

FOLHA

Rural

*O potencial da
ranicultura no Paraná*

Victor Lopes

Reportagem Local

Elas são simpáticas, podem ser produzidas em pequenos espaços e, se trabalhadas de forma profissional, têm uma rentabilidade excelente. A criação de rãs ainda é muito recente no País, com a cadeia iniciando na década de 1930, quando 300 rãs da espécie touro – ideal para o sistema de confinamento – chegaram ao Brasil oriundas do Canadá. Hoje, existem criadores espalhados pelo País, inclusive aqui Paraná, mas que ainda esbarram na falta de informações sobre o manejo, gerenciamento, mercado e, principalmente, abatedouros regularizados para o processamento.

Os números sobre a ranicultura nacional são bem imprecisos. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2006 o Brasil produziu 160 toneladas da carne do animal, o que já coloca na segunda colocação atrás apenas de Taiwan, mesmo com o pequeno volume. O fato é que no País toda a criação é realizada em cativeiro, por se tratar de um animal exótico. Na Ásia, a criação é semi-intensiva. A rã touro – nome explicado devido ao som característico feito pelo animalzinho – se desenvolve ao longo de aproximadamente 8 meses, dependendo do clima, e chega ao peso de 250

“

A rã touro se desenvolve ao longo de 8 meses, com peso de 250 gramas para o abate

gramas para o abate. O principais mercados consumidores são as capitais e grandes centros, sendo no Estado a Região Metropolitana de Curitiba (RMC), onde o quilo pode ser vendido por até R\$ 90.

O médico veterinário André Muniz é professor da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e atua com ranicultura desde 1998. Ele está alocado em Palotina, região Oeste do Estado, e trabalha com rã e processamento de pescado. Segundo Muniz, a maioria dos produtores da região não tem a ranicultura como atividade principal. “Isso é um pouco negativo, porque acaba se tornando uma produção menos profissional. Muitas vezes é apenas uma complementação de renda. Além da RMC, temos uma proximidade com São Paulo, maior consumidor da carne de rã do País, e teríamos uma facilidade de escoar o produto para lá”.

O especialista explica que a rentabilidade da ranicultura

não difere tanto dos peixes e varia entre 30% e 35%. O maior peso nos custos de produção, como em outras atividades que envolvem animais, está ligada à ração, que no caso é de peixe, porque não há alimento específico para rãs. “A ração vai pesar entre 65% e 70% dos custos. Se estimarmos que cada rã vai para o abate com 250 gramas, o ranicultor gastará entre R\$ 8 e R\$ 8,50 para produzir quatro rãs (um quilo)”.

A grande dificuldade em estimular a produção no Estado, segundo Muniz, é porque os produtores vão esbarrar na falta de entrepostos para abater os animais. A legislação só permite que peixes e rãs sejam abatidos no mesmo local em turnos ou dias alternados. Com a retomada da piscicultura paranaense desde 2013, poucos abatedouros possuem espaço para a ranicultura. Ou seja, o produtor que tem uma rã para o abate acaba tendo que comercializar o animal vivo ou mesmo abatê-lo de forma clandestina. “Isso acabou sendo um desestímulo para os ranicultores. Estamos num momento em que diversos estados estão retomando a atividade, mas carecemos de um local para processamento. Ou seja, a maioria dos produtores aqui do Estado processam a rã artesanalmente e vendem desta forma. Isso acaba sendo uma forma clandestina de comercializar o produto carne”, complementa.

De olho nas

Com mercado certo em grandes centros, a ranicultura começa a atrair criadores no Norte do Paraná, estimulados pela rentabilidade.



Projeto de R\$ 2,5 mi prevê entreposto escola no Oeste

Como bem destacado pelo professor da UFPR, André Muniz, o futuro da ranicultura no Estado passa pela construção de abatedouros para absorver a produção e realizar o processamento da carne. Pensando nisso, a universidade paranaense desenvolveu um projeto para a cons-

trução de um entreposto escola no município de Maripá, vizinho de Palotina, na região Oeste. A perspectiva é que a verba federal chegue em 2017. O projeto já aprovado no valor de R\$ 2,5 milhões conta com espaço para abater peixes, camarões e, claro, rãs, com capacidade de pro-

dução de uma tonelada de carne por dia. “A verba já foi aprovada e agora estamos na expectativa de recebê-la e iniciar a construção. A capacidade de planta é o suficiente para atender a região e os produtores tranquilamente”.

Com o entreposto em pleno funcionamento, Muniz

acredita que será possível estimular a produção de rãs na região. “Existe uma preocupação nossa em relação a como essa carne chega ao consumidor. Abrindo essa porta aos produtores, vamos fomentar a cadeia e teremos uma segurança em abater o produto”. (V.L.)

Mesmo sem números precisos sobre a ranicultura nacional, o Brasil aparece como o segundo maior criador do anfíbio atrás apenas de Taiwan



Fotos: Saulo Ohara

S rãs

des
a atrair
ná
ade



Plataforma digital para ranicultores e interessados

Apesar de ser muito promissora, a ranicultura ainda inicia a caminhada no País e quem se interessa precisa estar disposto a buscar informações de todas as formas. Diante da importância deste trabalho, a Embrapa Agroindústria de Alimentos e Universidade Federal do Paraná (UFPR) lançaram este ano o site Ranicultura em Rede, uma plataforma digital que busca compartilhar conhecimentos tecnológicos, troca de experiências e informações de negócios para os integrantes da cadeia produtiva de criação de rãs.

A Rede de Ranicultura foi criada em 2010 e atualmente conta com mais de 330 pesquisadores, extensionistas, fornecedores de insumos e serviços, produtores, comerciantes e consumidores na lista de discussão por e-mail. Aliado a isso, os realizadores do trabalho também montaram um grupo no Facebook, chamado "Ranicultura", que já possui 505 membros do Brasil e outros países da América Latina, como Chile, Peru, México e até Europa. Lá o pessoal troca informações, tira dúvida sobre onde adquirir animais, técnicas de manejo e solução de problemas que por ventura surjam ao longo do trabalho.

O professor da UFPR e cogestor da Rede, André Muniz, explica que a ideia é manter a página sempre atualizada e com informações confiáveis. "Além disso, vamos constituir uma espécie de 'ponto de encontro' para interligar pessoas que possam se unir em prol do desenvolvimento pessoal e profissional, atuando como uma rede cooperativa".

O pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos e também cogestor da rede, André Cribb, explica que as ações iniciaram em 2010 e lá atrás já se percebeu a dificuldade de se encontrar informações sobre a ranicultura, tanto tecno-

lógicas, como de mercado ou gerenciais. "A cadeia ainda não tem tradição familiar no País. Existem novos produtores que buscam ingressar no trabalho mas encontram dificuldades pela falta de conhecimento e pessoas especializadas para ajudar".

Neste seis anos, foram formados 48 agentes multiplicadores para potencializar a ranicultura. Também foram treinados produtores para que se buscasse um padrão acerca das tecnologias utilizadas. "O perfil dos nossos ranicultores ainda é de pessoas aposentadas ou que buscam na atividade uma forma para complementar a renda. Ela não é uma atividade muito exigente e o ranário não precisa ser grande", relata Cribb.

Outro desafio, segundo o pesquisador, está no fato de a ração utilizada pelas rãs serem de peixe, ou seja, não há um alimento específico. Cribb explica que as demandas fisiológicas do animais são diferentes. "A ração utilizada pode gerar problemas de doenças e deformação física. Infelizmente, ainda será difícil encontrar uma empresa que possa investir em alimento para rã, pois não há produtores suficiente que possam gerar um retorno para esse investimento. Na situação de hoje, precisamos de políticas públicas que incentivem um fornecimento de uma ração de qualidade por um certo tempo. O Estado poderia nos auxiliar neste sentido". (V.L.)

SERVIÇO

É possível solicitar cadastramento para se integrar à Rede, acessar notícias, eventos e informações relacionadas à cadeia ranícola pelo endereço: <http://ranicultura.ctaa.embrapa.br>. No grupo do Facebook, basta digitar "Ranicultura" na barra de busca.

Em Nova Fátima, um autodidata das rãs

No Pesque & Pague do Otássio, em Nova Fátima, a produção de rãs começa a chamar a atenção dos clientes e outros produtores da região. O proprietário, Otássio Rodrigues de Lima, conta à reportagem da FOLHA que quando era criança adorava caçar rãs e sempre teve vontade de criá-las. Em 2013, ad-

quiriu o pesque e pague e no ano passado resolveu realizar seu sonho de infância. Sem nenhum técnico ou agrônomo na região para auxiliá-lo, buscou conhecimento na internet sobre a espécie touro, foi até São Paulo e comprou dois casais por R\$ 300 para iniciar na atividade. Agora, com a primeira produção no

local, começa a estudar uma forma de comercializar os animais nos mais diferentes estágios.

No Facebook e na internet, o Ranário Nova Fátima é procurado por muitas pessoas interessadas na atividade. Otássio comercializa o milheiro de girinos da rã touro por R\$ 650. Já o milheiro de rãs jovens é vendido por R\$ 850. O casal de animais adultos sai por R\$ 150 e o quilo da carne, R\$ 60. “Gastei R\$ 12 mil para montar a estrutura. Em cada estágio de desenvolvimento, elas precisam estar separadas. As rãs adultas se tornam canibais e acabei percebendo isso quando adquiri os dois primeiros casais”, relembra Otássio.

Hoje, com um espaço modesto mas bem estruturado, o ranicultor cuida de todos os estágios: desde a bandeja que coloca os ovos com os espermatozoides, evolução do girino, pequenos animais até a fase adulta, tudo isso em oito meses. “Quando se tornam girinos, transferimos para uma caixa onde ficam por três a quatro meses debaixo da água respirando por glândulas. Depois, passam a respirar por pulmões então é preciso sair de lá para não morrerem afogadas. Por cinco dias, ela fica numa fase chamada imago, na qual acaba se alimentando da própria calda. Por fim, se tornam pequenas rãs e precisam sempre estar em contato com a água, mantendo a umidade”.

Como cada rã fêmea tem um potencial de desovar entre 20 e 25 mil ovos, logo é necessário um espaço grande para realizar todo esse processo. Por isso, já com cerca de 300 animais adultos, Otássio vai esvaziar um dos seus tanques para piscicultura, cercá-los conforme as normas e colocar um milhão de girinos que chegarão agora no verão. Lá



Fotos: Saulo Ohara



Otássio Lima e a filha Kessily: “É algo simples e prazeroso. Elas quase não dão trabalho e precisam apenas de um local higiênico e água limpa”

eles permanecerão até deixarem a água e, então, serão transferidos a outro local. “O que a rã precisa é de uma água limpa, de qualidade, sem cloro, que no meu caso vem da mina. Aliás, já era para eu ter mais animais, mas como aconteceu uma chuva forte aqui na região, a água ficou suja e perdi

muitos girinos”.

Otássio está tão animado que pretende expandir o negócio, com a construção de dois barracões para lidar com os diferentes estágios da produção com mais eficiência. O investimento, segundo ele, ficará na faixa de R\$ 40 mil. “Para mil girinos são necessários mil litros de

água e por isso o tanque foi a melhor alternativa. Agora, nos outros estágios, elas podem ficar mais concentradas”.

No momento, Otássio não pretende trabalhar com o abate de rãs, mas vai auxiliar novos produtores e vender animais aos que vislumbram ingressar na atividade, inclusive ensinando todo o processo. “No futuro, quem sabe, posso iniciar o trabalho de abate com um volume maior. Em 2017, te-

rei muita rã devido à desova e começarei a investir com mais tranquilidade. É uma atividade que dá muito dinheiro, com uma margem de lucro muito boa. A carne é saborosa, dez vezes melhor que a de frango”, considera.

Quem quiser mais informações sobre a comercialização ou atividade, ligue para o Otássio nos telefones (43) 3552-2243, 99901-1564 ou pelo site www.ranarionovafatima.com.br (V.L.)

Família envolvida com a atividade

No pesque pague do Otássio, numa área de 17,5 mil metros quadrados, o produtor vende em média de 400 quilos por semana, entre tilápia, pacu, matrinxã, piaçu, entre outros, totalizando quatro tanques. “Já vou deixar um dos tanques com rã, mas quem sabe no futuro todos viram rã”.

O prazer em cuidar dos bichinhos também foi transferido para a esposa Kelly e a filha Kessily, de 12 anos, que também auxiliam na atividade. “É algo simples e prazeroso. Elas quase

não dão trabalho e precisam apenas de um local higiênico e água limpa. Como a ração é de peixe, quase não tenho perda, porque o que sobra acaba indo para os tanques”.

Hoje, Otássio fala que todos ficaram tão envolvidos com a atividade, que as pesquisas acontecem por todos da família. “Já tem muita gente pedindo uma porção de rã aqui no pesque pague. Todos estão doidos para comer. Acho que vou vender aqui no estabelecimento uma porção a R\$ 40”. (V.L.)

Integração abre caminho para produtores

Como acontece no setor de aves e suínos, a integração entre empresas processadoras e produtores pode ser uma ótima alternativa para que a ranicultura seja fomentada no Paraná. Em outros estados, como Santa Catarina, esse tipo de atividade já está mais difundido, a exemplo da avicultura paranaense.

Uma empresa importante neste segmento é a Ranac, localizada no litoral de Santa Catarina, a 35 quilômetros de Florianópolis. A empresa foi fundada há dez anos e nasceu com o objetivo de transformar a criação de rãs em um arranjo produtivo estruturado nos mesmos moldes da avicultura, com famílias de pequenos produtores rurais comprometidas com o negócio e com a qualidade dos produtos. Hoje, a empresa fomenta todo o processo produtivo da ranicultura de pescados com profissionais especializados em cada segmento

do processo produtivo, atendendo inclusive os mercados dos Estados Unidos, Canadá, Europa, Oriente Médio, Mercosul e Ásia.

O bacana é que a empresa começa a prospectar produtores de outros estados. Aqui no Paraná está um deles, Delmar Stunn, de Vera Cruz do Oeste, na microrregião de Foz do Iguaçu. Há cinco anos, o produtor parou de trabalhar como motorista de caminhão e iniciou na agricultura, num sítio de 0,5 alqueire. Ciente que o espaço era pequeno para diversas atividades, ele pensou na ranicultura.

Stunn entrou em contato com a empresa em busca de matrizes e ao longo da conversa viu que poderia se tornar integrado. Pegou um financiamento de R\$ 350 mil para construir um barracão e hoje tem capacidade para engordar de 90 a 100 mil animais. Hoje, ele engorda em tor-

no de 3 mil a 5 mil rãs por mês, que chegam na propriedade de três a quatro meses. “Minha capacidade é de 8 mil a 10 mil animais por mês, mas ainda não há esta demanda”, explica.

Hoje, o ranicultor recebe em torno de R\$ 0,75 por animal acima de 240 gramas, ou seja, a renda dele varia de R\$ 2.250 a R\$ 3.750, com os custos de ração todos realizados pela empresa. “O que tenho que fazer é trocar a água dos animais duas vezes por dia e ficar atento com a alimentação deles. É um animal muito tranquilo de mexer e estou com boas expectativas para os próximos anos, com uma demanda maior da empresa. Nesta área pequena, não conseguiria uma rentabilidade desta com nenhum outro animal ou cultura”, salienta. “Para pagar meu financiamento, preciso produzir hoje pelo menos 50 mil rãs por ano”, complementa. (V.L.)



Em Santa Catarina a atividade já está mais difundida possibilitando que empresas busquem parceiros em outros locais, como o produtor de Vera Cruz do Oeste