

Turismo rural, agregação de valor, gastronomia e Identificação Geográfica na carcinicultura marinha do Sul do Brasil

Giovanni Lemos de Mello

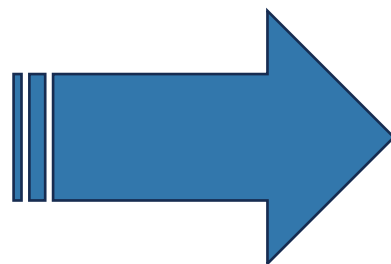
Universidade do Estado de Santa Catarina

Editor-chefe da Revista Aquaculture Brasil®

Sócio-proprietário da Mar do Brasil e do Trapiche



**ACESSE A
PALESTRA!**





Artigo

Turismo Rural, Agregação de Valor, Gastronomia e Identificação Geográfica na Carcinicultura Marinha do Sul do Brasil

Giovanni Leves de Melo
Professor da Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC
giovanni.leves@udesc.br

Notícia Fernandes Perchin
Pesquisador em Produção e Comércio de Camarão Marinho do Brasil, Agência Católica de Inovação
noticia.fernandes@igmail.com

Introdução

há 6000 anos, na edição nº 1 (Ano XXIII, junho de 2023) da Revista da ABCC, publicamos o artigo denominado **Novos horizontes na criação de camarões marinhos em Santa Catarina**. Na época, buscando elucidar os desafios produtivos do Sul do Brasil, bem como uma "luz no fim do túnel", em relação à adoção dos sistemas bélicos de produção, com a utilização das (poli-cordão) sendo realizadas em várias, de forma inovativa e biológica. Ou seja, a partir da pandemia da Covid-19 e da "nova normal", novos métodos de comercialização de produtos marinhos surgiram com total êxito em todo o País, não somente no Sul, como também na região Nordeste.

Antes da Covid-19, os carcinicultores catarinenses tinham como foco a comercialização para a indústria (hoje parte, para os "atracados de fora"). Então, de repente, disse-se que o produtor não deveria se preocupar com o produto para casa após o término da produção... tudo "praticamente" vendido!

Desde e após a pandemia, não que este cenário tenha mudado radicalmente, mas diversos esforços vêm sendo realizados para que uma **diversificação nos rumos comerciais** possa ocorrer (Figura 1).

Interessante destacar o último parágrafo do artigo mencionado, escrito há dois anos de forma irônica, para a Revista da ABCC:

"Apesar da pandemia, os produtores catarinenses permaneceram a abastecer o mercado de varejo. A criação em um ambiente fechado e a comercialização apenas para indústria, ações de venda de camarão e turismo rural estão ganhando força das propriedades. Um novo mercado foi descoberto. São os novos tempos!"

Passados dois anos, podemos concluir que tudo (e mais alguma coisa) se concretizou. É o que veremos nas próximas páginas.

Antes do Covid-19:

- Produção de camarões, com peso médio de despesa de 10-12 g (80-100 peças/kg).
- Despesa a única para a indústria, atendendo o mercado regional.
- Venda no atacado.
- Dependência de uma longa cadeia de intermediários.
- Preço baixo (Tabela de preços do NE + R\$ 2.000/kg).
- Qualidade pobre com o quilo de produto final.

Após a pandemia:

- Produção de camarões maiores e com maior valor comercial (15 a 20g).
- Adoção de despesa por Cam, especialmente com uso de larvários.
- Venda pelo mercado local.
- Venda no varejo.
- Quilão de qualidade de investimentos.
- Melhorias feitas na produção.
- Melhor cultivo com o produto final.
- Qualidade superior, apresentação do produto.

Figura 1. Síntese de mudanças nos rumos de produção e comercialização de camarões marinhos em Santa Catarina.

Assunto “Processamento e Agregação de valor/[Mercado e Comercialização]”



Edição 1 – 2023
7 páginas



Edição 2 – 2023
17 páginas

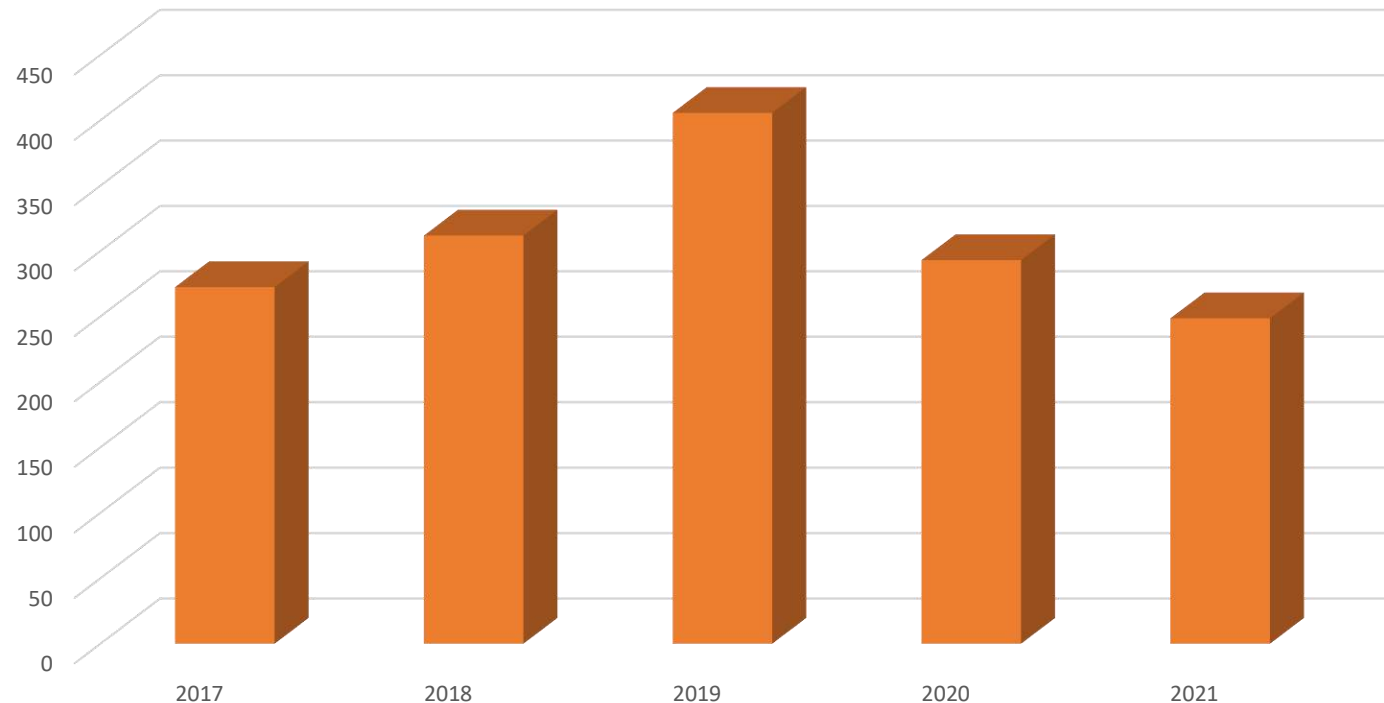


Edição 3 – 2023
29 páginas

Sumário

1. Histórico da produção de camarões marinhos em SC
2. Turismo rural
3. Agregação de valor
4. Gastronomia
5. Identificação Geográfica

1. Histórico da produção de camarões marinhos em SC



Produção de camarões marinhos da espécie *Litopenaeus vannamei* em Santa Catarina nos últimos cinco anos (em toneladas). Fonte: Cedap/Epagri (cedap.epagri.sc.gov.br).

Berçários intensivos: Uma ferramenta importante para o Sul do Brasil



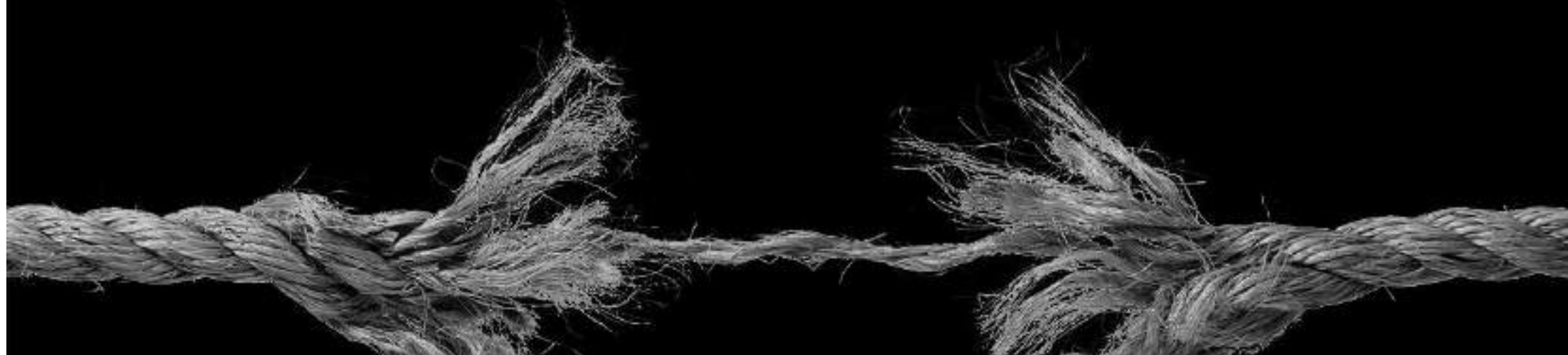
Berçário intensivo da empresa Mar do Brasil Aquicultura. São seis berçários de 600 m³/cada (20 x 25 x 1,2 m), com geomembrana de 0,6 mm, estufa com filme plástico de 150 micras e aeradores de pás.



COVID-19

Coronavirus Disease 2019

como fazer da
crise
uma oportunidade



Antes do Covid-19:

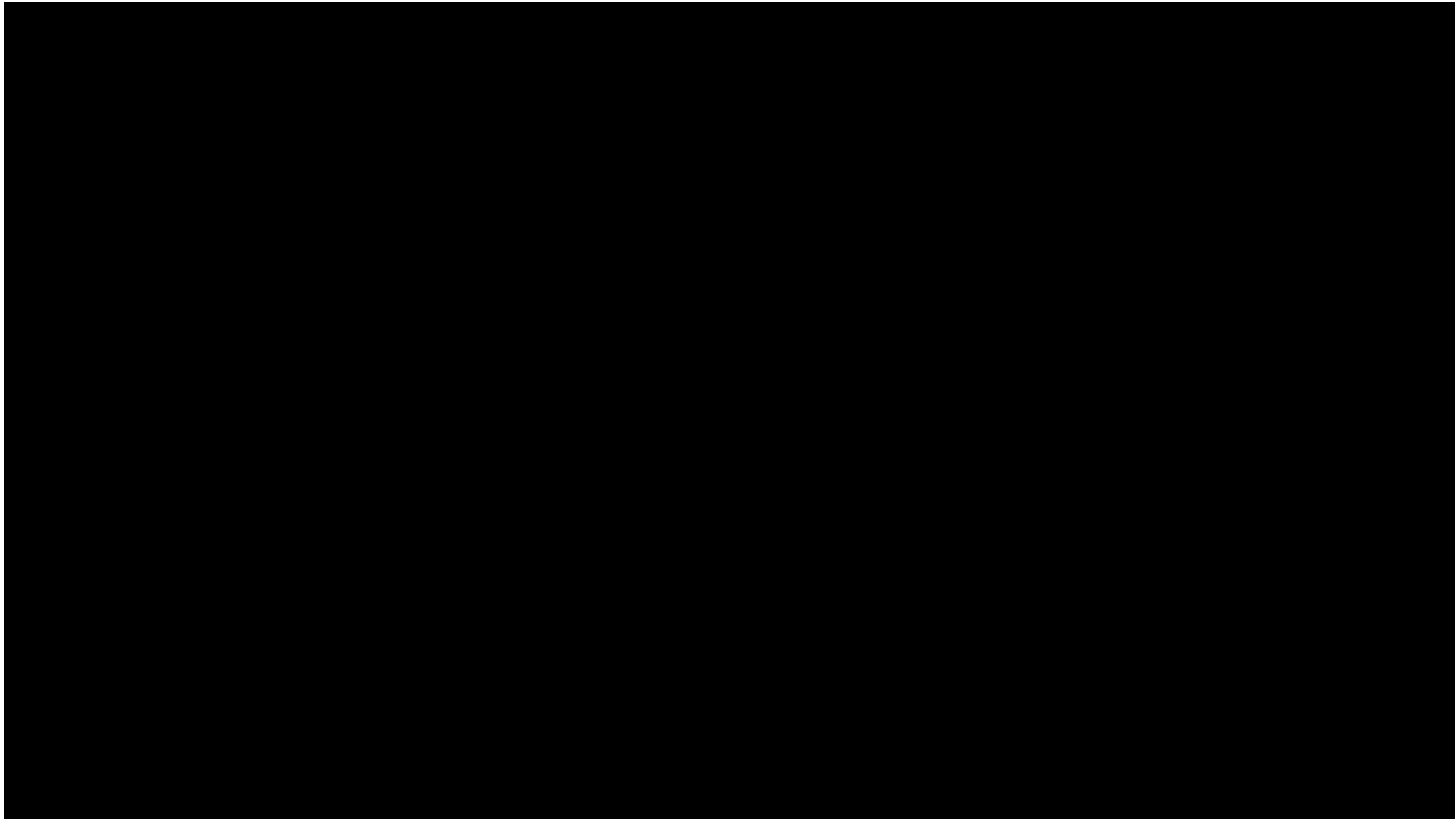
- Produção de camarões com peso médio de despesca de 10-12 g (80-100 peças/kg);
- Densidades de povoamento de 15 a 25 cam/m²;
- Despesca única para a indústria, atendendo o mercado regional;
 - Vendas no atacado;
- Dependência de uma longa cadeia de atravessadores;
- Preço tabelado (Tabela de preços do NE + R\$ 2-3,00/kg)
- Cuidado padrão com a qualidade do produto final.



Após a pandemia:

- Produção de camarões maiores e com maior valor comercial (15 a 25g);
- Densidades de povoamento de 5 a 15 cam/m²;
- Adoção de despescas parciais, especialmente com uso de tarrafas;
 - Busca pelo mercado local;
 - Vendas no varejo;
- Quebra da cadeia de atravessadores;
 - Melhores preços na porteira;
- Maiores cuidados com o produto final (gelo em abundância, embalagens, apresentação do produto).

Tendência de mudanças nos rumos da produção e comercialização de camarões marinhos em Santa Catarina.



2. Turismo rural



mar.dobrasil



mar.dobrasil Camarões em fase de alfabetização, você só encontra nas fazendas da Mar do Brasil Aquicultura!

📍 @giovannidemello

#camarao #camaroes #shrimp #shimpculture #aquicultura

[Ver insights](#)



Curtido por deiruama e outras 82 pessoas

April 14, 2020



Assuntos > Notícias > Turismo será responsável por quase 8 milhões de empregos e 7,8% do PIB do Brasil em 2023, afirma WTTC

DADOS

Turismo será responsável por quase 8 milhões de empregos e 7,8% do PIB do Brasil em 2023, afirma WTTC



Levantamento confirma que o setor no Brasil se recuperou e excedeu os níveis pré-pandêmico

Publicado em 30/05/2023 14h17

Compartilhe: [f](#) [X](#) [in](#) [m](#) [e](#)



Retrato do turismo rural no Brasil com foco nos Pequenos Negócios (Sebrae, 2013)



Gráfico 6



Gráfico 7

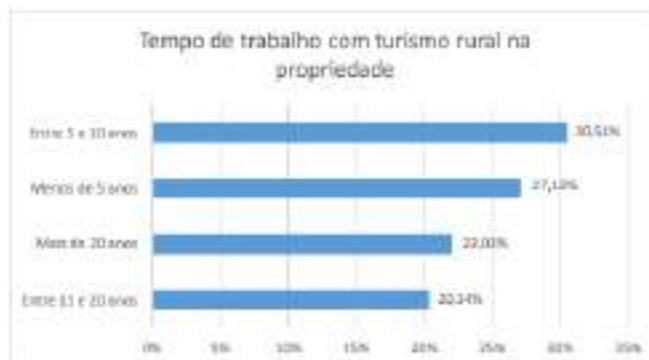


Gráfico 10



Gráfico 11



Gráfico 8



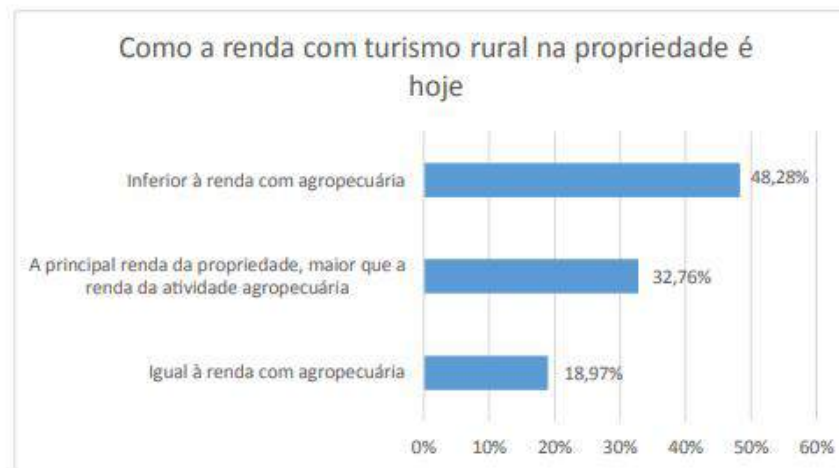
Gráfico 9



Gráfico 8



Gráfico 9





PESCA • GASTRONOMIA • EVENTOS

| INÍCIO | NOSSO ESPAÇO | CARDÁPIO | PESCARIA | CONTATO



NOSSOS SERVIÇOS

Conheça nosso local



PESCARIA

Conheça mais sobre a variedade de nossos peixes, com pesca nas modalidades esportiva e por quilo.

SAIBA MAIS



RESTAURANTE

Venha conhecer nosso amplo e variado cardápio, com comidas e bebidas deliciosamente diferenciadas, feitas com ingredientes frescos da mais alta qualidade.

CONHEÇA O CARDÁPIO



MAR DO BRASIL

A safra 2021-2022 já começou!
Despescas a partir de 27 de novembro.
Entre em contato e garanta o melhor camarão do mundo em sua mesa.

48 9 9601 4090



MAR DO BRASIL

Venha tarrapear o melhor camarão do Mundo!

Abertura da safra
2021/2022

18 de dezembro | 8:00 às 18:00
Estrada Geral da Caputera | Laguna - SC

CONTATO: 99601-4090



Fazenda Mar do Brasil
(Laguna/SC)
recebendo um grupo
de turistas da terceira
idade para um café
colonial, que inclui
uma visita na
propriedade e a
possibilidade de
tarrafejar e adquirir
seus próprios
camarões.



Características da operação

Quantidades vendidas: 2 a 3kg são comercializadas para os consumidores finais, como também volumes maiores, de 100-200 kg para restaurantes e peixarias

A operação começa a partir das 05-06 h da manhã, quando por volta de 10-20kg de ração são lançados nas comportas de despesca dos viveiros selecionados

Não importa se o viveiro possui 2, 5, 10 ou 30 camarões por metro quadrado



O produtor Clemilson de Andrade Francisco, mais conhecido como “Sorriso”, tarrafeando camarões para venda no varejo.

“Virada de chave”

Safra 2019/2020 = 5% das vendas no varejo

Safra 2020/2021 = 50% das vendas no varejo

Safra 2021/2022 = 90% das vendas no varejo


Safra 2022/2023 = 95% das vendas no varejo



“Para nós que somos do universo da aquicultura, muitas vezes não percebemos ou não valorizamos o quanto é encantadora a paisagem de uma fazenda litorânea de criação de camarões marinhos. Soma-se a isto, os milhares de turistas e veranistas que circulam próximos a áreas de produção. Abrir as fazendas para o turismo rural pode representar uma excelente oportunidade de negócio. Além disso, é uma baita divulgação de nossa área!”

3. Agregação de valor (conexão!)





CAMARÃO PONTA NEGRA 8 UNIDADES

61

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molhos golf e geleia de pimenta agridoce.

Conexão



“A conexão entre a aquicultura e o mercado nunca foi tão forte no País, ao menos, tratando-se da tilapicultura”.







Panorama da AQUICULTURA

TILÁPIAS a R\$1,30/kg
Assim querem os frigoríficos. **É POSSÍVEL?**



Filetagem de Tambaqui:

Cortes aprimorados abrem mercado para peixes redondos

Lambari:

Uma espécie de pequeno porte e grandes possibilidades

Ranicultura:

Encontro em São Paulo discute o futuro da atividade



“O ânimo dos tilapicultores no Paraná foi abalado com os baixos preços ofertados pela tilápia ao final da safra passada (entre R\$ 1,10 a 1,40/kg)...



aquaculturebrasil

Preços da Tilápia!!!

Confira aqui toda semana as últimas cotações da Tilápia e Camarão!!!

Time de parceiros da AB que contribuem para uma aquicultura mais forte:

- @fenacam_
- @ahvinternational
- @alcon_pet_food
- @alltech_la
- @aquaaltamar
- @aquatecbr
- @bernaueraquacultura
- @catfish.eng
- @dsmlatam

28 curtidas
HÁ 3 DIAS

Adicione um comentário...

**R\$ 1,30 p/ R\$ 9,74
749% em 22 anos!**

Os preços praticados do camarão beneficiado não variou

De janeiro a setembro de 2023, o camarão marinho de 10 g, beneficiado, inteiro ou filé, não apresentou variação de preços!

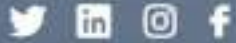
O PREÇO DO CAMARÃO MARINHO (10g)
Processado Inteiro: **R\$30,00** e Filé: **R\$ 67,20**
Permanecem estáveis desde janeiro de 2023.

Custo do processamento+embalagem

Camarão inteiro: R\$ 2,60+ R\$ 0,70 |
Camarão descascado (filé): R\$ 6,50 + R\$ 0,70.

Precisamos pensar em soluções!





PEOPLE

ABOUT

INNOVATION

SUSTAINABILITY

BRANDS

INVESTOR RELATIONS

INSIGHTS

The Fish Farm of the Future

We invented the Bluehouse that allows us to raise fish 100% on land.



Despite setbacks, Atlantic Sapphire still has big ambitions

By Chris Chase

January 27, 2022

SHARE    



The setbacks Atlantic Sapphire suffered in 2021 haven't deterred the company from reaching its goal of farming 220,000 metric tons (MT) of salmon a year in its Miami, Florida, U.S.A.-based recirculating aquaculture system (RAS) facility by 2031, Atlantic Sapphire Chief Sales and Marketing Officer Damien Claire told SeafoodSource.

Atlantic Sapphire faced a challenging year in 2021, with the company's Miami operation suffering a mass salmon mortality in March. Its Denmark facility then experienced a mortality incident in July – before being hit by a devastating fire in September. As a publicly-traded company, Atlantic Sapphire's unforeseen problems were quickly reflected in the company's

stock price, which dropped precipitously following the fire. Having started 2021 at above USD 17.00 (EUR 15.26), the company's stock price now sits just above USD 4.00 (EUR 3.59).

Agregar valor, se reinventar, definitivamente, é questão de sobrevivência!





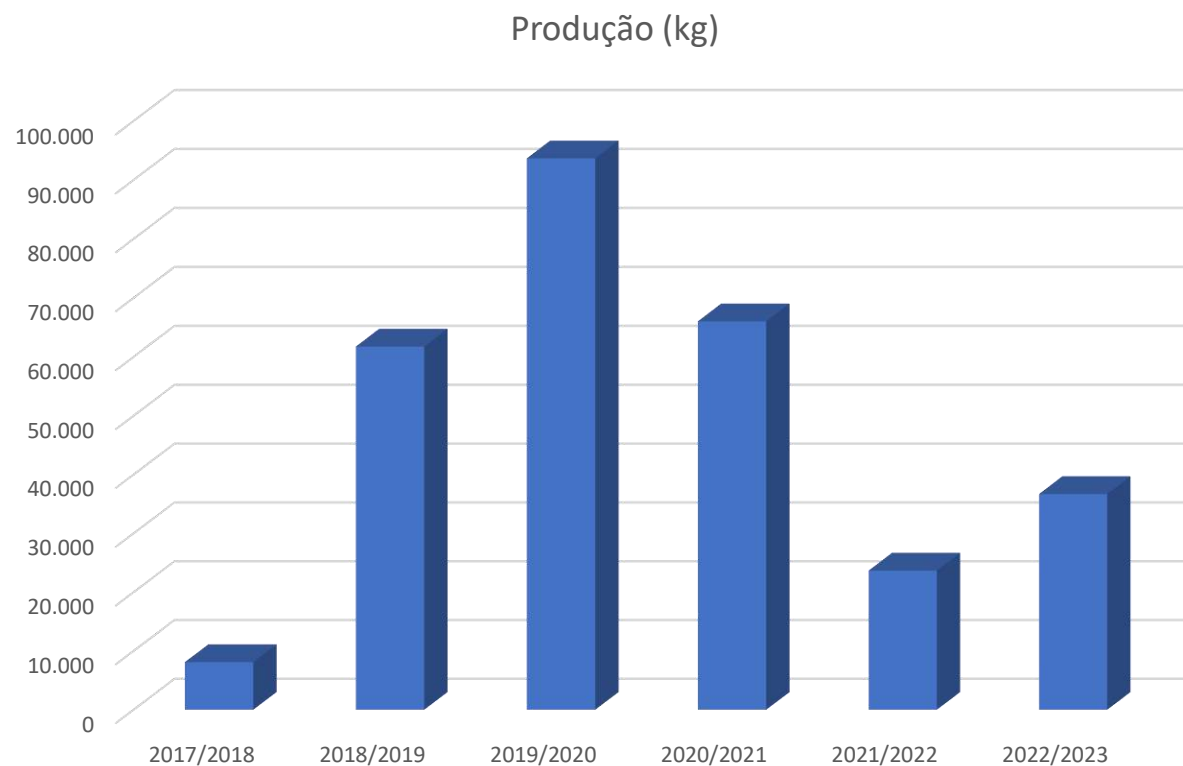
Preços de venda diferenciados

Safra 2021/2022 – Preços médios: **R\$ 37,32/kg.**

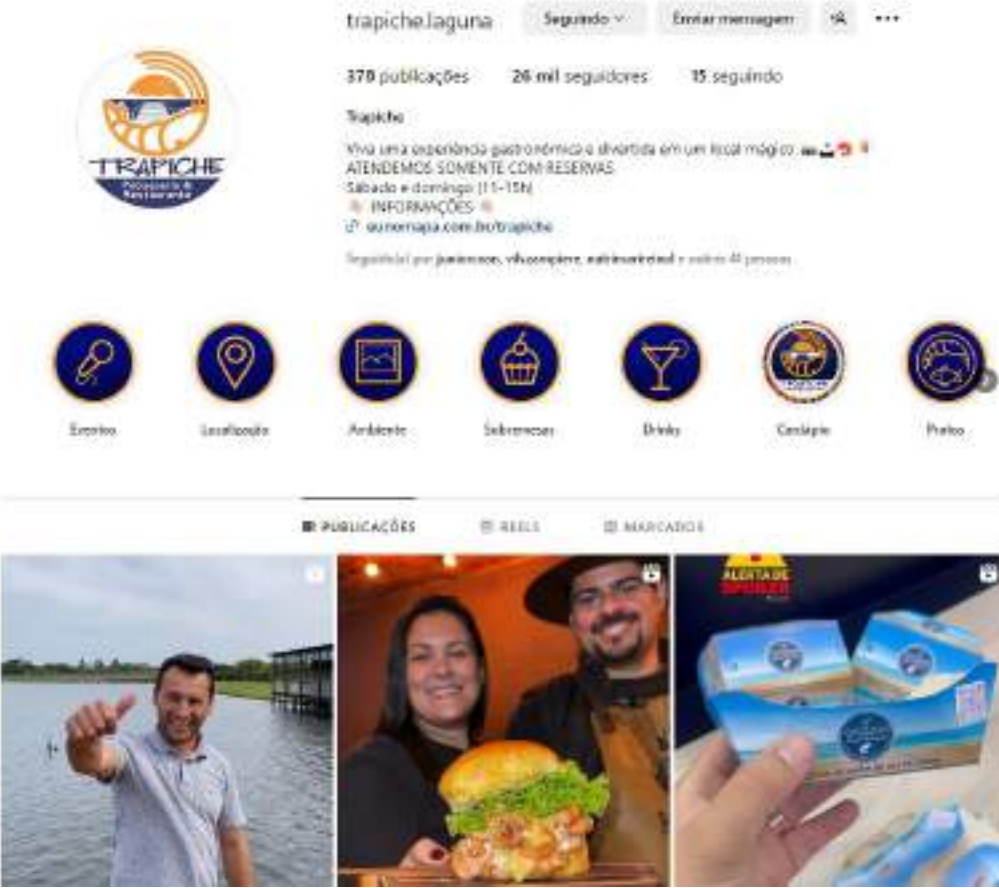
Safra 2022/2023 – Preços médios: **R\$ 35,01/kg.**

“Os carcinicultores catarinenses estão aprendendo a não vender mais camarão, mas sim, comercializar um produto diferenciado, que não existe no mercado. Vender uma experiência!”

Diversificar... Planos B, C, D...



4. Gastronomia



The screenshot shows the Instagram profile for 'trapiche.laguna'. The profile picture is a circular logo with a stylized boat and the text 'TRAPICHE PISCICULTURA & RESTAURANTE'. The bio includes the text: 'Viva em a experiência gastronômica e divertida em um local mágico. ATENDEMOS SOMENTE COM RESERVAS. Sábado e Domingo (11h-15h). INFORMAÇÕES: @nomapa.com.br/trapiche'. Below the bio are icons for 'Esportes', 'Localização', 'Arquiteto', 'Sobremesas', 'Drinks', 'Culinária', and 'Pato'. The post grid shows three images: a man pointing by a lake, a woman and man with a burger, and a hand holding a box of 'ALERTA DE SUSTENTABILIDADE' products.







Restaurante Trapiche (Laguna/SC)

Aberto aos sábados, domingos e feriados

Público médio: 500-700 pessoas por final de semana

Capacidade: 300 lugares nos três decks na beira d'água (ou do viveiro!)

Consumo de camarões: em média, 80 quilos de camarões descascados e **eviscerados** por final de semana

Extrapolando estes dados para um ano, são consumidos 4,0 t./ano de camarões descascados ou 8 t./ano de camarões inteiros.























Coco Bambu vai investir R\$ 130 milhões para acelerar abertura de lojas em 2022

Rede vendeu mais de três milhões de quilos de camarões em 2021 e ultrapassou R\$ 1 bilhão em faturamento. Com cardápio mais caro por conta da inflação, dono se diz "ansioso para baixar os preços"

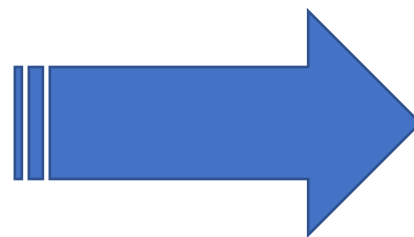


PRODUTOR

3.000.000 kg

Preço médio: R\$
22,00/kg

Faturamento: R\$ 66
milhões



RESTAURANTE

3.000.000 kg

Preço médio: R\$ 22,00/kg

Compra: R\$ 66 milhões

Receita: R\$ 1 bilhão (6,6%)

MOVIMENTO ECONÔMICO

Coco Bambu faz investimento recorde de R\$ 45 milhões em restaurante no Recife

Fundador do Coco Bambu, Afrânio Barreira, fala ao Movimento Econômico sobre seus planos para os próximos cinco anos

Por Patrícia Raposo
08/06/23 às 14:05 atualizado em 08/06/23 às 04:09



Imagem cedida pelo Coco Bambu, no Recife - Foto: divulgação Coco Bambu

*“Em 2023, a holding deve faturar **R\$ 2 bilhões**.*

*O fundador do Coco Bambu, Afrânio Barreira, disse ao Movimento Econômico que depois de mapear o Brasil, percebeu que era possível abrir 15 unidades por ano. E tem feito isso desde 2021. **Em 2028 a rede deverá contar com 150 casas**. Isso não a tornará a maior do Brasil.*

*Atualmente, ela já é. No varejo é a 130ª em faturamento, segundo ranking da Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo. **Entre os food service, ocupa a 9ª posição, mas à sua frente, só tem fast food. Nenhum restaurante”.***

“Se toda fazenda de criação de camarões marinhos pode ter um restaurante? Provavelmente não. Mas o insight que pretendemos com este artigo é de que esta possibilidade existe. Se não for o caso, temos que aprender a vender diretamente para este segmento, que aliás, é onde a maior parte dos camarões brasileiros são consumidos. O brasileiro não consome camarão em casa e sim nos bares e restaurantes. Então porque estamos tão distantes deste segmento, comercialmente falando?”



5. Identificação Geográfica



Conceito de IG

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire)

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro legal de IG no país.



É com grande alegria que convidamos você para o evento de reconhecimento oficial da área geográfica de Laguna como região de Indicação de Procedência do Camarão Laguna.

Quando?

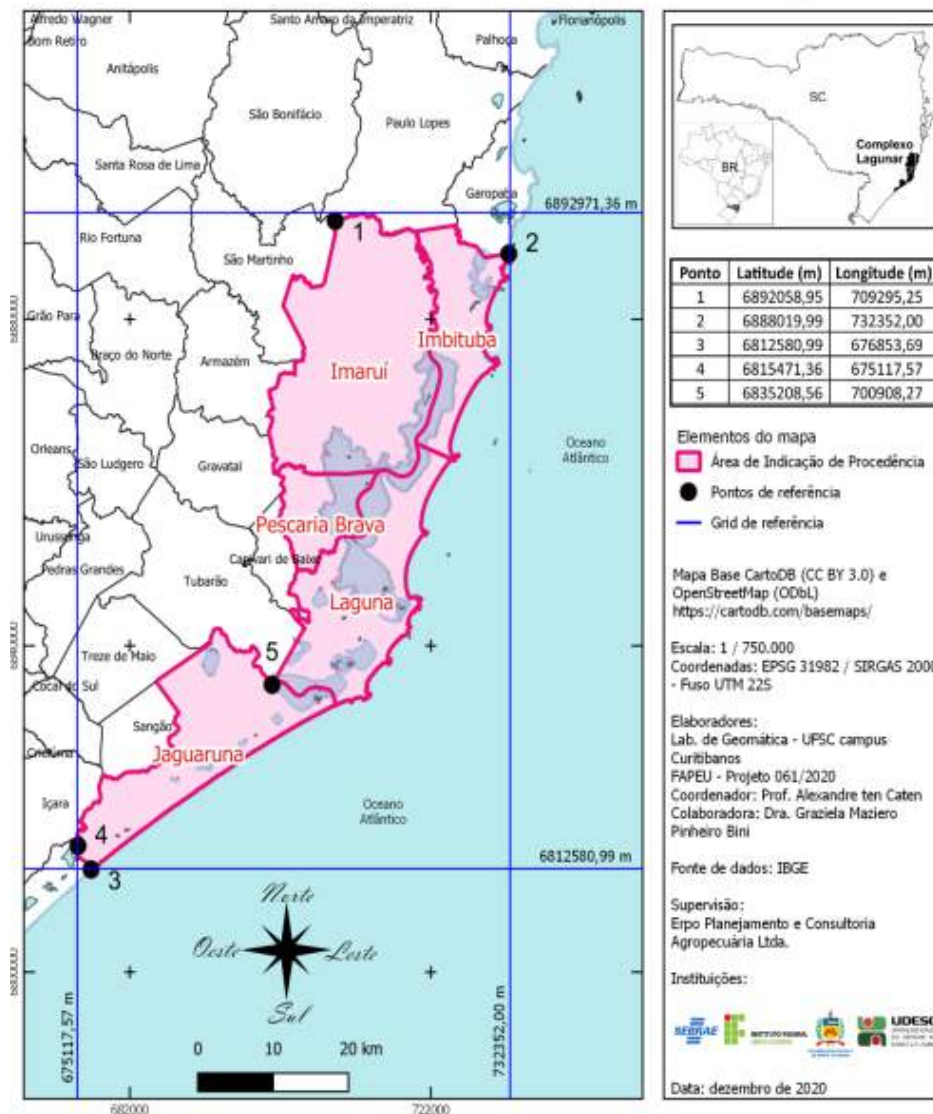
21/10/2023 às 10h30

Onde?

Mercado Público de Laguna

Após a cerimônia, todos os presentes terão a oportunidade de participar de uma incrível degustação de camarão. Sua presença é fundamental para tornar este evento ainda mais especial.

Área Geográfica Delimitada para a Produção do Camarão Laguna



O Brasil conta hoje com 115 IG's, algumas já na área do pescado.

CAMARÃO LAGUNA





“A ideia não é vender camarão, e sim, uma experiência!”



 **UDESC**

