

POTENCIAL PRODUTIVO E MERCADOLÓGICO DA CARNE DE JACARÉ DE HARVESTING COMUNITÁRIO NA RDS MAMIRAUÁ, AMAZONAS

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

FRANCO; Diogo de Lima¹, SILVA; Fernanda Pereira², MACIEL; Joice Cleide Toga³

RESUMO

O manejo extensivo de fauna ou *harvesting* se baseia na extração sustentável de uma parcela definida da população natural da espécie. No Brasil, esse sistema de produção animal só pode ser realizado por comunidades tradicionais de unidades de conservação de categorias definidas pela Lei nº 9.985/2000. Considerando a recuperação de populações antes em risco, o histórico de exploração local e o contexto legal favorável, foi iniciado em 2003 um projeto de manejo comunitário de jacarés no Estado do Amazonas. Após experiências de abate, pesquisa e monitoramento desenvolvidas na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (RDSM), foi publicada em 2011 a legislação Estadual para *harvesting* de jacarés no Amazonas (Resolução CEMAAM nº 008). Esse trabalho teve por objetivo avaliar o potencial de produção e comercialização de jacarés na região da RDSM. Foi utilizado o banco de dados de levantamentos populacionais e comércio de jacarés do Instituto Mamirauá, e observação participante do manejo de jacarés realizado entre 2019 e 2020 no setor Jarauá da RDSM e município de Tefé. Em 2020 foi realizado primeiro manejo comunitário de jacarés em conformidade à legislação estadual do Amazonas. A cota de captura e abate teve por base os levantamentos populacionais realizados em 2019. Do total de 4.060 jacarés-açu (*Melanosuchus niger*) contados, 1.632 estavam na faixa de tamanho apta ao abate (210-280 cm de comprimento total), o que permitia o abate de 489 animais (cota de 30%). Por princípio de precaução, somente foram abatidos 28 jacarés, com média de 41 kg de peso vivo e 23 kg de peso de carcaça (rendimento de carcaça de 56%), produzindo um total de 585 kg de carne. A produção foi comercializada em 07 horas de feira pública em Tefé (83,6 kg de carne comercializados/hora), por preços de R\$6,00 a R\$15,00/kg por corte. Passaram pela feira 132 consumidores, cada um adquirindo em média 4,2 kg de carne, gerando uma receita total de R\$5.350,00 (média de R\$9,14/kg). Considerando a cota de jacarés permitida para abate no setor Jarauá, há um potencial de produção aproximado de 11,3 toneladas de carne/ano, que gerariam uma receita bruta de R\$103.282,00. Essa produção demandaria 2.690 consumidores ou 19 dias de feira. O número de consumidores necessários para esse escoamento pode ser alcançado nos municípios próximos à RDSM, considerando que pesquisas realizadas com 951 moradores de Tefé (60 mil habitantes) entre 2008 e 2016 indicaram haver consumo de carne de jacaré por cerca de 55% dos entrevistados. Os municípios de Alvarães (16 mil habitantes) e Uarini (13 mil habitantes) estão localizados em distância similar à distância de Tefé às áreas de manejo (média de 68 km) e podem ser novos pontos de venda. Entretanto, considerando os custos de realização da feira, 19 dias desse modo de comercialização tornam-se inviáveis, indicando que a venda em atacado será necessária para escoamento de produção em maior escala. Conclui-se que existe demanda local suficiente para absorver o potencial produtivo do *harvesting* de jacarés na RDSM, entretanto, são necessárias novas estratégias de venda para que toda a produção seja escoada de maneira viável.

PALAVRAS-CHAVE: Agronegócio, Amazônia, comunidades tradicionais, unidades de conservação

¹ Instituto Mamirauá, diogolimazoo@gmail.com

² Instituto Mamirauá, fesilpebio@gmail.com

³ Instituto Mamirauá, joice.maciell@gmail.com

¹ Instituto Mamirauá, diogolimazoo@gmail.com
² Instituto Mamirauá, fesilpebio@gmail.com
³ Instituto Mamirauá, joice.macielli@gmail.com