igrapiúna	Colônia de Pescadores Z-65	Ampliação do CIPAR Baía de Camamu às comunidades de Igrapiúna*	em análise	
			Aquisição de Telecentro	aprovado	
	Maraú	Colônia de Pescadores Z-62	Aquisição de kit Feira	concedido	
			Aquisição de Telecentro	concedido	
			Aquisição de Fábrica de Gelo	concedido	
Baixo Sul		CAA	Revitalização da Frota de Canoas	em análise	
			Assistência Técnica e Extensão Rural à Pesca e Aquicultura	aprovado	

\* Este projeto foi submetido ao Edital CAR/BNDES destinado a empreendimentos solidários.

Assim, por meio de uma proposição do próprio superintendente, houve a articulação dos dois projetos assumindo a centralidade da Superintendência do MPA na Bahia na promoção das políticas públicas destinadas à pesca artesanal. Coube à Superintendência divulgar as políticas públicas e editais de financiamento e em encaminhar as demandas definidas pelos pescadores do Baixo Sul ao MPA em Brasília, e aos demais entes do Estado quando as mesmas estavam associadas a políticas públicas que não são de competência do MPA<sup>153</sup>.

Ao CIPAR Baixo Sul coube promover com os pescadores e marisqueiras o debate crítico acerca do planejamento das ações necessárias ao desenvolvimento da cadeia produtiva, atentando-se aos prazos necessários à obtenção de recursos. Assim, o planejamento elaborado em conjunto com os pescadores, marisqueiras e lideranças constitui o pano de fundo de todas as ações e projetos solicitados, descritos na Tabela 52. Associado a isto, coordenadores do CIPAR e articuladora do território se propuseram a assessorar diretamente as entidades na elaboração dos projetos, análise documental, etc., quando seus dirigentes solicitavam. Diversas entidades, entretanto, têm solicitado o apoio diretamente, sem a assessoria direta dos técnicos denotando o aumento do protagonismo das entidades locais.

Como consequência, em um ano, doze entidades diferentes concorreram a recursos públicos destinados à estruturação da cadeia produtiva e promoção da organização social. Houve entidades que concorreram até três propostas diferentes (Tabela 52). Ao todo, foram solicitados apoio a vinte e quatro projetos/ações distintas. Em setenta e cinco por cento a ação/projeto já foi aprovada ou concedida. Em 12,5% o apoio foi negado em virtude de problemas documentais oriundos da não autenticação dos documentos da entidade. Tal situação foi resultado de uma greve do judiciário, responsável por tais atividades no estado da Bahia, consistindo em uma situação circunstancial. Os outros 12,5% são projetos que estão em análise.

Apenas um projeto – da Colônia de Pescadores de Igrapiúna – solicitou o apoio a outros financiadores que não o MPA. Trata-se da proposição de ampliação do Projeto CIPAR Baía de Camamu às comunidades de Igrapiúna.

---

<sup>153</sup> Tem-se, por exemplo, o encaminhamento à COELBA de demandas destinadas à inclusão de comunidades no Programa Luz para Todos, a solicitação à Bahiapesca de cessão de um técnico para análise sobre a adequabilidade do espaço destinado à construção da Unidade de Beneficiamento em Camamu, dentre outros.

O Projeto CIPAR Baía de Camamu, cuja proponente é a Prefeitura de Camamu, se constitui na “*Estruturação de uma Rede Solidária de Comercialização e Cooperação de Pescados e Mariscos dos Municípios de Igrapiúna, Maraú e Camamu*” e totaliza investimentos na ordem de um milhão de reais. Ele envolve esforços na constituição de uma rede que integra inicialmente as 18 comunidades do microSAL sul que participam das ações do CIPAR Baixo Sul com vistas a comercialização direta dos frutos do mar produzidos pelas unidades domésticas de produção familiar.

No escopo do projeto estão previstos: i) construir uma unidade de beneficiamento de pescados na sede de Camamu, um mercado de comercialização de frutos do mar e adquirir uma embarcação destinada ao transporte dos produtos das comunidades pesqueiras à sede de Camamu; ii) estruturar as comunidades de Camamu contemplando-as com estruturas destinadas ao armazenamento dos produtos (freezers); iii) a capacitar os conselheiros do CIPAR na gestão democrática de empreendimentos; iv) a organizar a comercialização e; v) obter a melhoria das práticas sanitárias no manuseio dos catados com vistas a sua manutenção enquanto atividade familiar e valorização do papel das mulheres na cadeia produtiva. O projeto está ancorado nos pressupostos da Economia Solidária e parte da concepção que os mercados são construídos socialmente.

Em face do município de Igrapiúna concentrar a metade das comunidades deste microssistema e, no projeto inicial, envolver apenas quatro, a Colônia propôs mobilizar mais doze comunidades para participarem da rede solidária. Assim, o projeto proposto ao BNDES/CAR, na ordem de quatrocentos mil reais, contempla mais ações de fortalecimento da rede envolvendo a capacitação de seus entes, a organização da comercialização e estruturação das comunidades de Igrapiúna para armazenamento da produção, dotando-as de freezers e a definição de uma marca visual (selo) para os produtos da Rede. Também propõem a aquisição de um carro utilitário para transporte dos produtos das comunidades pesqueiras de Igrapiúna, Camamu e Maraú e bairros cujo acesso é terrestre à sede de Camamu.

No que tange às demais ações do MPA na região, tem-se que os equipamentos caracterizados como kit feira, kit marisqueira e kit despolpadeira, além da fábrica de gelo e do caminhão frigorífico constituem de equipamentos destinados à estruturação da cadeia produtiva por meio do apoio às atividades de transformação e comercialização. São concedidos às entidades de pesca por meio de “Termos de Transferência Direta” em que o equipamento, de propriedade do MPA, é destinado à entidade de pesca. Esta

prática diminui as exigências burocráticas em torno das entidades de pesca, facilitando o acesso dos pescadores às políticas públicas ao mesmo tempo em que mantém a propriedade do equipamento pelo Estado. Quando os equipamentos ficam em desuso, o MPA recolhe-nos, podendo destiná-los a outra região/entidade, evitando a depreciação e a má utilização dos bens públicos.

Para destinação deste conjunto de equipamentos, o MPA publica editais de concorrência devendo as entidades de pesca interessadas enviar a documentação exigida. Esta é composta por um conjunto de documentos associados às exigências legais denotando que a entidade encontra-se adimplente para receber recursos/projetos públicos associados a um sistema de pontuação que define quais entidades receberão o apoio.

O kit feira e o caminhão frigorífico (denominado por “caminhão feira do peixe”) integram a política pública denominada “Feira do Peixe” em parceria com a Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB. É destinada à proposição de comercialização direta nos municípios produtores de pescado pelas entidades de pesca e ou aquicultura familiar e melhoria das condições sanitárias do pescado comercializado, de forma que sejam praticados preços mais justos entre pescadores/aquicultores e consumidores, reduzidos o número de intermediários e promovida a segurança alimentar. Há dois tipos de kit feira, destinado à comercialização dos produtos frescos ou vivos.

Para comercialização dos produtos frescos, é disponibilizado um jogo contendo: estrutura metálica desmontável; balcão para exposição dos produtos; recipientes para resíduos líquidos; balcão para manuseio; balança eletrônica; caixa isotérmica; luvas; avental e facas. Para os produtos vivos é acrescido aos equipamentos descritos anteriormente: tanque desmontável de mil litros; puçá para coleta dos exemplares e; soprador para manutenção dos peixes vivos. No Baixo Sul, apenas a Colônia de Maraú dispõe de um kit feira, mas as demais entidades solicitaram-no à Superintendência do MPA que está avaliando quais no estado estão em desuso para destiná-los ao Baixo Sul.

Os caminhões frigoríficos possuem capacidade de uma e meia, quatro, seis e oito toneladas, devendo a entidade dimensionar o tamanho do caminhão que almejam. Recentemente, a Colônia de Taperoá foi contemplada com um caminhão de quatro toneladas e a ABPESCA (em Valença) e a Cooperativa de Pescadores de Barra de Serinhaém aguardam a aquisição do MPA por mais caminhões, tendo ficado na lista de espera.

O kit despolpadeira é parte dos equipamentos destinados às entidades de pesca que visam participar do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, política pública elaborada em parceira também com a CONAB que destina o pescado às entidades participantes do programa “Fome Zero” ou à merenda escolar. Consiste em dotar as unidades de beneficiamento com os seguintes equipamentos: máquina separadora de carnes e ossos para processamento de pescado; seladora manual de mesa para soldagem de sacos plásticos; balança eletrônica; caixas isotérmicas; túnel de congelamento; caixas fechadas de polietileno atóxico. Segundo o MPA, o equipamento apenas é destinado à entidade quando o mesmo já detém uma unidade de beneficiamento em funcionamento, fato que desclassificou a Colônia de Camamu uma vez que no município as obras ainda serão iniciadas.

O kit marisqueira visa à melhoria das condições de trabalho das mulheres que participam do beneficiamento dos frutos do mar. Consiste em um conjunto de bancadas de aço inoxidável; facas; tábuas de polietileno atóxico; avental; botas plásticas; macacão; luva e touca. Este equipamento foi concedido à ABPESCA.

Em relação à fábrica de gelo, cuja capacidade é diversificada, foram instaladas três fábricas na região (Tento e Guaibim, em Valença e; Barra Grande, em Maraú) e Boipeba aguarda o recebimento do equipamento.

No que tange à promoção do desenvolvimento social, os Telecentros Maré fazem parte da política de pública de inclusão digital do MPA e buscam promover ganhos em gestão de conhecimento, qualificação profissional, aumento da autoestima nos usuários residentes em comunidades isoladas e carentes de políticas públicas. Esta política está amparada nas Resoluções das I e II Conferências Nacionais de Aquicultura e Pesca, que incluem o aumento do número de telecentros comunitários e a necessidade de investimentos na democratização do acesso à comunicação, novas tecnologias de pesca, internet banda larga, utilização de novas práticas em ações educativas, incentivo à pesquisa, maior acesso ao conhecimento e informações. Articula-se ao Programa Nacional de Inclusão Digital às Comunidades – Telecentro.BR coordenado pelo Ministério de Ciências e Tecnologia, das Comunicações e do Planejamento.

Para fins do Programa, são considerados telecentros públicos e comunitários espaços que proporcionem acesso público e gratuito às tecnologias da informação e comunicação, com computadores conectados à internet, disponíveis para múltiplos usos,

incluindo navegação livre e assistida, cursos e outras atividades de promoção do desenvolvimento local em suas diversas dimensões. Os telecentros devem ser mantidos por entidades públicas ou privadas sem fins lucrativos (MPA, 2010).

Foram seis telecentros destinados ao Baixo Sul, sendo cada um composto por: dez computadores, impressoras, mesas, estabilizadores, datashow e máquina fotográfica digital.

O projeto de renovação da frota de canoas é parte da política "Revitaliza", apelidado de pró-frotinha, destinado à revitalização da frota artesanal. Este programa, recém-lançado não consta daqueles descritos no Plano Mais Pesca e Aquicultura. Suas principais ações estão associadas à obtenção de acesso a crédito destinado à aquisição de embarcações no âmbito do Pronaf. Contudo, o "Projeto Canoas" possui proposições que vão além da aquisição de canoas por meio de crédito, constituindo principalmente, em dotar o Baixo Sul de tecnologia alternativa para confecção de canoas. Assim, a estruturação de um estaleiro por microSAL e a capacitação de mão-de-obra local nas tecnologias alternativas constituem o cerne do projeto proposto pelo CAA em parceira com o IFBA. Os investimentos previstos estão na ordem de seiscentos mil reais.

Além dele, o projeto de adaptação da Unidade de Beneficiamento de Taperoá contempla investimentos na ordem de setecentos mil reais necessários a findar as pendências observadas pelo IMA e pelo SIPAG/MAPA acerca do funcionamento da unidade e promover a obtenção do S.I.F.

Esses dois últimos projetos associados ao de Camamu foram priorizados no âmbito da Política de Desenvolvimento Territorial de Pesca e Aquicultura quando o Núcleo Executivo do Território da Cidadania definiu a prioridade de apoio ao território. Dentre os quatro projetos priorizados: CIPAR Baía de Camamu; Reforma da Unidade de Taperoá; Assistência Técnica e Renovação da Frota de Canoas, os três primeiros foram aprovados. Contudo, ao serem informados do resultado, os pescadores e marisqueiras partícipes do CIPAR discordaram do fato das canoas não terem sido priorizadas e foram à reunião subsequente do Núcleo, solicitando nova votação. Tal fato resultou na exclusão do projeto de assistência técnica e inclusão da renovação da frota como ação prioritária, em conjunto ao Projeto CIPAR Baía de Camamu e ao projeto de reforma da Unidade de Beneficiamento de Taperoá.

No que concerne às demandas do setor pesqueiro no Baixo Sul em relação ao acesso às políticas públicas de competência de outros entes, o MPA tem se proposto a dar encaminhamento das questões dos pescadores e articulado sua agenda junto às demais instituições públicas, principalmente na esfera estadual e federal. Tal papel é de extrema importância face à dificuldade dos pescadores em acessar políticas públicas substanciais para seu desenvolvimento.

Não obstante, o período restrito de atuação do Ministério na região associado às possibilidades de mudanças nas instituições federais em virtude do término do mandato presidencial no final de 2010 e à frágil institucionalidade do MPA, dada sua recente criação, resulta na possibilidade da análise aqui empreendida ser circunstancial. Neste cenário de incertezas soma-se a finalização do Projeto CIPAR Baixo Sul e do projeto que articula a política territorial no final de 2010 e o fato de ambas as ONG's que os executam não serem locais e não terem um histórico de atuação na região. Neste sentido, é importante a realização de análises futuras acerca das políticas públicas do MPA na região, inclusive dos arranjos institucionais constituídos neste período e de outros que dêem suporte ao setor pesqueiro de forma mais duradoura.

- ***Características da distribuição de royalties nos municípios do Baixo Sul***

A análise sobre a distribuição dos *royalties* destinados ao Baixo Sul em virtude do início das atividades de produção de petróleo na região a partir de meados de 2007 visa complementar o cenário em torno da expansão de outras atividades econômicas no território, necessário ao debate em torno das hipóteses formuladas.

O Baixo Sul possui apenas uma plataforma em atividade, responsável pela produção de gás. As demais atividades na região são de natureza exploratória. Como pagamento a título de compensação financeira, foi destinado o montante de R\$ 16.383.926,22 aos oito municípios litorâneos, sendo que Cairu recebeu 90,8% deste valor, ou seja, R\$ 14.877.201,56 e Valença recebeu 7,5%, em um total de R\$ 1.240.292,73. O valor destinado aos demais municípios é irrisório (Tabela 53).

**Tabela 53 – Montante (em R\$) destinado aos municípios do Baixo Sul a título de royalties entre meados de 2007 e meados de 2010.**

Municípios	2007	2008	2009	2010	Total	%
Valença	67.346,39	523.201,03	396.336,23	253.409,08	1.240.292,73	7,6%
Cairu	1.926.587,64	5.159.982,72	4.761.553,57	3.029.077,63	14.877.201,56	90,8%
Taperoá	6.594,05	14.019,95	13.262,32	8.832,96	42.709,28	0,3%
Nilo Peçanha	5.653,61	12.306,46	12.157,12	7.773,01	37.890,20	0,2%
Ituberá	9.616,36	14.454,61	19.340,90	9.186,30	52.598,17	0,3%
Igrapiúna	6.192,02	15.053,10	12.157,12	7.773,01	41.175,25	0,3%
Camamu	7.807,38	16.168,10	16.025,30	10.246,27	50.247,05	0,3%
Maraú	6.730,48	13.339,52	13.262,32	8.479,66	41.811,98	0,3%
Total	2.036.527,93	5.768.525,49	5.244.094,88	3.334.777,92	16.383.926,22	100%

Fonte: ANP (2010).

Com vistas a compreender melhor o impacto desta receita nos municípios de Valença e Cairú, as informações de 2008 foram comparadas à receita total desses municípios para o ano de 2008, por meio de pesquisa a sobre o orçamento municipal do Ministério da Fazenda (FINBRA, 2010)<sup>154</sup>. Enquanto em Valença os *royalties* em 2008 contribuíram com menos de 1% da receita total do município, em Cairu, seu impacto é de aproximadamente 20% (Tabela 54).

**Tabela 54 – Participação dos royalties no orçamento total dos municípios do Baixo Sul/BA em 2008.**

Município	População (hab)	Receita Total (R\$)	Royalties (R\$)	Participação (%)
Valença	88.542,00	61.644.837,74	523.201,03	0,85
Cairu	14.438,00	26.277.596,99	5.159.982,72	19,64
Taperoá	19.081,00	19.506.721,35	14.019,95	0,07
Nilo Peçanha	13.092,00	14.732.013,16	12.306,46	0,08
Igrapiúna	13.436,00	15.898.118,36	15.053,10	0,09
Camamu	32.981,00	32.835.466,01	16.168,10	0,05
Maraú	17.386,00	22.229.711,01	13.339,52	0,06

Fonte: FINBRA – Finanças do Brasil, Ministério da Fazenda (2010).

Ao serem questionados sobre a aplicação do recurso no município, pescadores e marisqueiras de Cairu observam que o prefeito criou uma bolsa, similar à Bolsa Família do governo federal, destinada às famílias carentes. Contudo, os critérios para o recebimento

<sup>154</sup> Finanças do Brasil/MF. Disponível em [www.mf.gov.br](http://www.mf.gov.br)

não são claros, sendo observado à vinculação partidária ao prefeito e a necessidade de ir buscar o dinheiro mensalmente na prefeitura.

Alguns dos representantes deste município, participantes do CIPAR Baixo Sul, descrevem uma recente mobilização das entidades de pesca em torno da criação de uma pasta destinada ao desenvolvimento da pesca no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura, cujos resultados foram bem-sucedidos face que um dos candidatos sugeridos pelas instituições assumiu esta atribuição. Para os pescadores e marisqueiras, a proposição em uma pasta destinada à pesca visa à aplicação dos recursos dos *royalties*.

### **3.5.9 – Síntese sobre os resultados**

As análises realizadas demonstram que a unidade doméstica de produção familiar é responsável pela elaboração de pescados e seus subprodutos, catados, mariscos vivos e peixes secos. Para o feitio de cada um deles, os membros das famílias possuem atribuições específicas. Em suma, a diversidade de produtos é consequência de uma atividade artesanal, familiar e multiespecífica.

A matéria-prima para elaboração dos produtos é extraído do ambiente natural, por meio de técnicas tradicionais. De acordo com as características do ambiente e das espécies disponíveis, há maior ou menor disponibilidade de matéria-prima em uma dada comunidade pesqueira. A Unidade Doméstica de Produção Familiar representa a organização social da pesca em seus moldes tradicionais e está presente em todas as comunidades pesqueiras do Baixo Sul/BA.

Entretanto, a introdução de tecnologias específicas na década de setenta, a exemplo do nylon, do arrasto de camarão e das embarcações motorizadas permitiu que comunidades que não exploravam determinados ambientes e/ou recursos passassem a explorá-los. São exemplos às comunidades pesqueiras do Tento em Valença e de São Francisco e Barra dos Carvalhos em Nilo Peçanha. Situadas em áreas abrigadas passaram a ofertar, dentre o rol de produtos, quantidades expressivas de camarão e de outros pescados oriundos de ambiente marinho como peixes e lagostas, resultado da pesca de arrasto, de rede de emalhe e linha. Nestas comunidades, dentre outras que se situam na costa e também detém a frota de saveiros, tais como, Boipeba em Cairú e Barra do Serinhaém em Ituberá, houve o aumento da proporção de produtos específicos dentre aqueles anteriormente ofertados. Sem dúvida, a introdução do arrasto de camarão na

região gerou maiores mudanças na organização social da pesca, caracterizado aqui pela Unidade Doméstica de Produção Contratada, responsável tanto pela captura e beneficiamento do camarão como dos rejeitos dessa pescaria, peixes miúdos para elaboração de espetos. Na medida em que tem diminuído a produtividade do camarão, tem aumentado à importância dos peixes miúdos, rejeito dessa pescaria, na constituição da renda das famílias. Tal situação, associada à migração de armadores para outras atividades em virtude tanto da diminuição no rendimento das pescarias como na concorrência do camarão de cultivo no mercado resulta em maior vulnerabilidade das famílias e das comunidades que integram as UDP's contratadas.

Em todas as pescarias há divisão do trabalho e a propriedade dos meios de produção resulta em apropriação de parte da produção. Nas pescarias realizadas em mar aberto, a presença do armador enquanto fornecedor de insumos e intermediário residente, que possui domínio dos canais de comercialização e estrutura de conservação dos produtos, resulta em maior apropriação da produção e consequentemente, maior diferenciação social. Não obstante, são as pescarias de mar aberto que necessitam de maior quantidade de gelo e diesel e é próximo a essas comunidades que estão instaladas as estruturas para provi-las.

Assim, o microSAL norte é aquele que possui maior concentração de estruturas, instalados em sua maioria em Valença. Já o microSAL sul, apesar de responder por maior parte da produção do Baixo Sul tanto em peso como em valor, é o que possui menos estruturas em virtude, provavelmente, da pouca concentração de embarcações do tipo saveiro e da menor participação de pescarias de mar aberto em sua produção.

Os elos da cadeia produtiva dos frutos do mar no Baixo Sul envolvem, além das unidades produtivas, primeiros intermediários; peixarias; feiras e mercados; restaurantes e consumidores. Entretanto, há atores sociais distintos socioeconomicamente em cada elo, bem como, há diversidade quanto às estratégias de aquisição de matéria-prima e de comercialização. A maior parte da produção abastece o mercado local. Exceções são os mariscos vivos, que possui importância no abastecimento de Salvador e as lagostas, que além de Salvador abastecem o mercado externo. Mesmo circunscrita no território, a cadeia produtiva dos frutos do mar sofrem os efeitos do mercado mundial de alimentos.

A legislação ambiental; o comportamento dos atores em relação à qualidade, inclusive sanitária; a organização social dos pescadores enquanto categoria; a (falta) de

saúde e a degradação ambiental são as instituições que explicam o comportamento dos atores ao longo da cadeia produtiva. Já o conjunto de entidades públicas e privadas na região pouco oferta em termos de serviços à pesca artesanal. Tal situação ocorre em muitas outras regiões do país e cuja criação do Ministério da Pesca e Aquicultura tem o objetivo de modificar, promovendo maior oferta de serviços à categoria de forma análoga ao que ocorreu com a agricultura familiar.

No período de análise, verificou-se um conjunto de estruturas fruto das ações deste Ministério na região, mas que em virtude de sua presença recente, ainda são frágeis e necessitam ser analisadas em mais longo prazo.

## **CAPÍTULO 4 – PROPOSIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DOS FRUTOS DO MAR NO BAIXO SUL**

### **4.1 – Introdução**

Este capítulo tem por objetivo apresentar proposições em torno da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal, tendo como base os capítulos anteriores, o acúmulo em relação à organização social dos pescadores, às parcerias estabelecidas e de conhecimento oriundos da implementação do Projeto CIPAR Baixo Sul.

Assim, o presente capítulo busca no arcabouço teórico apresentado no Capítulo 2 e nos resultados obtidos em torno da pesquisa no Baixo Sul, os subsídios necessários à proposição de ações que visem o desenvolvimento da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundo da atividade artesanal, assumindo o protagonismo das unidades domésticas de produção e sua emancipação – política, social e econômica – como meios necessários ao desenvolvimento.

Tendo como ponto de partida a revisão bibliográfica acerca dos sistemas agroalimentares e dos debates em torno do desenvolvimento da agricultura familiar, verifica-se, em uma perspectiva histórica, que seu desenvolvimento ocorreu a partir de possibilidades diversas, dentre as quais se tem a verticalização agroindustrial e a integração da agricultura familiar a cadeias globais, mantendo-as como parte das grandes cadeias de *commodities*. Exemplos são a avicultura e a suinocultura no sul do país (WILKINSON, 2008).

No que tange a atividade pesqueira, Diegues (1983), faz uma análise marxista sobre a integração do setor artesanal ao industrial no sudeste e sul do país, ocorrido a partir da década de setenta tanto por meio da integração da captura nos moldes artesanais às indústrias de transformação, como por meio da industrialização da própria etapa de captura, cujos pescadores artesanais tornaram-se mão-de-obra das indústrias que passaram a deter os meios de produção e receber os diversos incentivos fiscais por parte do Estado.

Os efeitos deste modelo de desenvolvimento – promovidos na época pela Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE) e ancorados no Decreto-Lei nº 221/67 – recaíram ao meio ambiente, culminando na sobrepesca de diversas espécies de interesse da pesca artesanal; e aos próprios pescadores artesanais, dependentes da atividade. Estes últimos assumiam (e ainda assumem) o risco de uma captura incerta – caracterizada por fatores oceanográficos e metereológicos adversos associados a produtividades cada vez menores – em que a remuneração se manteve sob o regime de partilha da produção, em que, independente do total capturado, os custos da pescaria são descontados das partes. Os estudos acerca do marco regulatório no país à atividade pesqueira vigente no período entre 1960 e 1980, realizados por Abdallah & Sumaila (2007), corroboram com tais conclusões.

Com base neste histórico, assume-se que qualquer perspectiva de industrialização do setor artesanal é considerada uma estratégia ineficaz de desenvolvimento dado que a atividade pesqueira se constitui em uma atividade extractiva, relacionando-se de forma intrínseca com o ambiente natural. Em países tropicais, tais ambientes são marcados por uma alta diversidade de espécies de pouca abundância, o que demanda a manutenção da diversidade de instrumentos e de espécies-alvo no que diz respeito à captura – conhecida por multiespecífica – e sua complementariedade por meio de outras fontes de renda (pluriatividade), a exemplo da própria agricultura. Características essas presentes na atividade artesanal e que denotam uma maior racionalidade em relação à sua base produtiva.

Wilkinson (2008) observa que a maioria dos mercados de relevância para agricultura familiar é conquistado por distintos processos de fidelização, com base na identificação dos produtos e dos processos produtivos com características específicas. O autor intitula como *novos mercados*, os mercados de especialidades<sup>155</sup>, de nicho, orgânicos, solidários e institucionais<sup>156</sup>. Para ele, o desafio desses novos mercados está na capacidade em transformar processos e produtos locais que originaram mercados como desdobramentos das redes sociais em produtos e processos com capacidade de atingir consumidores desconhecidos. Para tal, é necessário adotar critérios padronizados de

---

<sup>155</sup> Tais mercados são caracterizados pela presença de produtos que contém denominação de origem, ou seja, cuja origem passa a ser um atributo específico. O exemplo mais comum é a *Champagne*, espumante produzido nesta região na França.

<sup>156</sup> Mercados institucionais são aqueles oriundos de licitações ou de políticas específicas, a exemplo da Política Nacional de Segurança Alimentar que define que parte da merenda escolar seja adquirida da agricultura familiar e da CONAB, que possui uma série de programas que visam assegurar a produção familiar.

qualidade por meio de condições compatíveis às práticas tradicionais, em que os valores são cristalizados em normas técnicas. Já a conquista duradoura dos tais mercados baseia-se na capacidade de alcançar o reconhecimento de uma qualidade específica por meio da certificação que ancora valores em formas de produção e de vida, não apenas na qualidade impessoal do produto. Tais conquistas impõem novos desafios aos diversos atores sociais envolvidos com o desenvolvimento da cadeia produtiva, em especial, às famílias de produtores.

Em relação à pesca artesanal brasileira, dois fatores ampliam os desafios afetos a conquista de novos mercados. O primeiro diz respeito à organização social dos pescadores, marcada por uma forte relação de tutela junto ao Estado<sup>157</sup>. Kant de Lima *et al.* (2007) ao analisarem a relação entre os pescadores e o Estado brasileiro questionam, em que medida, os atores sociais contemporâneos, tais como organizações não governamentais, igrejas, etc, bem como, os instrumentos atuais de ordenamento e gestão continuam reproduzindo esse modelo, de acesso a direitos por meio de outro ator social.

O segundo fator diz respeito à ausência – por parte do Estado – de políticas públicas que ofertem à pesca artesanal serviços relacionados à promoção de crédito, capacitação, pesquisa de desenvolvimento, informações mercadológicas, associativismo e assistência técnica, entre outras, de maneira análoga ao que ocorreu à agricultura familiar nas últimas décadas. Neste aspecto, a criação do Ministério da Pesca e Aquicultura e da nova lei de pesca se constituem um marco acerca da promoção de políticas públicas similares àquelas observadas na agricultura familiar, cujo Plano Mais Pesca e Aquicultura é propulsivo em torno de políticas públicas destinadas à estruturação do setor. Neste sentido, a Superintendência do MPA na Bahia vem realizando as articulações necessárias ao aumento da capilaridade das políticas públicas recém-formuladas, dado que outro problema crônico do setor é o acesso a tais políticas. O Centro Integrado da Pesca Artesanal é a política que consubstancia e materializa o conjunto de serviços ofertados associando-os à infraestrutura e à promoção da autogestão. No Baixo Sul, seu alinhamento à Política Territorial confere abrangência as ações do MPA.

---

<sup>157</sup> Os aspectos históricos sobre essa relação, bem como, as características das organizações de pesca no Baixo Sul encontram-se descritas no Capítulo anterior, no item “A organização político-institucional dos pescadores e marisqueiras do Baixo Sul”.

Entretanto, a eficácia do CIPAR e da Política Territorial está associada à emancipação política, social e econômica das famílias de pescadores, necessária ao desenvolvimento da cadeia produtiva e ao seu protagonismo. No caso do CIPAR Baixo Sul, duas são as premissas que o ancoram: i) a emancipação política e social é consequência de um processo educativo crítico, intencional que visa à construção do sujeito enquanto ser político; ii) os mercados são instituições construídas socialmente, de forma que é possível prever uma série de ações e articulações capazes de modificar as relações atualmente presentes na cadeia produtiva gerando a emancipação econômica das famílias de pescadores. Este capítulo se ocupa desses dois aspectos e de como tais teorias têm buscado sua tradução na prática.

#### **4.2 - O planejamento das ações de intervenção na cadeia produtiva dos frutos do mar como resultado do protagonismo dos pescadores**

Desde as negociações em torno do CIPAR Baixo Sul, o MPA reforçava a necessidade de estruturação de sua cadeia produtiva, ao menos, em um dos municípios litorâneos do Baixo Sul, uma vez que sua materialização resulta da implementação de infraestrutura associada a um processo social de aprendizagem.

De fato, a necessidade de estruturação da cadeia produtiva sempre foi consenso entre técnicos, pescadores e gestores do Ministério, sendo justificada em dois aspectos: i) a ausência de estruturas destinadas à armazenagem, familiar e/ou coletiva faz com que as unidades domésticas tenham que comercializar rapidamente seus produtos, sem serem capazes de negociarem melhores preços; ii) a ausência de estrutura de frio implica na perda de qualidade do produto ao longo da cadeia produtiva, ofertando produtos de baixa qualidade nutricional aos consumidores e gerando desperdícios substanciais da produção. Tais aspectos eram previamente conhecidos, cuja realidade não difere das demais comunidades pesqueiras do país, mas foram validados por meio dos resultados da pesquisa realizada.

Ainda pautado no cenário nacional, havia (e ainda há) o temor em prover estruturas que envolvem alto custo de manutenção e grandes quantidades de matéria-prima, incoerentes à realidade da pesca artesanal e que, comumente, resultam em abandono da infraestrutura e manutenção do *modus operandi* anterior (VASCONCELLOS *et al.*, 2007).

A despeito de o Baixo Sul conter experiências fracassadas em torno da autogestão de estruturas destinadas à cadeia produtiva, a exemplo das cooperativas de Valença, de Camamu e da Associação de Pescadores de Ituberá, cujos equipamentos deixaram de operar ou possuem funcionamento precário; a região, em geral, possui poucas estruturas e diversas delas – mesmo com pouco apoio no que diz respeito à promoção da autogestão – estão em funcionamento.

Ademais, havia dúvidas, por parte dos técnicos, se a estruturação deveria estar centralizada em um único município ou ser concebida como resultado de um processo de planejamento consubstanciado no protagonismo dos pescadores, conforme defendido na política pública, e com vistas a gerar estruturas descentralizadas, encadeadas em rede, o que envolveria um maior número de entidades e localidades.

Na perspectiva de prover a região com uma estrutura única, havia grande probabilidade do município de Valença ser contemplado, frente ao seu maior número de pescadores quando comparado aos demais municípios; ou o de Camamu, dada sua maior precariedade em termos de estruturas coletivas e/ou públicas quando comparado à Valença e à Taperoá. Em qualquer uma das situações, apenas os pescadores residentes na sede do município seriam diretamente beneficiados e a estruturação resultaria em maior poder de uma única entidade de pesca na cadeia produtiva. Considerando que as características da cadeia produtiva eram desconhecidas, o impacto da estrutura em sua dinâmica também o era, pondo em xeque a efetividade da estrutura a ser concedida.

Em adição, a região tem sido alvo de uma série de medidas regulatórias oriundas do licenciamento ambiental de petróleo, destinadas à pesca artesanal, que já propunha alguma estruturação na cadeia produtiva. Assim, o planejamento objetivava dar maior racionalidade a tais estruturas, cuja proposição também não se encontrava ancorada em uma análise sobre a dinâmica da cadeia produtiva, de forma que o projeto CIPAR poderia promover a complementariedade das ações, tanto no que diz respeito ao conhecimento sobre a cadeia produtiva como em sua estruturação.

Posto isso, prevaleceu à concepção que a estruturação da cadeia produtiva deva ser consequência do processo de planejamento ancorado no protagonismo dos pescadores artesanais e subsidiado por levantamentos técnicos, dentre os quais estão aqueles realizados no âmbito desta tese.

Para atender essa perspectiva ocorreu um processo de mobilização na maioria das comunidades pesqueiras e foram selecionados cento e vinte participantes – entre pescadores, marisqueiras e lideranças – de quarenta e cinco comunidades distintas. Os grupos, de em média quarenta participantes – foram divididos de acordo com o município de origem e de sua relação com o município-pólo compondo três microrregiões. De maneira análoga à organização espacial da pesquisa sobre a cadeia produtiva descrita no capítulo anterior, Camamu, Maraú e Igrapiúna constituíram a microrregião sul (ou microSAL sul); Taperoá, Ituberá e Nilo Peçanha a microrregião centro (microSAL centro) e; Valença, Cairú e Jaguaripe, especificamente Ilha d'Ajuda, compõem a microrregião norte (neste último Ilha d'Ajuda não faz parte do microSAL norte). O uso do termo microrregião teve por objetivo não vincular as atividades, no momento de seu planejamento, a uma abordagem teórica, mas, na prática, seu desenvolvimento ocorreu a partir da adoção do conceito de *Sistema Agroalimentar Localizado – SAL*, proposto por Muchnik (2006)<sup>158</sup>.

A perspectiva de planejar a estruturação da cadeia produtiva em três microrregiões foi bem aceita pelos pescadores, que ao longo dos três ciclos de oficinas realizadas entre agosto e dezembro de 2009, constituíram uma identidade em grupo – de acordo com a microrregião – e posteriormente para todo o Baixo Sul, reconhecendo que os demais aspectos associados ao seu desenvolvimento, que não aqueles destinados à infraestrutura são comuns para todo o Território. Destaca-se que, até então, as lideranças e comunidades eram desarticuladas e não se reconheciam como integrantes de um único território, tão pouco se vislumbravam enquanto pescadores de um único município ou uma única categoria.

Como fruto deste processo, foi definido um projeto por microSAL, destinado à estruturação da cadeia produtiva e construído um plano de ação que articula o conjunto de ações necessárias ao desenvolvimento do setor, assumindo que a melhoria nas condições sociais e no ambiente são centrais à melhoria da cadeia produtiva. Em adição, foi instituído um movimento social que articula o conjunto de entidades de pesca do Baixo Sul, denominado Conselho Gestor do CIPAR Baixo Sul. Este movimento assumiu que a política pública do CIPAR deve ser protagonizada pelas famílias de pescadores artesanais, organizadas em torno de suas comunidades e entidades representantes de classe.

---

<sup>158</sup> Reporta-se aqui à conceituação teórica de SAL, descrita nas páginas 91 e 92, Capítulo 2 e a organização espacial da pesquisa, cujos resultados obtidos encontram-se no Capítulo 3.

Ademais, os participantes de cada microrregião definiram estratégias de estruturação da cadeia produtiva, na forma de projetos financiáveis pelo próprio MPA ou por outros entes, que visam à: i) comercialização direta dos produtos pelas unidades domésticas de produção envolvendo suas entidades e ações em rede; ii) melhoria dos produtos e da comercialização nos mercados locais caracterizados: pelo abastecimento de restaurantes, mercados públicos e moradores da região; iii) melhoria da renda das famílias por meio da conquista de novos mercados, em especial, dos mercados institucionais caracterizados por meio de parcerias com a CONAB e de outros mercados, fora do Baixo Sul, desde que apoiados por estudos técnicos.

As diferenças entre microssistemas ocorrem principalmente no que diz respeito à localização das infraestruturas, porte e no que diz respeito à necessidade de reforma/recuperação ou aquisição de equipamentos. Em geral, são previstas estruturas maiores concatenadas a estruturas periféricas menores. Com base nesse planejamento e nos resultados obtidos na análise da cadeia produtiva dos frutos do mar são propostas as estratégias de viabilidade sendo que na maior parte dos aspectos, elas são similares aos três microssistemas. Após apresentá-las serão realizadas as considerações específicas a cada um deles.

#### ***4.2.1 – Proposições similares ao desenvolvimento da cadeia produtiva nos três microSAL's***

- Reconhecimento e valorização da atividade pesqueira enquanto atividade familiar e artesanal***

Ao reconhecerem a pesca extrativa realizada no Baixo Sul enquanto atividade artesanal e familiar, pescadores e marisqueiras demandam por estratégias que reconheçam o processo produtivo enquanto artesanal, e em especial, que envolve os diversos membros da família na elaboração dos produtos. Esse reconhecimento é relevante frente à divisão de tarefas, participação da família nos diversos projetos a serem delineados e, principalmente, na manutenção de parte das atividades no interior da residência, reconhecendo e valorizando o papel das mulheres.

Em adição, está de acordo com as características da pesca artesanal na região, em que homens e mulheres possuem atribuição distinta na elaboração dos produtos e subprodutos da atividade pesqueira.

- ***Permanência de um processo educativo, crítico e emancipatório<sup>159</sup>***

Tem-se que a premissa que fundamentou o Projeto CIPAR Baixo Sul foi o objetivo de dar voz e visibilidade aos pescadores artesanais e marisqueiras que vivem no e do ambiente marinho e costeiro da região do Baixo Sul da Bahia, e nesse processo, lançar luz a este grupo social e trabalhar com eles na direção da conquista da autonomia e emancipação (ANELLO & DA SILVA, 2009; ANELLO *et al.*, 2010).

Neste sentido, a condução de qualquer projeto deve garantir de forma inequívoca a voz e visibilidade aos pescadores e suas comunidades. Consequentemente, suas atividades devem garantir que os pescadores e as marisqueiras se expressem e sejam entendidos e considerados pelos representantes das instituições públicas e privadas que possuem interesse no desenvolvimento da cadeia produtiva.

Tal tarefa não é somente uma questão de adaptação de linguagem, mas a construção de uma simetria social capaz de proporcionar horizontalidade dos encaminhamentos necessários e corresponsabilidade de todos os atores envolvidos. Portanto, as técnicas de mediação e condução de eventos, nas chamadas metodologias participativas apresentam-se adequadas. Porém, são apenas ferramentas. O método se expressa na intencionalidade e é entendido como um caminho para a consciência (FREIRE, 1982). O método, portanto, é mais que a metodologia, pois por ele se expressa a visão de mundo, e com a visão de mundo é que se expressa à intenção da ação (objetivos e metas); e, é nesse movimento, que os procedimentos e técnicas são constituídos (metodologia) e utilizados para garantir que a intenção alcance a finalidade. Esse processo constitui o movimento ação/reflexão/ação (ANELLO & DA SILVA, 2009).

No que diz respeito às atividades realizadas, os técnicos devem ter como horizonte e pressuposto a melhoria da qualidade da participação dos pescadores e marisqueiras, em

---

<sup>159</sup> A conceituação da educação ambiental no processo de gestão por meio de uma concepção crítica e emancipatória é descrita em Loureiro (2004); Quintas (2009) e Loureiro (2009).

especial promover de forma sistemática a simetria intersubjetiva dos pescadores e seus representantes com os representantes de instituições públicas e privadas que possuem interesse no desenvolvimento da atividade pesqueira.

É importante compreender que esse movimento se aplica tanto na escala micro dos projetos, ou seja, na organização e condução das diversas atividades, como na escala macro, que diz respeito à assessoria à coordenação, no sentido de absorver os resultados, bem como o assessoramento sua condução geral, ou seja, na direção dos resultados esperados.

Para tal, assume que o processo de desenvolvimento preconizado pela estruturação da cadeia produtiva, que é o cerne da política pública do CIPAR, demanda o envolvimento de uma equipe multidisciplinar. Quanto ao processo educativo, em especial, deve ser previsto na equipe educadores populares, cuja experiência junto a movimentos sociais e em processos educativos não formais são requisitos essenciais.

- ***Constituição de redes solidárias de cooperação e comercialização entre as famílias de pescadores e marisqueiras e suas entidades representativas***

A articulação entre as unidades domésticas de produção – UDP's e de suas entidades representativas nas diversas comunidades pesqueiras que compõem um microSAL constituindo uma rede solidária de cooperação e comercialização está dentre as principais estratégias definidas pelos três grupos com vistas à busca de emancipação política e econômica. Dentre seus objetivos está o de gerir as estruturas, dado que ao se articularem, ampliam a capacidade de assegurar seu uso coletivo e de enfrentar as adversidades impostas ao setor.

Neste sentido, as estruturas são planejadas de forma articuladas entre as comunidades pesqueiras, localidades turísticas e municípios-pólos envolvendo estruturas maiores que agregam a produção a estruturas menores, descentralizadas.

A despeito das características organizativas do setor, cujo acúmulo em torno da comercialização é baixo e diferenciado para cada microSAL, aponta-se a importância do planejamento das ações terem sido construídas junto aos pescadores e da promoção da articulação político-institucional promovida pelo projeto CIPAR Baixo Sul. Neste sentido,

os projetos de estruturação da cadeia produtiva em cada microSAL estão concatenados ao Conselho Gestor do CIPAR Baixo Sul que contempla um acúmulo em torno da organização.

Posto isso, os três projetos preveem assessoria às entidades no que tange aos aspectos normativos da comercialização (organizar a produção, pagar os pescadores, etc) e diversas capacitações destinadas à gestão democrática dos empreendimentos, de forma a criar as habilidades necessárias à gestão administrativa da Rede. A infraestrutura prevista necessariamente está associada à capacitação para sua gestão e o apoio para articulação das entidades.

Concomitante, prevê a formação continuada a sua constituição enquanto movimento social que não se encerra na comercialização e o apoio à manutenção do processo de organização social, no que diz respeito à mobilização das famílias de pescadores, participação em assembléias, participação em reuniões junto aos gestores da Rede, etc.

- ***Valorização do mercado local***

A produção de uma gama variada de produtos pelas unidades domésticas de produção é considerada uma característica intrínseca da pesca artesanal, necessária à manutenção da biodiversidade e da renda ao longo do ano.

A diversidade de produtos oriundos da unidade doméstica de produção – UDP's em conjunto à diversidade de estratégias em torno do abastecimento do mercado local aponta sua valorização como perspectiva às três microrregiões. Não obstante, há de considerar três tipologias de mercados locais, cuja estratégia de valorização deve ser diferenciada, mas encontram-se correlacionadas. Para qualquer um dos mercados, deverá ser privilegiada a comercialização direta envolvendo as entidades de pesca e unidades produtivas organizadas em rede.

A primeira tipologia de mercado local é aquele resultante da atividade turística, envolvendo assim, restaurantes, pousadas e turistas de passagem. Esse mercado é caracterizado atualmente pela aquisição de poucas espécies frente à diversidade local, por

uma maior valorização dos produtos no período de verão compreendido entre outubro e março e por uma demanda superior a oferta. Com vistas a atender a demanda, os restaurantes e peixarias da região adquirem peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup>, camarão e polvos de outras regiões, oriundos de cadeias globais e, comumente, com qualidade inferior no que tange ao frescor do alimento, característica essa em discordância ao principal atributo em relação ao preparo dos pratos.

A comercialização junto aos restaurantes perpassa por duas estratégias complementares. A primeira delas é o armazenamento dos produtos atualmente valorizados cuja safra é no inverno, a exemplo do camarão e do vermelho, pelos próprios pescadores uma vez que suas famílias não são favorecidas pela diferenciação de preços oriundos do distanciamento do período de oferta ao de demanda. Para tal, é necessário pensar em estruturas de armazenamento – câmaras frias – em locais distintos ao longo do território.

Entretanto, há de considerar a dependência de grande parte das unidades produtivas aos intermediários-residentes/armadores de pesca o que dificulta a comercialização direta principalmente das pescarias realizadas no ambiente marinho que demandam maiores monta, tal como o arrasto de camarão e a pesca de linha, responsáveis pela captura dos produtos destinados ao turismo. Para o camarão faz-se necessário considerar, também, a diminuição da produtividade em virtude da sobrepesca, o que limita qualquer perspectiva de investimento. Contudo, a importância das estruturas de frio para o armazenamento adequado não se restringe as espécies cujo período de safra é diferenciado do período de demanda, podendo ser utilizado para todos os produtos comercializados frescos, ou seja, peixes de 1<sup>a</sup> e de 2<sup>a</sup>, camarão, polvo, peixes de 3<sup>a</sup> e catados. Não obstante, a experiência em torno da comercialização de outras espécies e a melhoria da renda familiar resultante disso tende a corroborar ao processo de emancipação econômica das UDP's, diminuindo a dependência aos intermediários-residentes também em relação àquelas pescarias cujo provimento de insumos por estes é significativo.

Há também de considerar o custo de manutenção dessas estruturas. Entretanto, a articulação dos pescadores em rede, bem como, a maior participação do poder público local por meio de parcerias com o setor tende a aumentar a capacidade de manutenção.

A segunda estratégia está ancorada na valorização de outros produtos – pouco ou nada consumidos pelos restaurantes – a exemplo dos catados, mariscos vivos, peixes secos e tainhas, que se constituem também a base da culinária local. Para tal, sugere-se a realização de festivais gastronômicos com espécies pouco consumidas pelos turistas, a exemplo do que ocorre em outros lugares do país, principalmente nos períodos em que o turismo é menor. Tal estratégia possibilita o consumo daquelas espécies cuja safra está dissociada da demanda e resulta em novos hábitos por parte dos consumidores, inclusão de novas espécies dentre o rol oferecido e a melhoria do turismo naqueles períodos em os estabelecimentos turísticos estão ociosos. Os festivais, necessariamente, devem ser planejados com base no uso de espécies locais pouco consumidas pelos turistas e na valorização da cultura local. A perspectiva de utilização de frutos do mar produzidos localmente consubstancia ao padrão de qualidade defendido pelos restaurantes, cujos exemplares possuem melhor sabor e melhores condições sanitárias. Tal estratégia perpassa por uma articulação com o poder público e junto ao setor turístico.

Outro mercado a ser valorizado é aquele que resulta no consumo por moradores locais. No Baixo Sul, todos os mercados públicos encontram-se estruturados de forma precária, com condições sanitárias inadequadas e não oferecem estrutura mínima à comercialização dos frutos do mar, tais como câmara fria e fornecimento de gelo. Uma segunda forma de comercialização é ambulante, em pontos fixos ou de casa em casa, igualmente em condições impróprias.

A organização da comercialização e o envolvimento do poder público na adequação das estruturas já existentes estão dentre as ações necessárias à valorização dos frutos do mar e da produção artesanal. Tal estratégia vislumbra a melhoria da qualidade dos produtos, diminuição do desperdício e resultando em maior consumo por parte da população local.

O terceiro mercado é oriundo de parcerias com a CONAB, com vistas a atender o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e a Merenda Escolar. Destaca-se aqui o acúmulo em termos de organização da Colônia de Pescadores de Taperoá que já possui parceria com esta instituição.

Neste caso, as estruturas de beneficiamento e armazenagem dotam as redes de capacidade em atender tais mercados. Tais estruturas são as mesmas a serem utilizadas no abastecimento dos restaurantes e para os produtos comercializados junto aos

moradores, promovendo maior racionalidade em torno dos investimentos a serem realizados.

Como resultado, vislumbra-se a valorização de outras espécies dentre aquelas produzidas localmente, o aumento do consumo na baixa-estação (tanto por meio da presença de mercados institucionais como do turismo) e melhoria no preço daqueles produtos desvalorizados.

- ***A valorização da participação das mulheres na cadeia produtiva***

Em relação à valorização do papel das mulheres na cadeia produtiva e das condições sanitárias dos catados, todas as ações previstas assumem que esta atividade é familiar e deve ocorrer no interior da residência<sup>160</sup>.

Posto isso, em um primeiro momento, além da proposição em realizar cursos destinados à melhoria das práticas sanitárias e feitio de novos produtos com alguns frutos do mar, tem-se a perspectiva de conhecer (e reconhecer) àquelas comunidades e famílias que são consideradas produtoras de um catado de melhor qualidade por meio de três estratégias: i) participação das mulheres dessas localidades na equipe de instrutores dos cursos, de forma a valorizar o conhecimento local e construir critérios comuns em torno da qualidade pelas diversas comunidades; ii) promoção de visitas pelos restaurantes a tais localidades de forma a modificar a visão acerca da qualidade e de aderir as preocupações dos restaurantes em torno deste critério; iii) constituição de um selo pelas e para as comunidades que participam de cada uma das Redes. Este último se constitui em uma proposta para todos os produtos das três redes, tendo em um primeiro momento um significado simbólico e de pertencimento a cada microSAL e ao Baixo Sul.

Ainda em relação aos catados, é importante destacar a experiência de Salinas da Margarida, no Recôncavo Baiano (Serrão *et al.*, 2009), fruto das exigências do licenciamento ambiental das atividades de petróleo. Após um acidente que resultou na quebra de uma laje natural utilizada pelas marisqueiras, o IBAMA exigiu da empresa a implementação de um projeto social destinado a essas mulheres o que resultou na

---

<sup>160</sup> Exceção é apenas Mangue Seco, Bolívia e Maricoabo, em Valença, cujas características das residências não permite melhorias sendo proposto pelas marisqueiras, unidades de beneficiamento no próprio bairro.

solicitação, por parte dessas, da melhoria das condições de trabalho na extração e principalmente no beneficiamento.

Assumindo a atividade de beneficiamento como parte do rol de afazeres domésticos e reconhecendo que a saúde da trabalhadora se dá ao longo da cadeia produtiva, ou seja, na extração, no transporte e no beneficiamento, o Grupo THABA, da Universidade Estadual da Bahia desenvolveu equipamentos destinados à extração e ao transporte e uma Unidade Familiar de Beneficiamento – UFB que se constitui na melhoria da cozinha das casas das marisqueiras e sua adequação, no que diz respeito principalmente às condições de trabalho e de sanidade, para realização do beneficiamento. Todo o planejamento e definição dos instrumentos foram pautados pela educação ambiental no processo de gestão.

Associado a isso, o grupo promoveu cursos para elaboração de novos produtos e concebeu uma unidade coletiva destinada à comercialização dos produtos, caracterizando assim uma identidade coletiva ao produto ainda que seu beneficiamento ocorresse no âmbito da família. Em seis meses, após construção das unidades e realização dos cursos, os catados passaram de R\$3,00 para R\$6,00, apesar dos produtos serem comercializados junto aos intermediários<sup>161</sup>.

Esta experiência possui condições de ser replicada no Baixo Sul, no futuro, sendo necessário para tal conhecê-la mais a fundo e obter recursos financeiros para a melhoria das residências.

- ***Em busca de mecanismos de emancipação econômica***

A proposição das unidades domésticas de produção articuladas à Rede comercializarem diretamente seus produtos esbarra na dependência financeira junto ao intermediário, especialmente os intermediários-residentes, presente em 54% das comunidades do Baixo Sul. Para tal, cada rede deve possuir um montante destinado à constituição de um fundo rotativo, cujo objetivo é o pagamento dos produtos às unidades domésticas a vista, o que diminui sua dependência ao intermediário. Em adição, a

---

<sup>161</sup> Ciomara Paim, Analista Ambiental do IBAMA/BA, comunicação pessoal.

visão de estruturas coletivas destinadas ao armazenamento nas comunidades associado à utilização de meios de transporte que os destinam ao município-pólo tornam as redes mais atrativas, vislumbrando, em médio prazo sua predominância em relação aos intermediários-visitantes e das sedes e, a menor dependência das UDP's em relação ao intermediário-residente.

Ainda em relação à emancipação financeira, faz-se necessário observar que os pescadores do Baixo Sul não acessam nenhuma política de crédito. Urge, assim, a necessidade de articulação junto ao PRONAF pelo MPA com o objetivo de viabilizá-lo.

Por outro lado, o projeto de crédito solidário – de responsabilidade da UFBA e resultante das ações de educação ambiental no licenciamento – deve ser avaliado nesta perspectiva, de promoção da emancipação econômica das unidades domésticas e proposto para outras comunidades que possuem baixa mobilidade financeira.

- ***Melhoria das condições sanitárias***

A melhoria sanitária dos frutos do mar se constitui aqui o resultado da estruturação da cadeia produtiva, associado à aquisição de novas habilidades aos pescadores no que tange a exigências dos mercados formais, bem como, na construção de uma agenda, junto ao poder público, de adequação das normativas.

Apesar da ausência, por parte do Estado, de regulação na cadeia produtiva dos frutos do mar em todo o Baixo Sul, na medida em que as mesmas alcem novos mercados e busquem tornarem-se formais, sofrerão os obstáculos oriundos de normativas inadequadas à realidade da produção artesanal a exemplo do que tem ocorrido junto à Colônia de Taperoá.

Assim, há a necessidade de construção de uma agenda comum destinada à melhoria das condições dos frutos do mar de forma consoante à realidade do setor artesanal. Tal proposição é de suma importância não apenas para o Baixo Sul como para todo o litoral baiano, dada à relevância da pesca artesanal no estado e deve começar a ser debatida junto aos conselheiros do CIPAR.

- ***Sustentabilidade das Redes***

Há de se considerar o risco em torno dos custos operacionais de cada uma das redes. Para tal, há a parceria com o poder público, protagonizado pelo MPA e a assessoria técnica, prevista no âmbito dos projetos e; a previsão de assistência técnica em um projeto a parte, de responsabilidade do Centro de Assessoria Assuruá - CAA deverão dar suporte técnico e viabilizar o apoio financeiro às redes até que sua autossustentação seja alcançada.

Não menos importante é a mobilização das entidades de pesca em obter recursos e estruturas complementares, seja em relação ao desenvolvimento de novas habilidades ao setor, a exemplo dos telecentros, seja em estruturas adicionais à cadeia produtiva, seja na participação de capacitações propostas pelo MPA destinadas à gestão dos empreendimentos.

#### ***4.2.2 – Proposições específicas para cada microSAL.***

- ***MicroSAL sul: estratégias específicas em torno da sede de Camamu***

O primeiro consenso entre as comunidades pesqueiras de Camamu, Maraú e Igrapiúna ocorreu em torno da importância da sede de Camamu no escoamento dos frutos do mar de toda Baía de Camamu, formada por esses três municípios. Consequentemente, a estruturação maior da sede associada a estruturas periféricas nas comunidades beneficiaria a todos. Pautado nesta perspectiva e nos demais acordos realizados, foi concebido o projeto “Estruturação de uma rede solidária de cooperação e comercialização de pescados e mariscos das comunidades pesqueiras de Camamu, Igrapiúna e Maraú”: Projeto CIPAR Baía de Camamu, cuja proponente é a Prefeitura Municipal de Camamu e o financiador o MPA. Este projeto encontra-se aprovado e deverá iniciar em breve.

O projeto visa inicialmente a participação das 18 comunidades pesqueiras da microrregião sul representadas no Projeto CIPAR Baixo Sul e voltam-se a: i) organizar a

comercialização nas comunidades pesqueiras de forma que as unidades produtivas participem ativamente da Rede; ii) dotar as comunidades de estrutura coletiva destinada ao armazenamento dos frutos do mar; iii) dotar a sede de Camamu com infraestrutura destinada ao beneficiamento do pescado e a comercialização dos frutos do mar, incluindo fábrica de gelo e câmara de estocagem; iv) dotar a Rede com uma embarcação tipo “saveiro” e uma camioneta com vistas ao transporte de frutos do mar e insumos (principalmente gelo), entre comunidades e Camamu; v) buscar mecanismos de valorização dos frutos do mar por meio da conquista de novos mercados e da instrumentação da Rede em aspectos de sanidade e de certificação; vi) articular a rede solidária de cooperação e comercialização.

No caso deste microSAL, o mercado de frutos do mar prevê uma cozinha experimental destinada à capacitação das unidades domésticas de produção no feitio de novos produtos, a exemplo de bolinhos de peixe, pastéis, etc com vistas a agregar valor quando da comercialização junto aos consumidores (sejam eles moradores locais, restaurantes ou turistas de passagem) e apresentar aos consumidores receitas com espécies pouco consumidas, como forma de valorizá-las.

No mais, a própria presença do mercado na orla do município cuja estrutura é adequada ao armazenamento e conservação dos produtos materializa a valorização dos frutos do mar. Neste espaço, há também, um espaço destinado a exposições das comunidades pesqueiras com vistas a valorizar sua tradição e seu reconhecimento enquanto atividade produtiva.

Ademais, em um primeiro momento, as demais localidades participantes da Rede serão estruturadas apenas com freezers para o armazenamento da produção até que a embarcação/carro venha busca-la. Na medida em que a rede se estruture e a participação de uma comunidade torna-se maior, novas estruturas poderão ser agregadas.

- ***MicroSAL centro: fortalecendo a Unidade de Beneficiamento de Taperoá e articulando o escoamento da produção por meio dos mercados públicos e da integração à BA 001***

Em comparação à microrregião sul, os municípios de Taperoá, Nilo Peçanha e Ituberá são melhores dotados de infraestrutura destinada à cadeia produtiva. Em consequência, pescadores e marisqueiras da região propõem dar maior racionalidade a tais estruturas, em especial, integrar à produção à unidade de beneficiamento de Taperoá, considerada um modelo ao grupo. A constituição de uma rede de cooperação e comercialização entre entidades de pesca e comunidades pesqueiras vislumbra essa racionalidade, completando as estruturas existentes apenas com aquelas que estão deficitárias.

Destaca-se, ainda, que além de Taperoá, Barra dos Carvalhos e São Francisco em Nilo Peçanha e Barra do Serinhaém em Ituberá possuem experiência administrativa na gestão de estruturas destinadas à produção de insumos e à comercialização, sendo gestores de fábricas de gelo e comercialização de diesel. Não obstante, ainda que insuficientes, o conjunto de empreendimentos geridos por entidades de pesca denota um acúmulo na organização social local.

Os três municípios possuem mercado público cujos pescados frescos e secos são comercializados em conjunto com outras carnes e hortifrutis. Entretanto, em nenhum deles é disponibilizada estrutura de armazenamento aos comerciantes e os produtos tornam-se desvalorizados frente à precariedade das estruturas e a falta de cuidados sanitários.

Assim, há a proposição em realizar parcerias com as prefeituras cujo objetivo é revitalizar os mercados públicos de Taperoá e Ituberá dotando-os de estrutura adequada à comercialização de frutos do mar e provendo o envolvimento direto da Rede de Cooperação e Comercialização na gestão do mercado. A reforma dos mercados para a comercialização direta de pescados e mariscos produzidos pelas famílias de pescadores, objetiva privilegiar a produção artesanal, valorizando seus produtos e, ao mesmo tempo oferecer aos consumidores produtos em condições sanitárias devidas.

Em paralelo, e de forma similar aos demais microSAL's objetiva-se a organização da comercialização e a destinação dos produtos tanto aos mercados públicos como à unidade de beneficiamento de Taperoá com vistas a realização de parcerias junto à CONAB. Ainda

para o acesso aos mercados institucionais, há perspectiva de estruturação de uma pequena unidade de beneficiamento de camarão em São Francisco.

A maior comercialização junto aos turistas, além das estratégias anteriormente descritas, conta com uma ação específica: a construção de um ponto de apoio à comercialização junto a BA 001, em Graciosa.

Como perspectiva de aprendizado em relação à comercialização, as seis entidades de pesca que participam do projeto CIPAR Baixo Sul representando o microSAL centro entendem ser necessária a aquisição de kit feiras, estrutura do MPA destinada à comercialização coletiva.

Em relação ao escoamento, duas foram as estratégias propostas. A aquisição de um caminhão frigorífico a ser gerido pela Colônia de Taperoá e já contemplado por meio de edital e a aquisição de uma embarcação tipo “saveiro” cujo objetivo é realizar o escoamento da produção das comunidades pesqueiras para Taperoá cujo acesso é marítimo.

Nos demais aspectos, as estratégias são similares àquelas descritas anteriormente. Entretanto, cabe ressaltar que três comunidades na microrregião centro são importantes produtoras de camarão: São Francisco e Barra dos Carvalhos em Nilo Peçanha e Barra do Serinhaém em Ituberá. Tais comunidades merecem uma assessoria específica em virtude da produção deste recurso estar decrescendo ano a ano, além de se manterem incluídas nas estratégias que objetivam aumentar a diversidade de produtos oferecidos, mantendo as características de multiespecificidade das unidades domésticas de produção.

- ***O microSAL norte: maior integração com o turismo***

O microSAL norte é aquele que concentra o maior número de localidades turísticas: Guaibim em Valença; Morro de São Paulo, Boipeba, Garapuá e Gamboa do Morro em Cairu. Há ainda de se considerar a Parada das Ostras, em Canavieiras, na contracosta da Ilha de Tinharé que recebe turistas que realizam passeios de barco.

Apesar do importante fluxo de turistas, responsável por um alto consumo de frutos do mar, na maior parte das localidades a aquisição dos produtos pelos restaurantes ocorre

junto a intermediários-residentes e peixarias, sendo exceção apenas aos pescadores de Morro de São Paulo.

Assim, há a proposição de se obter uma estrutura descentralizada em Gamboa do Morro, adjacente à Morro de São Paulo, e que dê suporte as comunidades pesqueiras de Garapuá, Morro de São Paulo além da própria Gamboa do Morro. Tal estrutura teria o objetivo de melhorar a qualidade dos frutos do mar destinados ao turismo. Contudo, sem desconsiderar as demais estratégias gerais que visam à valorização de outros produtos, o acesso a mercados institucionais e a valorização do consumo local.

Outra proposição é dotar Boipeba de estrutura coletiva para obtenção de insumos: gelo e diesel, crédito rotativo e assessoria com vistas à promoção da comercialização direta. Esta localidade possui uma frota linheira e arrasteira relevantes e posição geográfica tal que justifica estruturas específicas.

No que tange a obtenção de insumos, a regularização da frota por meio das ações compensatórias do licenciamento ambiental resultará, em curto prazo, no acesso à política de subvenção ao óleo diesel, diminuindo a dependência aos armadores. Não obstante, faz-se necessário buscar mecanismos que resultem em revisão da partilha da produção em virtude da diminuição de gastos com combustíveis, cuja economia está em torno de R\$0,55/litro.

Associado a isso, há necessidade em dotar Boipeba com uma fábrica de gelo e promover assessoria com vistas a organização social e a comercialização direta. Esta comunidade é aquele que expressa maior dependência das unidades domésticas aos armadores, expressa pela total ausência de comercialização das unidades produtivas com os restaurantes que apresentam demanda expressiva por frutos do mar e encontram-se localizados no mesmo espaço.

Uma segunda estrutura, destinada ao beneficiamento de catados, demandada pelos pescadores e marisqueiras estaria em Maricoabo (Valença). Essa comunidade é importante na produção de mariscos e está situada distante do centro de do município. De fato, Maricoabo destina seu catado, dentre outros canais, às localidades turísticas de Morro e Guaibim por meio de intermediários. O domínio da comercialização associado a uma estrutura valorizaria seus produtos.

A terceira estaria em Mangue Seco e teria por objetivo articular a produção deste bairro, do Tento e da Bolívia em relação aos mariscos. Tal estratégia é importante em virtude de tais bairros estarem localizados em áreas urbanas e a proposição do beneficiamento nas residências ser inadequado em virtude da falta de saneamento básico local e da precariedade das casas.

Contudo, é importante considerar a necessidade das unidades de Maricoabo e de Mangue Seco contemplarem creches, permitindo que as mães, chefes de família ali atuem.

A localidade de Cova da Onça, situada no extremo sul da Ilha de Boipeba, também necessita de estrutura de apoio em virtude de seu isolamento. Contudo, há de considerá-la enquanto limite do sistema, em virtude de sua maior proximidade geográfica com os microSAL's centro e sul, com quem igualmente se relaciona. Destaca-se aqui o fornecimento de frutos do mar à Barra Grande, localidade turística situada no microSAL sul.

Apesar do representante de Cova da Onça participar das atividades da microrregião norte no projeto CIPAR, sugere-se que o escoamento de sua produção seja articulado às redes dos microSAL's sul ou centro, conforme sua perspectiva ou o avançar de tais projetos. Neste novo cenário, diminui a necessidade de estrutura proposta e o custo com o escoamento da produção.

Por último, de maneira análoga ao microSAL centro, as ações a serem realizadas na localidade do Tento, em Valença e em Boipeba, Cairú demandam atenção específica em virtude da expressividade da pesca de arrasto de camarão que apresenta sinais de colapso e maior dependência aos armadores.

#### **4.3 - A articulação político-institucional como mecanismo de apoio à construção de novos mercados e de desenvolvimento da pesca artesanal**

Além da articulação político-institucional dos pescadores nos três microSAL e em todo o Baixo Sul preconizada pelo Conselho Gestor recém criado, faz-se necessário buscar suporte nas entidades locais com vistas a perspectiva de alçar esses novos mercados. Neste sentido, ressalta-se o protagonismo da prefeitura de Camamu na estruturação da

Rede Solidária da Baía de Camamu e da prefeitura de Taperoá e da BahiaPesca no apoio à Colônia para adequação da Unidade de Beneficiamento.

A despeito do importante papel que o MPA tem tido na região e da participação do IFBA e do CAA no que diz respeito à estruturação do setor naval e da promoção de assistência técnica, além das prefeituras citadas, não se obteve avanços maiores com as demais entidades ao longo do desenvolvimento do Projeto CIPAR Baixo Sul, devendo haver novos esforços para tal.

Esta análise parte dos próprios participantes do Projeto CIPAR Baixo Sul, após a realização de três seminários envolvendo as entidades. Para eles, os representantes institucionais mantêm uma postura passiva em frente ao setor e “oferecem mais do mesmo”, não havendo modificações práticas e encaminhamento das principais demandas. Como consequência, foi proposta a criação de um conselho associado a um processo de formação, assumido pelo Projeto CIPAR, com vistas a sua instrumentação no que diz respeito ao reconhecimento dos deveres e direitos dos pescadores enquanto cidadãos e de mecanismos de luta social. Três temas foram priorizados para 2010: saúde laboral; organização político-institucional, que tratou especificamente da constituição do Conselho Gestor do CIPAR enquanto movimento social e; meio ambiente.

No que tange às ações oriundas da implementação dos projetos de educação ambiental no âmbito do licenciamento de petróleo, as análises realizadas no Capítulo 3 denotam que o conjunto de ações resultou em estruturação das entidades de pesca e da cadeia produtiva de frutos do mar. Entretanto, tais ações são circunscritas na esfera local e desprovidas de um processo político-pedagógico em torno da gestão ambiental, processo este preconizado e exigido pelo IBAMA.

Não obstante, é importante observar que os pescadores do Baixo Sul foram àqueles cuja mobilização social resultou na exigência dos Planos de Compensação da Pesca por parte do IBAMA, entre 2002 e 2004 (VILELLA, 2006), bem como, teve a primeira proposição de Programa de Educação Ambiental inserido em um processo de diagnóstico participativo, tendo suas atividades iniciadas em concomitância a construção teórica das diretrizes por parte do órgão (SERRÃO *et al.*, 2009). As críticas das comunidades pesqueiras em relação aos projetos apóiam-se, sobretudo, na mudança de critérios que até hoje são poucos compreendidos e na dificuldade da construção de uma

agenda comum, envolvendo Empresas, IBAMA e pescadores, cuja avaliação é necessária para continuidade das ações de educação ambiental propostas.

A ausência de uma organização regional que articulasse as diversas comunidades, bem como, o foco estrito do setor em suas demandas comunitárias também consubstancia com a dificuldade de construção desta agenda.

Tais questões prevaleceram quando da proposição de um debate junto à CGPEG/IBAMA, com vistas à articulação das agendas dos projetos exigidos no âmbito do licenciamento ambiental com aquela em construção no CIPAR, em julho e novembro de 2009, não tendo permitido avanços neste aspecto.

Do ponto de vista teórico, entretanto, a Educação Ambiental no Licenciamento vislumbra um processo educativo crítico e emancipatório similar àquele em que se constitui o CIPAR Baixo Sul. Ademais, ambas as políticas públicas são fundamentadas na vulnerabilidade dos pescadores artesanais e objetivam o fortalecimento da gestão pública, assumindo a prerrogativa do Estado em assegurar a qualidade ambiental, necessária à reprodução social dos pescadores e a manutenção da base da cadeia produtiva dos frutos do mar.

Em adição, tem-se na proposição que justificou a implementação do CIPAR no Baixo Sul a perspectiva de amplitude das ações de educação ambiental no licenciamento no Território Baixo Sul. Neste sentido, entende haver perspectiva de integração das agendas, cujo processo deve ser posterior a uma avaliação das ações implementadas pelas políticas públicas e construídas sobre uma perspectiva de convergência, mas assumindo a existência de especificidades em cada uma delas.

Em relação à CONAB, é importante esclarecer que dentre as entidades que se relaciona com os pescadores, ela se apresenta como uma instituição nova que, apesar do nível de exigência em torno de seus programas, é percebida pelos atores locais como uma grande parceira. Há de se reconhecer que a CONAB tem sido uma entidade importante à agricultura familiar nos últimos anos, tendo em vista a formulação de diversos programas com vistas ao seu desenvolvimento. A proposição de parceria com esta instituição foi proposta no âmbito do planejamento dos três microSAL's.

#### **4.4 - Considerações Finais**

Tem-se a perspectiva de intervenção na cadeia produtiva a partir de uma série de atividades que culminam nos resultados esperados pelo setor. Objetiva-se a melhoria do sistema de comercialização direta, que já ocorre de forma precária e desvalorizada; a diminuição da dependência com os intermediários, partindo de estratégias que reconheçam diferentes graus de dependência de acordo com sua tipologia; a valorização dos produtos – por meio da melhoria de sua qualidade sanitária, do reconhecimento das unidades produtivas enquanto fornecedoras de alimento e, principalmente, do papel das mulheres na atividade – e; a conquista de novos mercados, principalmente do mercado institucional, preconizado pelo Programa de Aquisição de Alimentos da CONAB. Conforme exposto anteriormente, o mercado aqui é concebido como resultado de uma construção social, envolvendo diversos atores. Destacam-se, neste caso, os cento e vinte pescadores e marisqueiras que conceberam o planejamento para sua cadeia produtiva e os trinta conselheiros instituídos por eles para ampliar a organização social do setor e o protagonismo dos pescadores em sua cadeia produtiva.

Entretanto, é importante reconhecer que os processos sociais são dinâmicos e que ao longo do tempo, é necessário planejar-executar-avaliar-replanejar e assim sucessivamente em conjunto com todos os atores envolvidos com as redes de forma a: i) verificar o alcance dos objetivos e se os mesmos estão de acordo com as expectativas do setor; ii) planejar novas ações frente a ocorrência de resultados que estão em desacordo ou vão contra a proposição de uma Rede Solidária; iii) criar as habilidades necessárias em torno de sua sustentabilidade. O processo educativo crítico e emancipatório deve manter-se presente igualmente em tais ações.

## **CONCLUSÃO**

A tese aqui exposta buscou no aporte teórico-analítico dos sistemas agroalimentares subsídios à análise das questões relacionadas à pesca artesanal. A revisão bibliográfica demonstrou seu potencial à análise da cadeia produtiva do pescado não apenas para compreender os aspectos associados aos frutos do mar extraídos pela pesca artesanal no Baixo Sul, como aponta para perspectivas à análise sobre a cadeia produtiva do pescado em outras regiões, seja no que diz respeito ao setor artesanal, àquelas cadeias que integram à captura artesanal ao setor de transformação industrial, bem como, ao setor industrial e à atividade de cultivo propriamente ditos. Dentre as vantagens deste aporte, tem-se a possibilidade de associá-los, como uma espécie de bricolagem, permitindo identificar questões-chaves da cadeia produtiva, de acordo com o interesse do pesquisador.

Assim, a concepção de Sistemas Agroalimentares Localizados – SAL foi importante na compreensão dos fluxos no território e em seu interior, denotando especificidades que não seriam observadas se a cadeia produtiva não fosse territorializada. Nesta perspectiva, o Baixo Sul foi subdividido em três microssistemas tendo por base o conhecimento prévio da relação das comunidades pesqueiras com algumas sedes e localidades turísticas em relação ao escoamento da produção.

Não obstante, o aporte de SAL volta-se a proposição de projetos de desenvolvimento que, neste caso, foi utilizado na formulação e implementação das diversas atividades que compõem o projeto "Centro Integrado da Pesca Artesanal (CIPAR) no Baixo Sul como instrumento de desenvolvimento local e territorial", de responsabilidade do Instituto do Planejamento da Gestão Governamental – IPLAN e financiado pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.

A abordagem da Economia Popular em torno das Unidades Domésticas de Produção – UDP permitiu compreender as relações sociais existentes entre as famílias de pescadores e os primeiros-intermediários, conhecidos vulgarmente como atravessadores, de forma a distingui-los em três tipologias. Por meio do conceito de UDP's foi possível, também, verificar a existência de duas categorias de UDP's. A UDP familiar, presente em todas as comunidades pesqueiras e bairros de pescadores do Baixo Sul envolve a família, nuclear ou estendida, nas atividades de captura e beneficiamento havendo papéis

específicos aos homens e mulheres. Nesta UDP o resultado do trabalho é o produto a ser comercializado com o primeiro-intermediário.

A UDP “contratada” ocorre nas comunidades e bairros que possuem a frota destinada ao arrasto de camarão. É caracterizada pela participação de homens na etapa da captura e por mulheres na etapa de beneficiamento, que não necessariamente constituem uma mesma família. Na captura, depois de descontada as partes, o pagamento é realizado em dinheiro ou por meio de peixes miúdos, considerados rejeitos da pescaria. Para as mulheres, o pagamento é realizado por total beneficiado, ou seja, por quilo de camarão processado, caracterizando-se igualmente como uma prestação de serviços. Nestas localidades, também se constituem UDP’s contratadas as mulheres que adquirem os peixes miúdos para confeccionar espetinhos de peixes secos e comercializá-los na rua, nas feiras ou por encomenda.

O aporte oriundo dos sistemas agroalimentares contempla uma análise sistêmica e mesoanalítica, permitindo a compreensão sobre o encadeamento das atividades que compõem a cadeia produtiva e que, nem sempre, encontram-se no mesmo local, município, região ou país. Este aporte avalia, também, o ambiente institucional presente na cadeia produtiva de forma a compreender como os diversos regramentos – formais e informais – e diversas instituições da esfera pública e privada orientam o comportamento dos atores sociais e as transações ao longo da cadeia produtiva. Neste aspecto, cumpre esclarecer que as instituições relacionadas à gestão do uso dos recursos pesqueiros, a exemplo do IBAMA e do MPA, foram analisadas em um quadro institucional mais amplo.

A preocupação em torno de padrões de qualidade, presentes na literatura sobre Cadeias Globais e na Teoria Francesa das Convenções, permitiu avaliar como o conceito de qualidade é socialmente construído. Já a Sociologia Econômica auxiliou na busca de instrumentos analíticos que não considerassem o setor informal como uma qualidade inferior, como permitiu construir análises que vislumbram o mercado e os agentes presentes na cadeia produtiva como seres dotados de comportamento social. Não menos importante foi compreender a diversidade de atores sociais que constituem cada elo, caracterizado pelas diferentes tipologias de intermediários, de peixarias e de restaurantes.

Como resultado da combinação desses aportes, foi obtido um quadro teórico-analítico capaz de explicar os fenômenos de interesse desta tese, tanto no que diz respeito às tensões causadas pelas transformações no mercado mundial de frutos do mar

como aquelas oriundas da expansão do turismo, do petróleo e da aquicultura no território.

A pesquisa realizada no Baixo Sul permite-nos constatar que a cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal realizada em seu litoral é suscetível às transformações no mercado mundial, além de sua dinâmica ser alterada pelas demais atividades econômicas em expansão no território.

Tais efeitos não são similares em todas as cadeias produtivas, tampouco no interior do território e em relação à atividade econômica analisada, havendo diferenças a ser consideradas em cada cadeia e em cada microSAL. Ademais, os aspectos locais da cadeia – cuja análise parte da expansão de outras atividades econômicas – podem estar concatenados aos aspectos globais, característicos das transformações no mercado mundial de frutos do mar. Neste sentido, constata-se que o turismo é o denominador local das transformações globais para cadeia produtiva dos frutos do mar analisados.

É interessante que, diferentemente do que se acreditava no início da pesquisa, os frutos do mar abastecem praticamente o mercado local e regional, destinando seus produtos no máximo à Salvador. Exceção é observada apenas na cadeia produtiva da lagosta, em todo o Baixo Sul, dada a perspectiva de atendimento ao mercado externo, quando lagostas oriundas da captura informal são inseridas em cadeias globais.

Este fato consubstanciado aos debates junto aos pescadores e marisqueiras denota o pouco conhecimento desses atores em relação ao escoamento de seus produtos. Nos diagnósticos pretéritos, cujas investigações foram realizadas junto às unidades domésticas de produção, há diversas análises que expressam o abastecimento do mercado nacional e internacional que não se confirmou ao decorrer da pesquisa<sup>162</sup>. A falta de conhecimento das unidades produtivas em relação ao escoamento da produção encontra-se melhor explicitada no escoamento dos mariscos vivos, mas diz respeito a todos os produtos da pesca e corrobora com a análise sobre a maior vulnerabilidade deste grupo às transformações na cadeia produtiva.

---

<sup>162</sup> Apesar de ter sido constatado que os pescadores possuem pouco conhecimento sobre a abrangência de seus produtos no mercado e os preços praticados, verifica-se que as informações foram coletadas de forma superficial dado que ao ser questionado sobre o destino da produção, foi dado o mesmo peso a turistas de passagem e a produtos destinados ao atacado. O que pautou a suposição dos produtos do Baixo Sul abastecerem todo o mercado nacional tratava-se de turistas (do Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte) que nada mais são do que consumidores que adquirem os produtos no Baixo Sul e os consomem em suas cidades.

Independente do produto em questão, as unidades domésticas de produção – familiar ou contratada – constituem seu elo mais vulnerável, conforme exposto no Capítulo 3. Esta vulnerabilidade é caracterizada principalmente pela dependência das unidades domésticas de produção aos intermediários, em especial àqueles residentes nas comunidades, em prover parte dos meios de produção ou dos insumos necessários à realização das pescarias. Não raro, há manutenção, por parte dos intermediários, de insumos domésticos o que aumenta a relação de dependência das unidades domésticas, que comprometem previamente sua produção para manutenção dos aspectos necessários à sua reprodução social. Em consequência, a definição do preço pago pelo produto ocorre pelos intermediários, bem como, ele é o principal beneficiado pelos acréscimos de preço aos produtos obtidos como resultado da variação entre oferta e demanda, demarcados principalmente, na cadeia produtiva do camarão.

Se por um lado, os restaurantes presentes nas localidades turísticas podem gerar meios diretos de comercialização e maiores valores pagos às unidades domésticas, a exemplo de Morro de São Paulo, por outro, a presença de uma demanda muito sazonal e a diversidade de meios com que o intermediário provê as unidades resulta na manutenção das relações de dependência. Neste sentido, tem-se na localidade turística de Boipeba sua maior expressão uma vez que ali, as unidades domésticas e restaurantes não possuem transações comerciais entre si, a não ser para aqueles produtos de menor monta, tais como polvos, lagostas e catados.

Não obstante, outros fatores corroboram para que as unidades domésticas de produção se constituam o elo mais vulnerável da cadeia produtiva. A ausência de equipamentos de armazenamento, individuais ou coletivos, consubstancia para a dependência ao intermediário e incapacidade em definir o preço do produto dado os produtos frescos e/ou congelados serem aqueles que atingem os melhores preços quando comparados aos produtos secos. Neste caso, o exemplo mais marcante é caracterizado pelo consumo da tainha na entressafra, quando as unidades domésticas de produção recorrem aos próprios intermediários para comprar de volta os produtos por elas capturados no período da safra, por preços mais altos. Em resumo, o intermediário se constitui o elo presente entre unidade doméstica produtora e unidade doméstica consumidora apenas por deter os meios de armazenamento dos produtos.

A apropriação de áreas públicas e de uso comum e a degradação ambiental, resultante da expansão do turismo, do petróleo, da aquicultura e da ocupação

desordenada associada à ausência de instrumentos efetivos de gestão ambiental e à precariedade do Estado em suas diversas esferas contribuem para maior vulnerabilidade, frente à dependência do meio ambiente para a reprodução social das comunidades pesqueiras. Consustancia este fato as condições de saúde agravadas pelo estágio de degradação ambiental e pelo não reconhecimento do Estado nos aspectos necessários à prevenção de doenças e de segurança social.

Ainda neste cenário, faz-se necessário resgatar a invisibilidade das mulheres na cadeia produtiva no que tange à sua contribuição na renda familiar e seu papel na produção de catados, cujos valores construídos em torno da qualidade denotam sua inferioridade no que diz respeito à sanidade.

Por último, há de se considerar neste quadro os agravos oriundos da frágil organização social dos pescadores e o passivo por parte do Estado, cuja estrutura priorizou uma relação de tutela com os pescadores artesanais e políticas públicas que historicamente privilegiaram a pesca industrial (DIEGUES, s/d). Não obstante, o Ministério da Pesca e Aquicultura e a Nova Lei de Pesca constituem um novo marco-institucional que necessitam ser analisados com cuidado, em face da sobreposição de competência sobre atividades que disputam o mesmo recurso, o mesmo espaço e por vezes, o mesmo mercado. Neste aspecto, tem-se no Baixo Sul um aumento da capilaridade das políticas públicas destinadas à pesca artesanal que podem trazer efeitos positivos ao protagonismo dos pescadores em torno de sua cadeia, dada a intencionalidade do gestor local e das equipes responsáveis pela execução das políticas públicas na região.

Mesmo estando circunscritas no território Baixo Sul, as cadeias produtivas de peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade, de camarões, de polvos e, em parte, das lagostas são marcadas pela forte demanda dos restaurantes presentes nas localidades turísticas cujo comportamento, no que tange ao consumo, é similar às cadeias globais. Há o predomínio do consumo de poucas espécies, análogas àquelas muito consumidas no mercado mundial, dissociada da ampla diversidade de produtos ofertados pela pesca artesanal local.

Em face de tal comportamento, restaurantes refutam seus próprios valores em torno da qualidade do produto ofertado e, junto às peixarias e feirantes, recorrem a produtos oriundos de outras regiões da Bahia e do país, incluindo camarões oriundos da carcinicultura, apesar da afirmação sobre sua forte rejeição no mercado local. Assim, a

demanda por tais produtos é atendida por meio de vermelhos, dourados, cavalas e polvos oriundos da pesca industrial – provenientes de outras regiões – que integram cadeias globais e competem com os produtos locais. Os camarões são sempre provenientes da carcinicultura e podem ser adquiridos das fazendas locais, no Guaibim ou em Barra dos Carvalhos, ou por meio de cultivos em Canavieiras, no litoral sul baiano, ou de outras regiões do país, quando o abastecimento ocorre por meio dos entrepostos de Salvador.

Restaurantes e peixarias denotam maior preocupação com o tipo de matéria-prima e com o preço do que com a origem e o frescor do alimento, apesar de conceberem, teoricamente, que o frescor é o principal critério de qualidade, seja em relação ao sabor seja em relação às condições sanitárias.

Há ainda de ser considerada a existência de fornecedores que atendem aos padrões de qualidade exigidos no mercado mundial, detentores de S.I.F. e apresentando produtos com tamanhos padronizados, fracionados em postas ou filés e embalados, a exemplo da FRIJEL S.A. Consequentemente, no momento em que tais produtos são ofertados por frigoríficos a preços mais baixos, há riscos dos produtos locais perderem tais mercados – considerados os mais valiosos – estando as unidades domésticas de produção vulneráveis a tais fenômenos. Ao contrário das famílias de pescadores, nem restaurantes e nem peixarias apresentam vínculo/dependência aos produtos locais, podendo ser abastecidos por outras cadeias de maneira análoga ao que já vem ocorrendo.

Peixes de terceira e secos não são ofertados aos restaurantes. Independentemente de serem comercializados por preços inferiores quando comparados aos demais pescados e abastecerem moradores da região, os peixes de terceira sofrem os efeitos das transformações do mercado mundial de alimentos. De maneira análoga aos peixes de 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> qualidade, o Baixo Sul tem sido igualmente abastecido com peixes de terceira, que chegam à região com preços mais acessíveis, a despeito de sua qualidade nem sempre ser correspondente ao produto fresco, ofertado pelos pescadores locais. Assim, há concorrência de produtos oriundos de cadeia global de forma a marginalizar os produtos extraídos localmente ou ao menos, impulsionar seus preços de comercialização para valores ainda mais baixos.

Quanto aos peixes secos, a perspectiva de mudança de comportamento dos consumidores da zona rural em virtude de sua inserção no Programa Luz para Todos

coloca em xeque se apenas a inclusão em uma política pública é geradora de novos hábitos ou trata-se de um comportamento circunscrito em padrões de conduta globais. Esta situação, entretanto, necessita de investigações mais específicas.

Catados e mariscos apresentam menor relação com o mercado global. O primeiro, a princípio, é beneficiado com a presença do turismo face ao aumento dos preços praticados no verão sem necessariamente haver sua correlação com o aumento da demanda. O segundo se constitui um mercado de nicho, dado que o consumo de gêneros vivos por consumidores de Salvador é uma prática associada à sua cultura, integrando o rol de especiarias locais, a exemplo das lambretas.

Faz-se necessário, contudo, ressaltar o maior preconceito aos catados em relação a suas condições sanitárias quando comparado aos demais produtos de forma que, a perspectiva em torno de padrões de qualidade global pode alterar substancialmente as características desta cadeia produtiva, em especial, a participação das mulheres frente à necessidade de conciliar tal atividade aos demais afazeres domésticos, origem dos “problemas” sanitários.

Dentre as atividades econômicas em expansão no território, o turismo é aquele que se correlaciona mais diretamente com a cadeia produtiva dos frutos do mar, sendo caracterizado por uma acentuada sazonalidade e definindo a demanda por poucos produtos. Os demais efeitos desta atividade, capazes de colapsar a base produtiva da pesca artesanal, são percebidos pelos moradores da região e descritos por pesquisadores da área de turismo (CORREA, 2006; ZILIOLI, 2008) de forma análoga à literatura sobre os efeitos do turismo em massa às comunidades receptoras, cuja revisão encontra-se no Capítulo 1.

Em relação ao aumento da oferta de serviços pelo turismo, Zilioli (2008) ressalta que os pescadores de Barra Grande são piores remunerados que a mão-de-obra proveniente de outros lugares sob alegação de sua pior qualificação.

As atividades de exploração e produção de petróleo e gás são percebidas pelos comunitários como atividades impactantes no que tange aos riscos da atividade ao meio ambiente, aos impactos sobre a atividade pesqueira e sobre o turismo e em relação à degradação ambiental. A região é marcada por dois fenômenos de mortandade, um de peixes e outro de caranguejos, associados pelos moradores às atividades de exploração de petróleo. Tais impactos são percebidos de forma a reforçar a importância do papel do

IBAMA na regulação da atividade e na exigência de medidas mitigadoras, compensatórias e de monitoramento.

Em relação ao conjunto de projetos de educação ambiental e de compensação da atividade pesqueira, tais ações foram capazes de estruturar algumas comunidades e apontam para efeitos positivos na cadeia produtiva, mas são caracterizados por ações pontuais, à exceção de duas delas cuja amplitude as tornam relevantes: i) o investimento em regularização da frota, responsável pela formalização de 24,3% dos saveiros que atuam em mar aberto e; ii) os investimentos em infraestrutura realizados em 19 entidades de pesca, melhorando a organização do setor<sup>163</sup>. As iniciativas realizadas em São Francisco, Nilo Peçanha, e na sede do município de Cairú, em relação a fundos rotativos – o primeiro de diesel e o segundo de crédito – são também bastante relevantes para essas comunidades.

Apesar de terem sido propostos a partir diagnósticos construídos com as comunidades, tais projetos carecem de uma análise regional e, *a priori*, apresentam inconformidades às exigências do órgão ambiental, em especial sob dois aspectos: i) parte das ações de infraestrutura não foram implementadas até o momento sob alegação da necessidade de contrapartida do poder público local ou das entidades de pesca, fato este nunca exigido pelo órgão e; ii) as ações encontram-se dissociadas de um processo educativo crítico e emancipatório necessário para dar suporte as ações de competência das empresas e gerar um processo organizativo autônomo. Cumpre esclarecer que PCAP e PEA assumem como diretriz a educação ambiental no processo de gestão, não se restringindo à infraestrutura.

Ao analisar o Programa de Educação Ambiental em Comunidades Costeiras – PEAC implementado no âmbito das condicionantes das licenças de exploração e produção de petróleo em Sergipe, Anello (2009) ressalta que o “*profissional da educação ambiental tem o papel central de formular, propor e executar a ação educativa [neste caso, no âmbito do licenciamento ambiental]. Podemos dizer que é a capacidade criadora do sujeito educador ambiental que poderá constituir as condições para a superação da situação de desigualdade social. Quando se responsabiliza pela formulação de processos subjetivos, intencionalmente, pensado na direção da autonomia e da constituição da*

---

<sup>163</sup> Destaca-se que isso corresponde a 42,2% das entidades de pesca no total das 45 presentes no litoral do Baixo Sul.

*cidadania, a educação política (no contexto das relações de produção em arranjos locais) valoriza e reproduz a cultura da pesca artesanal”.*

Assim, a educação ambiental, em tese, é capaz de consubstanciar a promoção do desenvolvimento da cadeia produtiva dos frutos do mar por meio de resultados mais consistentes que aqueles observados no Baixo Sul quando o sujeito pescador, no contexto de suas relações produtivas, torna-se o cerne das ações educativas, devendo as mesmas estarem ancoradas em um processo crítico e emancipatório.

Por último, é importante expressar a proposição do CIPAR Baixo Sul como consequência das exigências do licenciamento ambiental das atividades petrolíferas na região, bem como, o próprio desenvolvimento desta tese cujas análises partiram de informações disponíveis no acervo da CGPEG/IBAMA propondo seu uso para outros objetivos, além daqueles definidos por exigência legal.

Em relação aos *royalties* aplicados na região, Cairu detém 90,8% dos valores destinados constituindo o único município, de fato, beneficiado por tal política. Apesar do impacto deste montante ser de aproximadamente 20% da receita total do município, as comunidades pesqueiras não vislumbram seus efeitos, demandando da prefeitura possibilidades em torno do fortalecimento de políticas para o setor, por meio da constituição de uma pasta específica. Tal situação necessitará ser avaliada no futuro próximo, dado que sua constituição é muito recente.

Quanto à aquicultura, seus impactos socioambientais encontram-se circunscritos no entorno das localidades em que os empreendimentos são instalados uma vez que a concentração de empreendimentos dessa natureza é baixa ao longo do litoral do Baixo Sul. Não obstante, a percepção de seus efeitos pelos pescadores locais é similar àqueles descritos na literatura, cuja revisão encontra-se no Capítulo 1.

Destaca-se que a região tem sido alvo de projetos de maricultura ao menos há uma década. São projetos voltados à produção de camarão, ostras, algas, peixes, dentre outros que não tem tido resultados efetivos. De maneira análoga ao que ocorreu à Colônia de Taperoá, ao cessar o financiamento externo, os projetos não se sustentam e recai sobre a entidade responsável, exclusivamente, o insucesso do programa.

Para permanecer em operação, a Unidade de Beneficiamento de Taperoá passou a adquirir produtos oriundos do interior que não são produzidos pelos pescadores de forma

que os resultados obtidos dizem respeito: i) ao aprendizado da Colônia em dominar os canais de comercialização; ii) o maior aporte de recursos oriundos dos lucros da unidade na entidade que indiretamente o destina à categoria e; iii) a geração de trabalho a vinte marisqueiras, beneficiadas diretamente pela unidade. A melhoria da renda das famílias de pescadores, principal perspectiva da atividade, não ocorreu. Em paralelo, a maior parte dos produtos dos pescadores de Taperoá é comercializada na rua por preços inferiores àqueles praticados pelo PAA/CONAB, denotando incoerências por parte da entidade e de políticas públicas que visam à promoção da aquicultura como alternativa de renda à pesca extrativa.

Quanto ao cultivo de camarão, intermediários denotam a concorrência em torno dos mercados formais, caracterizados por redes de restaurantes em Salvador que, associada à queda da produção da pesca de arrasto nas últimas décadas, têm justificado o abandono da atividade por aqueles que se constituem o elo mais forte, recaindo aos pescadores – sem alternativa de renda – a manutenção da atividade.

A perspectiva de mudanças de um cenário em que a dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da atividade artesanal é redefinida a partir da expansão de outras atividades econômicas de forma passiva perpassa pela previsão de políticas públicas que: i) regulem tais atividades no que diz respeito à degradação ambiental e à apropriação de áreas públicas, dado que tais atividades são responsáveis pelo colapso da base produtiva da cadeia produtiva; ii) promovam ações eficazes no que diz respeito ao aumento do protagonismo das famílias de pescadores na cadeia produtiva diminuindo de fato, sua vulnerabilidade a tais atividades.

Esta perspectiva necessita estar concatenada a outra, de promoção da organização sociopolítica dos pescadores artesanais por meio de processos que visem sua autonomia e emancipação econômica, política e social. Assim, ao promover políticas públicas, o Estado, bem como, os demais agentes privados que tenham interesse na promoção do desenvolvimento da pesca artesanal necessitam estar atento a tais perspectivas.

Somente considerando tais aspectos, é possível pressupor o desenvolvimento do setor pesqueiro artesanal frente aos novos cenários impostos, sejam eles oriundos dos novos usos, dos novos mercados ou dos efeitos combinados de ambos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABDALLAH, P.R. & SUMAILE, U.R (2007). An historical account of Brazilian public policy on fisheries subsidies, *Marine Policy*, 31, 444–450.
- ACHESON, J. M., (1981). Anthropology of fishing. *Annual of Review of Anthropology* (10): 275-316.
- ACHESON, J. M.; WILSON, J. A., (1996). Order out of chaos. The Case for parametric fisheries management. *American Anthropologist*, 98 (3), 579-594.
- ADRIÃO, D.G. da S. (2003). Pescadores de Sonhos: Um olhar acerca da mudança nas relações de trabalho e na organização social entre as famílias dos pescadores diante do turismo balnear em Salinópolis – PA. [*Thesis*]. Campinas, SP, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, 295p.
- ALLAIRE, G. (2004). Quality in economics a cognitive perspective. In: HARVEY, M.; McMEEKIN, A.; WARDE, A. *Qualities of Food*. Manchester University Press.
- ALMADA, G.V.M.B (2006) Monitoramento Participativo da Pesca no âmbito do Licenciamento Ambiental de Empreendimentos de Petróleo e Gás – Uma Análise de Caso. *Monografia* elaborada como parte dos requisitos para o curso de Gestão Pesqueira Participativa promovido pelo IBAMA, 16p.
- ALMEIDA, O. T. De; AMARAL, L.; SOUSA JR, W.C. De; ALMEIDA, B. (2007). Caracterização da Indústria Pesqueira na Amazônia. In: IBAMA/PROVARZEA (2007). *O Setor Pesqueiro na Amazônia. Situação Atual e Tendências*. Coleção Estudos Estratégicos, Manaus, PROVARZEA, 59-75.
- AMARAL, G.F. (2007). Análise do Segmento de Trutuas: Abordagem de Cadeia Produtiva. UFRRJ/CPDA: Rio de Janeiro, Dissertação de Mestrado, Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, área de Desenvolvimento e Agricultura, 105p.
- AMBROSINI, L.B.; FILIPPI, E.E.; MIGUEL, L. de A. (2008). SIAL: análise da produção agroalimentar a partir de um enfoque territorialista e multidisciplinar. *Revista IDeAS*, v. 2, n. 1, p. 6-31, jan.-jun.
- ANDRADE, F.T. (2000). Condições de segurança e saúde na pesca submarina. In: *O Trabalho da Pesca: Segurança, Saúde e Integração* (contribuições dialógicas para a reestruturação do setor pesqueiro no Brasil). Rio de Janeiro: Pro Uni-Rio / Unilagos. 129p
- ANELLO, L.F.S (2009). Os programas de Educação Ambiental no contexto das medidas compensatórias e mitigadoras no licenciamento ambiental de empreendimentos de exploração de petróleo e gás no mar do Brasil: A totalidade e a práxis como princípio e diretriz de execução. Rio Grande/RS, FURG, Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental [Thesis], 173p.
- ANELLO, L. F. S. & DA SILVA, E.P. (2009). CIPAR Baixo Sul: Concepção pedagógica dos seminários institucionais. Equalizar Socioambiental Ltda., 12p.
- ANELLO, L. F. S.; PEREIRA, M.O.R; DA SILVA, E.P.; DA SILVA, V.E.L (2010). CIPAR Baixo Sul: Proposta metodológica para execução e condução de duas edições do Seminário Integrado. Trans for mar Consultoria Ltda, 7p.

ASSOCENE (2009). Relatório Técnico de Atividades de Mobilização e Articulação. Convênio. Setembro de 2009. *Convênio ASSOCENE/SEAP-PR 048/2008*, 17pp.

BASTOS, G.C. (2009). Análise financeira das pescarias de pequena escala do município de Florianópolis (SC). [Dissertação], Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, 166p.

BATALHA, M.O & SILVA, A.L. da (2007). Gerenciamento de Sistemas Agroindustriais: Definições, Especificidades e Correntes Metodológicas. In: BATALHA, M.O. (2007) *Gestão Agroindustrial*. GEPAI, 3<sup>a</sup> Edição, São Paulo, Atlas, 1-60.

BAYLEY, P. B.; PETRERE JR., M., (1989). Amazon fisheries: assessment methods, current status and management options. *Can. Spec. Publ. Fish. Aquat. Sci.*, 106: 385-398.

BATISTA, V. da S., et al. (2007). Caracterização Socioeconômica da Atividade Pesqueira e da Estrutura de Comercialização do Pescado na Calha Solimões-Amazonas. In: IBAMA/PROVÁRZEA (2007). *O Setor Pesqueiro na Amazônia. Situação Atual e Tendências*. Coleção Estudos Estratégicos, Manaus, PROVARZEA, 19-57.

BECKER, H.S. (1994). *Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais*. São Paulo: Editora HUCITEC, 2<sup>a</sup> Edição, 178p,

BEGOSSI, A., (1995). Fishing Spots and Sea Tenure: Incipient Forms of Local Management in Atlantic Forest Coastal Communities. *Human Ecology*, 23(3), 387-406.

BEGOSSI, A. (2006). Temporal Stability in Fishing Spots: Conservation and Co-management in Brazilian Artisanal Coastal Fisheries. *Ecology and Society* 11 (1) 5, 25p.

BERKES, F; MAHON, R.; MCCONNEY, P.; POLLNAC, R.; POMEROY, R. (2006). *Gestão da pesca de pequena escala: diretrizes e métodos alternativos*. Versão em português organizada por Kalikoski, D., Rio Grande, Editora Furg, 360p.

BOLTANSKY, L. & THÉVENOT, L. (1991). *De la justification*. Gallimard.

BUSH, S. R. & OOSTERVEER, P. (2007). The Missing Link: Intersecting Governance and Trade in the Space of Place and the Space of Flows. *Sociologia Ruralis*, Volume 47 (4) 384-399.

BRASIL (1967). Decreto-Lei nº 221/67. Código de Pesca (revogado em 2009).

BRASIL (1997). *Lei nº 9.478/98*. Dispõe sobre a Política Nacional Energética.

BRASIL. *Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000*. Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC).

BRASIL. Decreto-Lei nº 4.340 de 22 de agosto de 2002. Regulamenta artigos da Lei 9.985 de 18 de julho de 2000.

BRASIL (2006). *Decreto-Lei nº 5.718/06*. Cria a Coordenação Geral de Petróleo e Gás – CGPEG/IBAMA em substituição ao Escritório de Licenciamento das Atividades de Petróleo e Nuclear.

BRASIL (2009). *Lei nº 11.959/09*. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Pesca e Aquicultura e revoga o Decreto-Lei nº 221/67.

BRASIL (2009). Lei no. 11.958/09. Cria o Ministério da Pesca e Aquicultura em substituição à Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República.

CARVALHO, A.R. (2008). Profits and social performance of small-scale fishing in the Upper Paraná river floodplain (Brazil). *Braz. J. Biol.*, 68(1): 87-93.

CAVALCANTE, M.D.C.M.H. (1997). Ilhabela: Turismo e Território. In: DIEGUES, A.C. (Org.). Ilhas e Sociedades Insulares. São Paulo – SP, NUPAUB/USP, 93-110.

CERDEIRA, R.G.P.; RUFFINO, M.L.; ISAAC, V.J. (1997). Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do Lago Grande de Monte Alegre, Pará, Brasil. *Acta Amazonica*, 27 (3), 213-228.

CEREGATO, S. & PETRERE, M. (2003). Financial comparisons of the artesanal fisheries in Urubupungá Complex in the middle Paraná river (Brazil). *Braz. J. Biol.*, 63(4): 673-682.

CHANIAL, P. & LAVILLE, J. L. (2006), A economia social e solidária na França *In:* França Filho *et al.*, Ação pública e economia solidária: uma perspectiva internacional, Porto Alegre, Editora da UFRGS.

CHAVES, S.S. (2004). Micro e Pequenas Empresas em Arranjos Produtivos Locais: Em Estudo do Setor Pesqueiro da Foz do Rio Itajaí-Açú/SC. Dissertação de Mestrado. Curso de Pós-Graduação em Economia, Florianópolis, UFSC, 193p.

CORAGGIO, J.L. (2000). Da economia dos setores populares à economia do trabalho. Questões debatidas" *In* KRAYCHETE, G., LARA, F., e COSTA, B., (Orgs.) *Economia dos Setores Populares: Entre a Realidade e a Utopia*. Petrópolis: Vozes, pp. 91-141.

CORREA, M.F.P.F. (2006). Turismo em Morro de São Paulo: Uma Análise dos Impactos, Brasília: Universidade de Brasília, [Monografia], 80p.

CORRÊA, R. (2006). Antes do Futuro. Documentário produzido por Leão Filmes, 52 min.

DAPPER, C. G. (2009). A Pesca Extrativa Marinha em Maceió (AL), sua Cadeia Produtiva e Aspectos Institucionais: Fragilidades para uma Pesca Sustentável. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Maceió, UFAL, 134p.

DIAS-NETO, J.. (2003). *Gestão do uso dos recursos pesqueiros marinhos no Brasil*. Brasília, IBAMA, 242 p.

DIEGUES, A.C.S. (1983). *Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar*. Ensaio 94, Ática, São Paulo, 287p.

DIEGUES, A.C.S. (1993). Realidades e falácias sobre pescadores artesanais. *In: Documentos e relatórios de pesquisa nº 7*. - USP.

DIEGUES, A.C.S. (1995) *Povos e Mares: Leituras em Sócio-Antropologia Marítima*. São Paulo, NUPAUB-USP, 269 p.

DIEGUES, A.C.S. (2006). Para uma aquicultura sustentável do Brasil. *Banco Mundial/FAO – Artigos nº 3*, São Paulo, NUPAUB-USP, 25p.

DIEGUES, A.C.S. (s/d). Comentários sobre o Código de Conduta para a Pesca Responsável, 4p, disponível em [www.usp.br/nupaub](http://www.usp.br/nupaub).

DIOGO, H. L.; FIGUEIRA, L.D.; GOMES, M.A.O. (2008). Plano de Compensação da Atividade Pesqueira no Bloco BMCal-4. Subsídios para Gestão Compartilhada das Pescarias Artesanais no Baixo Sul. El Paso Óleo e Gás,

DhESC Brasil, (2004). Populações Litorâneas Ameaçadas: Carcinicultura, Pesca Industrial, Turismo, Empreendimentos Públicos e Poluição. Relatório de Missão a Pernambuco, Ceará e Rio Grande do Norte. *Relatório Nacional para o Direito Humano ao Meio Ambiente, 58p.*

ECD FOOD SERVICE (2008). O Mercado de Food Service e os Frutos do Mar. Aquicultura e Pesca, No 36, Ano IV, Nov/Dez, 40-42.

EL PASO (2005). *Estudo de Impacto Ambiental* para o Projeto de Desenvolvimento Integrado de Produção e Escoamento de Petróleo e Gás Natural – Blocos BM-CAL-4 e BAS 97 – Bacia de Camamu-Almada. Revisão 00. Item II.5.3.N - Caracterização da Atividade Pesqueira. 188 p.

FAO (1995). *Código de Conducta para la Pesca Responsable*. Roma, FAO.

FAO (2007). *El Estado Mundial de la Pesca e Aquicultura – 2006*. 198 p. Acessado em [www.fao.org](http://www.fao.org) em 10.11.2007.

FAO (2008). *El Estado Mundial de la Pesca e Aquicultura – 2007*. 196 p. Acessado em [www.fao.org](http://www.fao.org) em 25.11.2010.

FARIA JUNIOR, C.H. & BATISTA, V. da S. (2006). Repartição da renda derivada da primeira comercialização do pescado na pesca comercial artesanal que abastece Manaus (Estado do Amazonas, Brasil). *Acta Sci. Human Soc. Sci.*, v. 28, n. 1, p. 131-136.

FIPE (2008). Caracterização e Dimensionamento do Turismo Receptivo na Bahia em 2008. 73p. Disponível em [www.bahiatursa.ba.gov.br](http://www.bahiatursa.ba.gov.br)

FISCHER, C. F. A.; CHAGAS, A. L. G. A.; DORNELLES, L. D. C., (1992). *Pesca de Águas Interiores*. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), 29p.

FREIRE, P. (1982). Pedagogia do oprimido. 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

FUNDAÇÃO PROZEE/SEAP/IBAMA (2006). Monitoramento da Atividade Pesqueira no Litoral do Brasil. *Relatório Final*. Brasília, 328p.

FURTADO, L.G. (1993). *Pescadores do rio Amazonas: Um Estudo Antropológico da Pesca Ribeirinha numa Área Amazônica*. Belém, PA, Museu Paraense Emílio Goeldi, 486p.

GARCIA-PARPET, M.F (1986). A construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en-sologne. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 20, (abril de 2003): 5-44.

GARCIA, R., MOTTA, F.G & NETO, J.A. (2004). Uma análise das características das estruturas de governança em sistemas locais e suas relações com a cadeia global, *Gestão & Produção*, 11(3), 343-354.

GARCIA, S.M. (2005). Fisheries Topics - Governance of small-scale fisheries. FAO – Rome. [Accessed Mar 19 2007].

GARRONE, D.; CORDEIRO R.C.; HADDAH JR., V. (2005). Acidentes do Trabalho em Pescadores Artesanais da Região do Médio Araguaia, Tocantins, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 21(3):795-803.

GEREFFI, G. (1994). The organisation of buyer-driven global commodity chains: how U.S. retailers shape overseas production networks, In G. Gereffi and M. Korzeniewicz (eds), *Commodity Chains and Global Capitalism*, Westport, Praeger: 95-122.

GEREFFI, G. (1999). International Trade and Industrial Upgrading in the Apparel Commodity Chain. *Journal of International Economics*, Vol. 48: 37-70.

GEREFFI, G; HUMPHREY, J; STURGEONS, T. (2003a). The governance of global value chain: an analytical framework. *Paper apresentado na Bellagio Conference on Global Value Chains entre 10 e 12.04.2003.*

GEREFFI, G.; GARCIA JOHNSON, R.; SASSER, F (2003b). The NGO industrial complex. *Foreign Policy*, July, 1-14.

GIVISIEZ, G.H.N. & OLIVEIRA, E.L. De (2007). A pobreza e a riqueza nas cidades do petróleo. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 139-168.

GRANOVETTER, M. (1973). The Strength of Weak Ties, *American Journal of Sociology* 78.

GRANOVETTER, M. (1974) *Getting a Job: A Study of Contact and Careers*. Cambridge, Havard University Press.

GRANOVETTER, M. (1985). Economic action and social structure: the problem of embeddedness. *American journal of sociology*, 91.

GRANOVETTER, M. (1991). Economic Institutions as Social Constructions: A Framework for Analysis, *mimeo*, Paris.

GUTMAN, J. (2007). Participações governamentais: passado, presente e futuro. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 35-75.

HAGUETTE, T.M.F. (1999). *Metodologias Qualitativas na Sociologia*. Petrópolis: Editora Vozes, 224.

HANNESSON, R. (2001). Effects of liberalizing trade in fish, fishing services and investment in fishing vessels. *OECD Papers series*, 40p.

HARDIN, G., (1968). The Tragedy of Commons. *Sciences*, Vol. 162, 1243-1248.

HUMPHREY (2005). Shaping Value Chains for Development: Global Value Chains. in *Agribusiness*. GTZ, 70p.

HUMPHREY, J. & SCHMITZ, H. (2002). Developing Country Firms in the World Economy: Governance and Upgrading in Global Value Chains. *INEF Report No. 61*. Duisburg: University of Duisburg. <http://www.ids.ac.uk/ids/global/vwpap.html>.

ISAAC, V. J.; CERDEIRA, R. G. P. (2004). *Avaliação e monitoramento de impactos dos acordos de pesca na região do médio Amazonas*. Manaus, IBAMA/PROVARZEA, Doc. Técnico nº 3, 64p.

IBAMA (2002) – *Instrução Normativa nº 29*, de 31 de Dezembro de 2002. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, Edição nº 1, de 01/01/2003.

IBAMA (2005). *Orientações Pedagógicas para Elaboração e Implementação de Programas de Educação Ambiental no Âmbito do Licenciamento de Atividades de Produção e Escoamento de Petróleo e Gás*. Brasília, IBAMA, 18p.

IBAMA (2006). Plano de gestão sustentável para pesca de lagostas Panulirus argus (Latreille, 1804) e Panulirus laveicauda (Latreille, 1917) no Brasil. Tamandaré, PE, 122p.

IBAMA (2007). *Estatística da Pesca de 2005. Brasil – Grandes Regiões e Unidades da Federação*. Brasília, 147p.

IBAMA/PROVÁRZEA (2007). *O Setor Pesqueiro na Amazônia. Situação Atual e Tendências*. Coleção Estudos Estratégicos, Manaus, PROVÁRZEA, 122p.

IBAMA (2008). A interferência das atividades marítimas de exploração de petróleo e gás na pesca artesanal: exigências do licenciamento ambiental. *Texto integrante do Guia para o Licenciamento Ambiental das Atividades de Pesquisa Sísmica*. Disponível em [http://www.brasil-rounds.gov.br/round9/diretrizes\\_ambientais\\_maritima.asp](http://www.brasil-rounds.gov.br/round9/diretrizes_ambientais_maritima.asp)

IBGE (2002/2003). *Pesquisa de Orçamento Familiar – POF*. Disponível em [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)

IBGE (2007). *Contagem Populacional*. Disponível em [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)

ISAAC, V.J. & BRAGA, T.M.P. (1999). Rejeição de Pescados nas Pescarias da Costa Norte do Brasil. *Arq. Ciênc. Mar*; Fortaleza, 32: 39-54.

JESIEL, M (2007). O papel do petróleo no (des)envolvimento dos municípios do semi-árido potiguar. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 235-265.

JONES, A. (1992). "Is there a Real 'Alternative' Tourism? *Tourism Management*, 13 (1) Trowbridge, Frances Brown.

KALIKOSKI, D. C.; VASCONCELLOS, M.; LAVKULICH, L. (2002). Fitting institutions to ecosystems: the case of artisanal fisheries management in the estuary of Patos Lagoon. *Marine Policy*, 26, 179-196.

KAPLINSKY, R. (2000). Spreading the Gains from Globalisation: What Can Be Learned from Value Chain Analysis?. *Documento de trabajo del IDS No. 110*. Institute of Development Studies, Brighton: University of Sussex. <http://www.ids.ac.uk/ids/global/valchn.html>.

KANT DE LIMA, R. & PEREIRA, L.F. (1997). *Pescadores de Itaipu. Meio Ambiente, Conflito e Ritual no Litoral do Estado do Rio de Janeiro*. Niterói, RJ, EDUFF, 331p.

KRAYCHETE, G. (2000). Economia dos Setores Populares: entre a realidade e a utopia. In: Kraychete G. Lara, F.; Costa, B (orgs.), *Economia dos setores populares: entre a realidade e a utopia*, Petrópolis, RJ, Vozes, 15-38.

KRIPPENDORF, J. (1989). *Sociologia do Turismo: para uma Nova Compreensão do Lazer e das Viagens*. Rio de Janeiro – RJ, Civilização Brasileira.

LASTRES, H.M.M.; CASSIOLATO & J.E. (2003). Políticas para promoção de arranjos produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas: conceitos, vantagens, restrições e equívocos usuais. *Rede SIS, IE/UFRJ*, 6p.

LAFANT, M. & GRABURN, N.H.H. (1994). International Tourism Reconsidered: the Principles of the Alternative. *Tourism Alternatives*. Ichichester: John Wiley & Sons.

LAZZARINI, S.G.; CHADDAD, F.R.; COOK, M.L. (2001). Integrating supply chain and network analysis: The study of netchain. *Journal on Chain and network Science*, Vol.1, nº 1, 7-22.

LEITE, M.P. (2009). A Economia Solidária e o Trabalho Associativo: Teorias e Realidades. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Vol. 24, nº 69, Fevereiro/2009, 31-51

LINDALH (2000). Vietnam's seafood industry: A socially embedded division of state owned and local Chinese owned enterprises in regional value chains? Research. International Development Studies, *Working Paper no. 120*, University of Sussex, 24P.

LINS, H.N. (2006) Sistemas agroalimentares localizados: possível "chave de leitura" sobre a maricultura em Santa Catarina. RER, Rio de Janeiro, vol. 44, nº 02, 313-330.

LOMBARDI, M. (2003) The Evolution of Local Production Systems: the emergence of the "invisible mind" and the evolutionary pressures towards more visible "minds". *Research Policy*, v. 32, n. 9, set.

LOUREIRO, C.F.B. (2004). Educação Ambiental e Gestão Participativa na Explicitação e Resolução de Conflitos. *Gestão em Ação*. v.7, no 1, jan./abr. Salvador, 16 p. Disponível em: <http://homologa.ambiente.sp.gov.br/EA/admarqs/FredericoLoureiro.pdf>.

LOUREIRO, C.F.B. (2009). *Educação Ambiental no Contexto de Medidas Mitigadoras e Compensatórias de Impactos Ambientais: A Perspectiva do Licenciamento*. Livro em edição pelo Centro de Recursos Ambientais – CRA – BA, Série Educação Ambiental, Vol.5, 170P.

MALUF, R.S. (2004). Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. *Ensaio FEE*, Porto Alegre, V.25, nº1, 299-322.

MADER, H (2004) – Slow Food. In: *Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança dos Alimentos*. 20 a 23 de Outubro de 2004, Brasília, UNB 283-291

MARRUL Fo (2003). *Crise e Sustentabilidade no Uso dos Recursos Pesqueiros*. Brasília. Edições IBAMA, 148p.

MARTINS, A.S.; OLAVO, G.; COSTA, P.A.S. (2005). A pesca de linha de alto mar realizada por frotas sediadas no Espírito Santo, Brasil. In: COSTA, P.A.S.; OLAVO, G.; MARTINS, A.S. (Orgs.) *Pesca e Potenciais de Exploração de Recursos Vivos na Região Central da Zona Econômica Exclusiva Brasileira*. Rio de Janeiro, Museu Nacional, 35-55.

MARTINS, A.S. & DOXSEY, J.R. (2006). Diagnóstico da pesca no litoral do Espírito Santo. In: ISAAC, V; MARTINS, A.S.; HAIMOVICI, M.; ANDRIGUETTO, J.M. (Orgs.) *A Pesca Marinha e Estuarina do Brasil no Início do Século XXI: Recursos, Tecnologias, Aspectos Socioeconómicos e Institucionais*. Belém, UFPA, 93-115.

MARTIN, R.V. & MARTINS, R.S. (2009). Levantamento da Cadeia Produtiva do Pescado do Reservatório de Itaipú. *Teor. Evid. Econ.*, Passo Fundo, v. 7, n. 13, (Nov), 25-52.

MASCARENHAS, G.C.C. (2007). O Movimento do Comércio Justo no Brasil: Entre a Solidariedade e o Mercado. UFRRJ/CPDA: Rio de Janeiro, *Tese de Doutorado*, Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, área de Desenvolvimento e Agricultura, 359p.

MATHEW (2008). Sustainable Development and Social Well-being: Which Approach for Fish Trade? *Bridges Comment*. Documento disponível em [www.icf.net](http://www.icf.net)

McCAY, B. J.; ACHESON, J. M. (1987). Human Ecology of the Commons. IN: McCAY, B. J.; ACHESON, J. M. (Ed.) *The Question of the Commons. The Culture and Ecology of Communal Resources*. The University of Arizona Press, 01-33.

MOLYNEAUX, P. (2008). Certificar a los certificadores, 2p., Documento disponível em [www.icf.fnet](http://www.icf.fnet)

MORAES (2005). A Cooperação na Cadeia Produtiva da Maricultura do Estado de São Paulo. Tese de Doutorado, São Paulo, Escola Politécnica, Área de Concentração em Engenharia da Produção, Universidade de São Paulo, 178p.

MMA (2007). *Áreas Protegidas como Instrumento de Gestão Pesqueira*. Brasília, Série Áreas Protegida do Brasil nº 4, 462p.

MOTA, A. et al. (2007). Impactos socioecônicos e espaciais da instalação do pólo petrolífero em Macaé, Rj. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 289-318.

MTUR (2008a). *Segmentação do Turismo – Marcos Conceituais*, 55p. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>

MTUR (2008b). *Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural*, 43p. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>

MUCHNIK, J. (2006). Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. *III Congreso Internacional de la RED STIAL "Alimentación y Territorios"*, 20p.

OECD (2003). *Liberalizing Fisheries Markets: Scope and Effects*. Paris.

OLIVEIRA, E. S. (2007). Impactos socioambientais e econômicos do turismo e suas repercussões no desenvolvimento local: o caso do município de Itacaré – Bahia. *Interações – Revista Internacional de Desenvolvimento Local*, Vol. 8, nº 2, 193-202.

OMT (1998). *Guia de Desenvolvimento do Turismo Sustentável*. Organização Mundial do Turismo, Porto Alegre – RS, Bookman, 168p.

OSTROM, E. (1990). *Governing the Commons. The evolution of Institutions for Collective Action*. Cambridge University Press, Cambridge, UK.

PEARCE, D. G. (1994). Alternatives Tourism: Concepts, Classifications and Questions. *Tourism Alternatives*. Chichester: John Wiley & Sons.

PENA, P.G.L; FREIRAS, M.C.S.; CARDIN, A. (2008). *Revista de Ciências de Saúde Coletiva*, 11p, disponível em: [http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo\\_int.php](http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php).

PETRERE, M., et. al. (2007). Amazônia: Ambientes, Recursos e Pesca. In: IBAMA/PROVARZEA (2007). *O Setor Pesqueiro na Amazônia. Situação Atual e Tendências*. Coleção Estudos Estratégicos, Manaus, PROVARZEA, 11-17.

PETRERE, M; WALTER, T; MINTE-VERA, C.V. (2006). Income Evaluation of Small-Scale Fishers in two Brazilian Urban Reservoirs: Represa Billings (SP) and Lago Paranoá (DF). *Braz. J. Biol.*, 66(3): 817-828

PIETROBELLINI C.& RABELLOTTI R. (2005). La mejora de la competitividad en clusters y cadenas productivas en America Latina: el papel de las políticas", *BID paper*.

PIMENTA, E.G.; VIDAL, M.C. 2000. Condições de trabalho e segurança nas embarcações pesqueiras: uma análise dos acidentes. In: *O Trabalho da Pesca: Segurança, Saúde e Integração* (contribuições dialógicas para a reestruturação do setor pesqueiro no Brasil). Rio de Janeiro: Pro Uni-Rio / Unilagos. 77 p.

- PIQUET, R. (2007). Indústria do Petróleo e Dinâmica Regional: Reflexões Teórico-metodológicas. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 15-34.
- PINTO, A.L.S. et al. Saúde e Segurança do pescador. Fundacentro Pernambuco, 2007. 36 p.
- PIRES, P. dos S. (2002). *Dimensões do Ecoturismo*. São Paulo – SP, Editora SENAC, 269p.
- PHYNE, J.; MANSILLA, J. (2003). Forging Linkages in the Commodity Chain: The Case of Chilean Salmon Farming Industry, 1987-2001. *Sociologia Ruralis*, Vol 43 (2), 108-127.
- POLANYI, K. (2000) *A Grande Transformação*. Rio de Janeiro, Campus, 349.
- PONTE, S. (2006). Ecolabels and Fish Trade: Marine Stewardship Council Certification and the South African Hake Industry. *Working Paper nº 09/2006* – August, 66p.
- PONTE, S. & GIBBON, P. (2003). *Quality conventions and governance of global value chains*. Conference: Convencions and Institutions, Paris, 30p.
- PORTER, M. (1998). Clusters and the economics and competition. *Harvard Business Review*, p. 77-90, nov-dez.
- PROCHMANN, A.M. (2007). O Papel do Ambiente Institucional e Organizacional na Competitividade do Arranjo Produtivo Local da Piscicultura na Região de Dourados/MS. Dissertação de Mestrado. Campo Grande/MS: Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Consórcio entre as UFMS, UNB e UFG, 132p.
- QUINTAS, J.S. (2009). Educação no processo de gestão pública: a construção do ato pedagógico. In: Carlos Frederico Bernardo Loureiro, Philippe Pomier Layrargues, Ronaldo Souza de Castro (Orgs.) *Repensar a educação ambiental: um olhar crítico* – São Paulo: Cortez, p: 33 – 80.
- RAIKES, P., M. F. JENSEN & S. PONTE, (2000). "Global Commodity Chain Analysis and the French Approach: Comparison and Critique", *Economy and Society*, 29 (3).
- RAFI KHAN, S; ALI, F.; TANVEER, A. (2005) *Compliance with International Standards in the Marine Fisheries Sector. A Supply Chain Analysis from Pakistan*. IISD, 59p.
- REQUIER-DESJARDINS, D., RODRIGUEZ, G. (2002) L'impact environnemental de l'agro-industrie de la panela: agriculture durable et système agroalimentaire localisé. 7ème CONFÉRENCE DE L'ASSOCIATION INTERNATIONALE D'ECONOMIE ECOLOGIQUE, Sousse (Tunísia).
- ROHEIM, C.A. (2005). Seafood: Trade Liberalization and Impacts on Sustainability. IN: AKSOY, M.A. & BEGHIN, J.C. (Ed.). *Global Agricultural Trade and Developing Countries*. The Word Bank, Wasihngton, 275-295.
- ROSA, M. F. M; MATTOS, U. A. O. (2007). A saúde e os riscos dos pescadores e catadores de caranguejos da Baía de Guanabara. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, 2007.
- RUFFINO, M. L., (1996). Towards articipatory fishery management on the Lower Amazon. *Exploration Beyond the EDF*, Vol.9 (1), 15-18.
- SAMPAIO, C.A.C. et al (2006). Arranjo Socioprodutivo de Base Comunitária: Análise de Experiências de Turismo Comunitário no Brasil e no Chile. *Artigo apresentado ao GT 11 – "Turismo e Gestão Organizacional"* do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do

MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de julho de 2006.

SÁNCHEZ VÁSQUEZ, A. (2003). *A tiempo y a destiempo. Antología de ensayos*. México: Fondo de Cultura Económica.

SCHÄRER, R. (2003). Turismo Sustentável: Um Estudo de Caso sobre a Experiência da Comunidade da Praia do Canto Verde no Litoral do Ceará. *PASOS*. Vol.1, nº2, 231-242.

SEAP (2003). *1ª. Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca – Caderno de Resoluções*. Luziânia (GO), SEAP/PR, 23 p.

SEAP (2008). *Mais Pesca e Aquicultura: Plano de Desenvolvimento Sustentável*, 24p. Disponível em [www.mpa.gov.br](http://www.mpa.gov.br)

SEAP (2009). *Política Territorial de Pesca e Aquicultura*, 16p. Disponível em [www.mpa.gov.br](http://www.mpa.gov.br)

SEAP (2010). *Registro Geral da Pesca – Resultado do Recadastramento dos Pescadores no Brasil*. Brasília, 104p. Disponível em [www.mpa.gov.br](http://www.mpa.gov.br)

SEIXAS, C.; TROUTT, E. (2004). Social Economic and Ecological Feedbacks in Lagoon Fisheries: Management Principles for a Co-evolutionary. *Interciencia* Vol. 29 (7), 362-368.

SEIXAS, C.; KALIKOSKI (2006). *Gestão Compartilhada de Recursos Pesqueiros no Brasil. Relatório do Workshop* realizado entre 03 e 05 de Maio de 2006 em Tamandaré – PE. 41 p.

SERRA, R. (2007). Concentração espacial das rendas petrolíferas e sobrefinanciamento das esferas de governos locais. In: PIQUET, R & SERRA, R. (Org.) *Petróleo e Região no Brasil: O Desafio da Abundância*. Rio de Janeiro, Garamond, 77-110.

SERRÃO, M.A.; WALTER, T.; VICENTE, A. de S. (2009) Educação Ambiental no Licenciamento – duas experiências no litoral baiano. In: Loureiro, C.F.B. (2009). *Educação Ambiental no Contexto de Medidas Mitigadoras e Compensatórias de Impactos Ambientais: A Perspectiva do Licenciamento*. Livro em edição pelo Centro de Recursos Ambientais – CRA – BA, Série Educação Ambiental, Vol.5, 105-146.

SINGER, P. (2000), "Economia dos setores populares: propostas e desafios", In: Kraychete G. Lara, F.; Costa, B (orgs.), *Economia dos setores populares: entre a realidade e a utopia*, Petrópolis, RJ, Vozes.

SINGER, P. (2002). Introdução à economia solidária. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo.

SOARES, G.J.V & FERREIRA, F.M. (2002). Associativismo, Cadeias Produtivas e Cidadania: Uma Abordagem com Piscicultores num Contexto de Desenvolvimento Local no Semi-Árido Nordestino. ANAIS: I CEBEU, UFPB, disponível em <http://www.prac.ufpb.br/anais>, 12p.

SOARES, A.L.S (2009). O Mercado e a Cadeia Produtiva do Pescado Fluminense. In: VIANA, M. Diagnóstico da Cadeia Produtiva da Pesca Marítima no Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, FAERJ: SEBRAE, 61-90p.

SONODA, D.Y. (2006). Demanda por Pescados no Brasil entre 2002 e 2003. *Tese de Doutorado*, Piracicaba, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queirós – ESALQ/USP, Área de Concentração em Economia Aplicada, 102p.

STEINER, P. (2006). *A Sociologia Econômica*. São Paulo, Editora Atlas, 134p.

SILVA, L.G. (2004). *Caiçaras e Jangadeiros: Cultura Marítima e Modernização no Brasil (1920-1980)*. Série e Documentos Relatórios de Pesquisa, nº1. São Paulo, SP, 87p.

SUZIGAN, W.; FURTADO, J.; GARCIA, R.; SAMPAIO, S. (2001). Aglomerações industriais no estado de São Paulo. *Economia Aplicada*, v. 5, n. 4, out-dez.

UFRJ/SOLTEC/PÓLO NÁUTICO/NUPEM (2005). Pesquisa-ação na Cadeia Produtiva da Pesca em Macaé. *Relatório 1* (Mimeo).

UFRJ/SOLTEC/PÓLO NÁUTICO/NUPEM (2006). Pesquisa-ação na Cadeia Produtiva da Pesca em Macaé. *Relatório Final*. Setembro de 2006, 174p.

VASCONCELLOS, M.; DIEGUES, A.C.; SALES, R.R de (2007). Limites e possibilidades na gestão da pesca artesanal costeira. In: COSTA, A. L. (Org.) *Nas Redes da Pesca Artesanal*. Brasília, IBAMA, 15-83.

VIANA J.P., DAMASCENO J.M.B., CASTELLO L., CRAMPTON W.G.R., (2004). Economic incentives for sustainable community management of fishery resources in the Mamirauá Sustainable Development Reserve, Amazonas, Brazil. In Silvius K., Fragoso J., and Bodmer R. (Ed.) *People in Nature: Wildlife Conservation in South and Central America*. Columbia University Press, New York, 139-154.

VILARDO, C. (2007). Avaliação Ambiental de Pesquisas Sísmicas Marítimas no Brasil: Evolução e Perspectivas. *Dissertação de Mestrado*. Área de Concentração Planejamento Ambiental / Programa de Planejamento Energético – COPPE/UFRJ. Rio de Janeiro. 228 p.

VILLELA, A.G. (2006). Análise da Implementação de Planos de Compensação da Pesca: Histórico e Evolução. *Monografia* elaborada como parte dos requisitos para o curso de Gestão Pesqueira Participativa promovido pelo IBAMA, 28p.

WALTER, T. (2000). Ecologia da Pesca Artesanal no Lago Paranoá, Brasília, DF. *Dissertação de Mestrado*, Programa de Pós-Graduação em Ciências de Engenharia Ambiental, USP, São Carlos.

WALTER, T. (2008). Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal? Exame de Qualificação, CPDA/UFRRJ, 108p.

WALTER, T. et al. (2004), Interferência da Atividade de Petróleo na Pesca: Aspectos do Licenciamento Ambiental. In: *Anais do I Seminário de Gestão Sócio-ambiental para o Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca no Brasil – I SEGAP*, Rio de Janeiro (RJ), 25 a 27 de Agosto de 2004, SAGE/COPPE/UFRJ, 9pp.

WALTER, T. & MENDONÇA, G. (2007). Pode o licenciamento ambiental promover o desenvolvimento local? Uma reflexão a partir do Baixo Sul – BA. IN: Anais do Seminário de Comemoração dos 30 anos do CPDA, realizado entre 13 e 15 de junho de 2007, 15p.

WALTER, T. & PETRERE JR. (2007). The small-scale urban reservoir fisheries of Lago Paranoá, Brasília, DF, Brasil. *Braz. J. Biol.*, 67(1): 9-21.

WESSELS , C. R. et. al. (2001). Product certification and ecolabelling for fisheries sustainability. *FAO Fisheries Technical Paper 422*, Rome, FAO.

WILKINSON, J. (2002). Sociologia Econômica, a Teoria das Convenções e o Funcionalismo do Mercado. *Ensaios FEE*, Porto Alegre, v. 23, n.2, 805-825.

WILKINSON, J. (2003). A pequena produção e sua relação com os sistemas de distribuição. *Fodepal*, 23p.

WILKINSON, J. (2006). Fish: A Global Value Chain Driven on to the Rocks. *European Society for Rural Sociology*. Vol. 46 (2)

WILKINSON, J. (2007) Global Values Chain and Networks in dialogue with... *Paper presented to "Conceptualising Network/Chain and Comparison"*. DIIS, Copenhagen, April, 16-17, 2007, 14p.

WILKINSON, J. (2008). *Mercados, Redes e Valores*. Porto Alegre, Editora UFRGS, 213p.

WILKINSON, J.; ROCHA, R.; FUERTES, P. (2006). *Supermarkets and the Artisanal Fisheries Sector in Latin America Case Studies from Brazil and Peru*. FAO, GLOBEFISH Research Programme, Vol. 85, Rome, 76p.

WOOD, A. (2001). Value Chains: An Economist's Perspective. IDS Bulletin, Número Especial: "The Value of Value Chains", Vol. 32, No. 3: 41-45.

ZILIOLOI, R.M. (2008). Levantamento do Impacto Socioambiental causado pelo Turismo na Região do Rio Carapitangui e Povoado de Barra Grande – BA. Rosana, UNESP, SP, [Monografia], 72p.

ZYLBERSZTAJN, D. (2000). Conceitos Gerais, Evolução e Apresentação do Sistema Agroindustrial. In: ZYLBERSZTAJN, D; NEVES, M.F. (2000). *Economia e Gestão de Negócios Agroalimentares*, São Paulo, Editora Pioneira, 1-21.

# **ANEXOS**

**Anexo A – Entidades que participaram dos Seminários Institucionais e Integrados no âmbito do Projeto CIPAR Baixo Sul – BA e cuja participação contribui às análises realizadas na pesquisa.**

<b>1º Seminário Institucional</b>	<b>2º Seminário Institucional</b>	<b>1º Seminário Integrado</b>
<i>20 a 22.07.2009</i>	<i>09 e 10.11.2009</i>	<i>16 a 18.03.2010</i>
<i>Valença/BA</i>	<i>Camamu/BA</i>	<i>Cachoeira/BA</i>
<b>Instituições</b>		
ASSOCENE	ASSOCENE	ASSOCENE
Bahiapesca	IBAMA – Coordenação Geral de Petróleo e Gás – CGPEG/DILIC	Bahiapesca
CAR	IMA	Banco do Nordeste
EBDA	MPA – Superintendência da Bahia	CONAB
El Paso	Núcleo Executivo do Território Baixo Sul	IBAMA – Superintendência da Bahia
FEPPESBA	Prefeitura Municipal de Camamu	IMA
IBAMA – Coordenação Geral de Petróleo e Gás – CGPEG/DILIC	Prefeitura Municipal de Taperoá	INSS
IBAMA – Superintendência da Bahia	Prefeitura Municipal de Nilo Peçanha	MPA – Superintendência da Bahia
MPA – Superintendência da Bahia	Secretaria de Saúde do Estado da Bahia – 5ª DIRES	Secretaria de Saúde do Estado da Bahia – 5ª DIRES
Núcleo Executivo do Território Baixo Sul		
Prefeitura Municipal de Camamu		
Prefeitura de Taperoá		
Prefeitura de Valença		
PETROBRAS		

## Anexo B: Roteiros de entrevistas utilizados no âmbito da pesquisa

a) *Roteiro para entrevistas com restaurantes e bares:*

### 1. Informações da entrevista

1.1	Localidade	Data:
1.2	Entrevistadores:	
1.3	Nome do Restaurante/bar:	
1.4	Nome do entrevistado:	
1.5	Função no restaurante/bar:	
1.6	Contato:	
1.7	Tempo de existência na localidade (em anos):	
1.8	Restaurante fica aberto o ano todo? ( ) Sim; ( ) Não, qual o período (meses)	

### 2. Dados do proprietário

2.1	Nome:	
2.2	Estado Civil:	2.3 Idade:
2.4	Origem:	2.5 Sexo:
2.6	Escolaridade:	2.7 Nº de dependentes:
2.8	Ocupação anterior:	
2.9	Possui outra fonte de renda? ( ) não; ( ) sim. Qual?	

### 3. Importância do pescado para o restaurante/bar

3.1	Dentre os pratos servidos, qual a importância dos frutos do mar (em %)?
3.2	Dentre os pratos confeccionados com frutos do mar, qual o de maior saída? nome do prato/matéria-prima/preço
3.3	E o de menor saída? nome do prato/matéria-prima/preço
3.4	Quais são os principais tipos de pescado para o restaurante/bar?

### 4. Estratégias para aquisição e armazenagem dos frutos do mar.

4.1	De quem e onde você costuma comprar os principais frutos do mar?
4.2	Eles são comprados frescos ou congelados? Inteiros ou em filé/catado?
4.3	Você estoca parte da produção? Porque? Qual sua capacidade de estoque?
4.4	Conduzir a entrevista sobre a estratégia adotada pelo restaurante de forma a compreender quais os principais fatores são considerados (preço, regularidade de oferta, qualidade sanitária, aspectos ambientais, fatores sociais). Observar se há fidelidade ao vendedor e porque e se é feito uso de espécies exóticas ou oriundas da aquicultura. Verificar se integra alguma rede/cadeia de restaurantes.

## **5. Aplicar calendário**

## **6. Análise sobre a cadeia produtiva da pesca**

6.1	Quais as principais dificuldades observadas pelo senhor(a) para se trabalhar com pratos elaborados com frutos do mar?
6.2	Como o senhor/senhora acha que a cadeia produtiva do pescado no Baixo Sul poderia ser melhorada?

*b) Roteiros para entrevistas com peixarias*

### **1. Informações da entrevista**

1.1	Localidade	Data:
1.2	Entrevistadores:	
1.3	Nome da Peixaria/comerciante:	
1.4	Nome do entrevistado:	
1.5	Contato:	
1.6	Tempo de existência na localidade (em anos):	

### **2. Dados do proprietário**

2.1	Nome:	
2.2	Estado Civil:	2.3 Idade:
2.4	Origem:	2.5 Sexo:
2.6	Ocupação anterior:	
2.7	Possui outra fonte de renda? ( ) não; ( ) sim. Qual?	

### **3. Diversidade de frutos do mar na peixaria**

3.1	Verificar quais são os principais tipos de pescado na peixaria, questionando a participação de pescados de segunda.
-----	---

### **4. Estratégias para aquisição e armazenagem dos frutos do mar.**

4.1	De quem e onde você costuma comprar os principais frutos do mar?
4.2	Eles são comprados frescos ou congelados? Inteiros ou em filé/catado?
4.3	Você estoca parte da produção? Porque? Qual sua capacidade de estoque?

4.4	Conduzir a entrevista sobre a estratégia adotada pela peixaria de forma a compreender quais os principais fatores são considerados (preço, regularidade de oferta, qualidade sanitária, aspectos ambientais, fatores sociais). Observar como são estabelecidas as relações entre peixaria-pescador e entre peixaria-clientes e se é feito uso de espécies exóticas ou oriundas da aquicultura.
-----	--

### 5. Estratégias de venda adotada:

5.1	Abordar para quem a peixaria vende pescado e se ele é destinado, também, a outros lugares fora do Baixo Sul.  Pedir para o entrevistado dimensionar quanto de pescado vai para fora. Tentar o contato de alguns dos compradores que ficam fora do Baixo Sul.
-----	--

### 6. Aplicar calendário

### 7. Análise sobre a cadeia produtiva da pesca

7.1	Como o senhor/senhora acha que a cadeia produtiva do pescado no Baixo Sul poderia ser melhorada?
-----	--

c) *Modelo de calendário utilizado nas entrevistas*

Estabelecimento: Localidade: Data:

Meses	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
<b>Funcionários</b>												
<b>Movimento (para restaurantes)</b>												
<b>Aquisição de matéria prima. Produtos e sub-categoria (quantidades/preço)</b>												

d) *Roteiro para entrevistas junto a feirantes*

Entrevistado: Banca nº: Data

**Espécie** → Origem, Forma beneficiamento, Forma de armazenamento, Preço compra, Preço venda, Para quem vende

**Estrutura da feira** → Insumos oferecidos, taxas pagas, Número de bancas, condições da estrutura

Conversar sobre a estratégia de compra.

**Anexo C – Categorias elaboradas para diagnóstico da cadeia produtiva por meio de informações secundárias.**

1. Informações Gerais sobre a comunidade pesqueira:
  - a) Nome da comunidade;
  - b) Município;
  - c) MicroSAL;
  - d) Fontes de Informação;
  - e) Ano de referência
2. Caracterização da Unidade Doméstica de Produção – UDP:
  - a) Tipos de UDP presente na comunidade: familiar e/ou contratada;
  - b) Atribuição do homem na UDP;
  - c) Atribuição da mulher na UDP;
  - d) Outras atividades econômicas que compõem a renda familiar.
3. Caracterização dos meios de produção utilizados pelas UDP's nas comunidades:
  - a) Tamanho da frota;
  - b) Tipo de embarcação e de sistema de propulsão;
  - c) Regimes de propriedade da embarcação observados;
  - d) Tipos de petrecho de pesca;
  - e) Regimes de propriedade dos petrechos observados;
  - f) Ocupações existentes relacionadas às embarcações e petrechos;
  - g) Principais insumos utilizados na etapa de produção.
4. Produção Pesqueira:
  - a) Principais recursos capturados pelas UDP's;
  - b) Safras existentes;
  - c) Produção anual total estimada;
  - d) Áreas de pesca.
5. Armazenamento e beneficiamento dos frutos do mar:
  - a) Formas de acondicionamento dos frutos do mar à bordo;
  - b) Infraestrutura para desembarque;
  - c) Características do beneficiamento;
  - d) Regime de trabalho associado ao beneficiamento: familiar ou contratado;
  - e) Formas de conservação da produção pela UDP;
  - f) Estrutura de conservação presentes nas UDP's.
6. Características da 1ª comercialização e dos intermediários-residentes:
  - a) Destino da produção: auto-consumo e/ou mercado;
  - b) Formas de comercialização realizadas pelas UDP's em cada comunidade: direta (rua, feira e restaurantes) e/ou indireta (intermediário-residente, intermediário-visitante, peixarias);
  - c) Número de atravessadores/peixarias residentes na comunidade (intermediário-residente);
  - d) Estruturas de conservação presentes na etapa de comercialização;
  - e) Estruturas de comercialização públicas ou coletivas e estado de funcionamento;

- f) Destinação da produção pelo primeiro-intermediário: município/região;
- g) Características do fornecimento: restaurantes, peixarias, consumidores, mercado/feira, ambulante, etc.

7. Características político-institucionais:

- a) Entidades representativas dos pescadores e marisqueiras;
- b) Infraestrutura existente relacionada à organização;
- c) Acesso aos direitos trabalhistas e de seguridade social (aposentadoria, seguro-defeso, bolsa-família);
- d) Características do crédito;
- e) Interferências externas: petróleo, turismo, aquicultura, etc;
- f) Conflitos observados;
- g) Projetos ou ações educativas existentes com vistas à organização social dos pescadores e/ou estruturação da cadeia produtiva.

**Anexo D – Características do PRONAF Pesca e Aquicultura e demais políticas de crédito de responsabilidade do MPA denominado de Plano Safra das Águas para 2010/2011<sup>164</sup>**

<b>Programa</b>	<b>Limite de crédito</b>	<b>Prazo (ano)</b>	<b>Carência</b>	<b>Taxa de juros</b>
Microcrédito Produtivo Pesca e Aquicultura (investimento)	Até R\$2.000,00	Até 2 anos	*	0,5% a.a.
Grupo Pesca e Aquicultura Familiar (investimento)	Até R\$10.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	1% a.a.
	Entre R\$10.000,00 e R\$ 20.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	2% a.a.
	Entre R\$ 20.000,00 e R\$ 50.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	4% a.a.
Grupo Pesca e Aquicultura Familiar (custeio)	Até R\$10.000,00	Até 01 ano	Até 90 dias	1,5% a.a.
	Entre R\$ 10.000,00 e R\$ 20.000,00	Até 01 ano	Até 90 dias	3% a.a.
	Entre R\$ 20.000,00 e R\$ 50.000,00	Até 01 ano	Até 90 dias	4,5% a.a.
Pronaf Pesca e Aquicultura Mulher (investimento)	Até R\$10.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	1% a.a.
	Entre R\$10.000,00 e R\$ 20.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	2% a.a.
	Entre R\$ 20.000,00 e R\$ 50.000,00	Até 8 anos	Até 3 anos	4% a.a.
Pronaf Pesca e Aquicultura Jovem (investimento)	Até R\$10.000,00	Até 10 anos	Até 3 anos	1% a.a.
Pronaf Pesca e Aquicultura (custeio e comercialização) de Agroindústrias Familiares	Individual Até R\$ 10.000,00	Até 12 anos	*	1% a.a.
	Coletivo até R\$ 500.000,00			
	Individual			2% a.a.

<sup>164</sup> Fonte: Ministério da Pesca e Aquicultura, em julho de 2010.

	Acima de R\$ 10.000,00 e até R\$ 20.000,00			
	Coletivo acima de R\$ 500.000,00 e até R\$ 10 milhões			
Pronaf Pesca e Aquicultura Cotas-Partes  Investimento/Custeio	Limite individual até R\$ 10.000,00	Até 03 anos		4% a.a.
	Limite coletivo até R\$20 milhões	Até 06 anos		4% a.a.
PRONAF Mais Alimentos - Investimento	INDIVIDUAL de R\$ 10.000,00 até R\$ 130.000,00	Até 10 anos	Até 3 anos	2 % a.a.
	COLETIVO até R\$ 500.000,00			
REVITALIZA **	INDIVIDUAL de R\$ 10.000,00 até R\$ 130.000,00	Até 10 anos	3 anos	2 % a.a.
	COLETIVO até R\$ 500.000,00			

\* A ser fixado pela instituição financeira, de acordo com o ciclo produtivo, \*\* com anuência do MPA.

#### **APOIO PRODUTIVO PARA AQUICULTURA E PESCA**

<b>Programa</b>	<b>Limite de crédito</b>	<b>Prazo (ano)</b>	<b>Carênci a</b>	<b>Taxa de juros</b>
Moderagro (Investimento)	Individual até R\$ 600 mil	Até 8 anos	Até 3 anos	6,75% a.a.
Prodecoop (Investimento/comercialização)	Até R\$ 200 milhões por cooperativa	Até 12 anos	Até 3 anos	6,75% a.a.
Finame (investimento)	Não possui	Até 5 anos	-	12,35% a.a.
Custeio Tradicional MCR 6.2	Individual Até R\$ 600 mil	Até 2 anos	-	6,25% a.a.
Moderinfra (Investimento)	Individual até R\$ 1,3 milhão e coletivo até R\$ 4 milhões	Até 12 anos	Até 3 anos	6,75% a.a.

**RECURSOS DOS FUNDOS FNO, FNE E FCO (INVESTIMENTO, CUSTEIO E COMERCIALIZAÇÃO)**

Programa	Limite de crédito	Prazo (ano)	Carência	Taxa de juros
FNO Amazônia Sustentável Rural	Entre R\$ 33.000,00 e R\$ 1.688.000,00	Até 12 anos	Até 3 anos	Entre 5% e 8,5%
FNE - AQUIPESCA	Entre R\$ 110.000,00 e R\$ 1.400.000,00	Até 12 anos	Até 4 anos	Entre 5% e 8,5%
FCO PROAQUA	Até R\$ 10 milhões por tomador	Até 12 anos	Até 3 anos	Entre 5% e 8,5%
FCO PESCART	Até R\$ 10 milhões por tomador	Até 12 anos	Até 3 anos	Entre 5% e 8,5%