

OSTREICULTURA COMUNITÁRIA DE PONTA DOS MANGUES/ SE IMPLANTAÇÃO DE ALTERNATIVAS ECONÔMICAS SUSTENTÁVEIS.

Augusto César Coelho Dias da Silva, Roque Tosta Fraga, Victor José de Andrade Patiri, Thiago Mota Cardoso, José Carlos Bezerra Jr, Fábio Lira das Candeias Oliveira (Projeto TAMAR/IBAMA, Fundação Pró-TAMAR, Fundação Pró-TAMAR & CONATURA).

A OSTREICULTURA Comunitária de ponta dos Mangues, Sergipe, iniciou-se em dezembro de 1997. Localiza-se na laguna estuarina formada a partir da Barra Sul do Rio São Francisco, que apresenta profundidade média de 3,0 m e grande influência marinha evidenciada pela salinidade sempre superior a 29‰. Ponta dos Mangues possui uma população de aproximadamente 370 habitantes que sobrevivem basicamente da cultura de coco-da-baía, da pesca e da coleta extrativista. A ostra do mangue (*Crassostrea rhizophorae*) está presente em boa parte do estuário, ocorrendo, preferencialmente junto as raízes e caules do mangue vermelho (*Rhizophora mangle*). Entretanto, a sua coleta, sem um plano de manejo adequado para a preservação, vem provocando danos consideráveis aos bancos naturais que são explorados continuamente, tendo, como consequência direta, a distribuição do seu substrato (SILVA et al, 1998). Esta atividade vem acontecendo ao longo dos anos, constatando-se o corte das raízes do mangue, para a retirada de ostras e madeira utilizada como lenha e estacas para moradia. O objetivo do estudo é analisar os principais fatores sócio-ambientais que possibilitam o desenvolvimento do cultivo comunitário de ostras em Ponta do Mangues. Procurando-se evitar interferências na dinâmica da circulação da água e destruição do manguezal, optou-se pela aplicação do método de “ostreicultura do tipo pendente” (MASTALLER, 1987), adaptado-o à realidade local, com a aplicação de estruturas de madeira de baixo custo e fácil aquisição, como troncos de coqueiros, bambus e eucalipto. Realizaram-se análises da qualidade da água local e, de acordo com os critérios estabelecidos pela Resolução CONAMA 20/86, encontraram-se os seguintes resultados: coliformes fecais: 02 colônias/100 mililitros; e metais pesados (mg/l): Cádmio < 0,0001, Cobre = 0,0001, Chumbo = 0,003, Zinco = 0,025, Níquel = 0,010 e Cromo = 0,00002). Observaram-se, para os metais pesados, níveis de concentrações inferiores aos exigidos pelo CONAMA, portanto não oferecendo riscos para o cultivo e consumo de ostras. Devido à grande quantidade de larvas disponíveis no ambiente, foram utilizados dois tipos de coletores, um do tipo “colar de cascas”, para fixação de *spats* e engorda, com 20 cascas cada, e outro para coleta de sementes confeccionado a partir de garrafas descartáveis de polietileno cortadas em fitas de 20 cm (MASTALLER, 1987 e SILVA et al, 1988). Cada “colar de casca” produziu, em média, 190 gramas de carne pré cozida, em um período de 170 dias. Os coletores de sementes captaram, em média, 300 sementes, em cerca de 35 dias. Observou-se, em alguns coletores, a retirada de mais de 1.000 sementes, que foram selecionadas por tamanho e enviadas para diversas instituições de todo o País. Os resultados obtidos revelaram que a região possui um grande potencial para o desenvolvimento de cultivo de ostras, não sendo constatado, até o momento, impactos negativos ao ambiente local. Além disto, tem sido enfatizado que esta metodologia possui pouco ou nenhum impacto ecológico sobre o

manguezal, sendo mais apropriada para projetos de desenvolvimento da pesca em áreas onde a introdução de novos esforços de aquicultura estão fora de cogitação (MASTALLER, 1987). Espera-se que a ostreicultura comunitária possa contribuir para a recuperação dos bancos naturais de ostras em Ponta dos Mangues. Em paralelo, desenvolve-se um programa de educação ambiental coma comunidade, visando capacitar e informar a população a respeito da importância do trabalho comunitário, preservação do meio ambiente e valorização dos aspectos da cultura e tradições do local (CASTILHOS, 1997). A participação comunitária, inicialmente desacreditada com apenas um envolvido, conta atualmente com 13 pessoas, sendo a maior fonte de renda da comunidade local. Outras pessoas encontram-se interessadas em participar do Projeto, abrindo perspectivas para a consolidação de uma possível alternativa sustentável. A realização de constantes reuniões junto aos pescadores, bem como a participação destes em uma cooperativa local, são fatores importantes para a inserção social e estímulo ao trabalho comunitário. A Ostreicultura comunitária pode vir a ser uma alternativa econômica para as populações carentes, desde que sejam utilizadas matérias-primas disponíveis na região e que, simultaneamente, não interfira no meio ambiente. Pode-se estimular, através da geração de empregos diretos e indiretos, a profissionalização da população, gerando perspectivas de um futuro melhor. Contudo, necessita-se de uma maior integração entre os governos locais, a comunidade e a sociedade civil organizada, no sentido de se elegerem e adotarem estratégias eficientes que sejam prioritárias para gestão e manejo dos recursos naturais disponíveis na região.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SILVA, A.C.C.D. da., SANTOS, S.M. & FRAGA, R.T. *Introdução da ostreicultura em comunidades no estuário do Rio São Francisco, fixação e crescimento de ostras Crassostrea rhizophorae*. Simpósio Brasileiro de Aquicultura, 10., resumos, Recife, PE, 2-6 Novembro, p.182, 1998.

MASTALLER, M. *Resumos da literatura sobre conceitos do uso da área de mangue, com referência especial para aquicultura artesanal*. Brasília; IBAMA; p.31, 1987.

CASTILHOS, J.C.; ALVES, D.A.R. & SILVA, A.C.C.D. da. *Resgate cultural e conservação de tartarugas marinhas*. In: S.M. Padua & M.F. Tabanez (orgs), Educação ambiental: Caminhos trilhados no Brasil, IPÊ Instituto de Pesquisa Ecológicas (ed), pp.147-156, 1997.

SILVA, A.C.C.D.da; FRAGA, R.T; PATIRI, V.J.A.; CARDOSO, T.M.; BEZERRA, J.C.; OLIVEIRA,F.L. das C. *Ostreicultura comunitária de Ponta dos Mangues/SE – implantação de alternativas econômicas sustentáveis*. In: CONGRESSO NACIONAL DE MEIO AMBIENTE, 2., 2000. Salvador. **Resumos...**, [S.l.:s.n.], 2000, p.133-135.