

Estruturicultura

Depois da crise enfrentada pelo setor a partir de 2006 e 2007, o otimismo voltou a tomar conta da estruturicultura brasileira no início de 2008. Empolgados com a possibilidade de produzir carne de avestruz, empresários voltaram a investir no setor, que vinha se preparando para se tornar um grande player do comércio internacional. Chegamos a ser o 2º maior plantel do mundo, onde a partir de 1996 o Brasil se preparou importando aves para formação do plantel de reprodução, implantando Programa de Melhoramento Genético de Avestruz (PROGESTRUZ), fomentando pesquisas com novas técnicas de manejos e certificando propriedades em todo o território brasileiro.

Apesar da produção nacional de avestruz perder 50% de sua produção, conforme tabela 01. Muitos empresários estão otimistas com o crescimento do mercado interno e a alta aceitação da carne, cada dia mais freqüente nos restaurantes de todo o Brasil.

*Dados Quantitativos de Abate sob a responsabilidade dos SIPAs/DFAs															
UF/Mês	JAN/08	FEV/08	MAR/08	ABR/08	MAI/08	JUN/08	JUL/08	AGO/08	SET/08	OUT/08	NOV/08	DEZ/08	Total 2008	Total 2007	Total 2006
BA	133	87	174	88	0	44	97	66	67	44	89	88	977	2.151	0
CE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
GO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.512	0
MT	0	0	0	0	203	0	0	0	0	0	0	0	203	0	0
MS	0	0	0	0	0	800	0	0	0	0	0	0	800	803	0
MG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.146	0
PR	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0
RS	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	1.253	302
SC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	228	0
SP	466	153	330	427	217	101	419	235	222	298	393	272	3.533	3.526	0
SE	163	165	50	536	411	70	210	25	100	0	0	175	1.905	1.821	100
Total	831	405	584	1.051	831	1.015	726	326	389	342	482	535	7.517	13.449	402

* tabela fornecida pelo site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Tabela 01

** os dados da tabela não mencionam abates em frigoríficos estaduais e municipais

Ainda falta ao brasileiro uma cultura de consumo de carne de avestruz, detemos apenas 0,01% do consumo de carne vermelha no país. O trabalho que vem sendo desenvolvido através da ACAB (Associação dos Criadores de Avestruzes do Brasil) juntamente com os empresários e fazendeiros do setor é de levar ao público maior conhecimento da carne de avestruz que é amplamente indicada para crianças por possuir um alto teor de ferro, cálcio, magnésio e fósforo. Recomendado por inúmeras associações médicas norte-americanas, entre elas do Coração e do Câncer. No Brasil, a Sociedade Brasileira de Cardiologia reconhece a carne como uma alimentação protéica excepcional que substitui a carne bovina, com a vantagem de ter baixo teor de colesterol, ômega 3 e 6.

Vale ressaltar também a padronização obtida pelo produto brasileiro nos últimos tempos, graças a forte pressão que a atividade vem sofrendo neste processo de busca do mercado externo. E há um grande mercado a se explorar, ainda temos condições de atender, em um curto prazo, 1,2% do consumo nacional de carne vermelha.

E, surpreendendo a todos, o consumo registrou altas nos últimos meses do ano, e hoje há uma forte demanda em todo o país. Para se ter uma idéia, entre restaurantes, supermercados e afins, são mais de 1900 pontos de venda do produto. Alia-se isso a adoção da carne de avestruz na merenda escolar de diversos municípios, o que ajudou ainda mais o setor.

Outro fator de destaque é a fabricação de kibes, hambúrgueres, lasanhas, lingüiças entre outros embutidos e pratos rápidos que em parceria com empresas de destaque a nível nacional vem proporcionando cada dia mais o acesso do brasileiro a carne do avestruz.

Ao mesmo tempo em que boa parte do empresariado deixou de acreditar na atividade, outros tantos resolveram entrar com força e acreditando no segmento. Com destaques; no Mato Grosso do Sul onde uma nova planta frigorífica foi aberta especificamente para Avestruzes; em São Paulo conseguimos a 1º certificação do mundo na produção de avestruz, o ISO 22001 – relacionado à segurança alimentar. Com grande apoio do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) abrimos e inauguramos mais estabelecimentos matadouros / frigoríficos aptos a realizar o abate e industrialização de avestruzes, registrados no SIF (Serviço de Inspeção Federal).

Novos curtumes se especializam no avestruz, e aprimoraram a técnicas de curtimento. Cabe salientar que a indústria do couro no Brasil é reconhecida como uma enorme potência mundial pela alta qualidade dos produtos beneficiados em grandes pólos, como por exemplo, o pólo calçadista de Franca/ SP, onde o couro de avestruz vem ocupando um espaço importante, trazendo a essas indústrias uma nova opção na linha de couros exóticos, com grande reconhecimento no mercado interno e externo e de alto valor comercial.

Nos subprodutos, temos um fabuloso mercado interno, graças à realização do maior carnaval do mundo em terras brasileiras, somos os maiores consumidores de plumas do planeta. As fábricas de espanadores não ficam atrás, sendo que o Brasil tem hoje a maior empresa de fabricação de espanadores do mundo e um mercado cada dia mais em expansão.

Muitos se perguntam o que aconteceu com os projetos de exportação da carne de avestruz, essa questão vem sendo monitorada e conduzida pela ACAB e MAPA, onde diversas dificuldades de caráter técnico e financeiro foram encontrados durante o ano de 2008, umas das últimas barreiras é a conclusão do PNCRC (Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes) prevemos que essas dificuldades passarão a ser superadas a partir do ano de 2009 e muito em breve será outra realidade alcançada pelo setor além do mercado interno que conforme descrito acima já é um fato.

É com essa bandeira que a ACAB (www.acab.org.br) estará em 2009. Com a instalação de uma nova diretoria, ampliação do quadro de associados, reformulação do site da entidade e ampliação do PROGESTRUZ, queremos marcar o início de uma nova fase da produção de avestruz no Brasil. Convocamos a todos os membros da cadeia a participar desta nova etapa, ajudando o segmento a se reorganizar e a se fortalecer cada vez mais, consolidando mais uma cadeia de carne no país.