

CALMON COZER: O PERIGO DAS AVES PARA A AGRICULTURA E SUA ALTERNATIVA

Tecnologia importada de Israel para Maricá pode impulsionar a produtividade e dar sustentabilidade à piscicultura, criando viabilidade econômica ao cultivo orgânico

Todos nós precisamos de comida para viver, inclusive os animais. Porém, quando eles comem a produção agrícola, temos um conflito de difícil solução. Há uma migração de aves da Europa para a África com a aproximação do inverno. Ao se deslocarem, as aves na Europa Oriental param em Israel, o único local verde no oriente médio. Estamos falando em mais de 1 bilhão de aves!

Para proteger os agricultores, o governo de Israel distribui grãos nos vales evitando parcialmente os prejuízos causados no campo. Além disso, os agricultores colocam redes em cima de pomares ou em volta dos cachos de tamareiras, bananeiras e outras, para que não haja danos e prejuízos. A solução é boa, porém parcial, pois a migração está acabando com a piscicultura. O pelicano, ave com mais de 4 kg, se satisfaz com um peixe de 2 a 3 quilos por dia. A ave é protegida por lei e com seu peso rasga as redes que tentam proteger a piscina de peixes. O resultado é a bancarrota da piscicultura em Israel, a água das piscinas é rica em minerais, mas ela acaba ou desperdiçada ou reciclada, um processo que encarece a produção e está longe de ser sustentável.

A Tomates do Brasil tem uma solução que não só resolve o problema acima citado como fecha o ciclo de sustentabilidade da piscicultura: A produção de verduras em nossa estufa passa de 150 qui-



los por semana em cada fileira durante 32 semanas consecutivas. A estufa tem 21 fileiras, ou seja, a produção total chega a 100 toneladas anuais, muito acima de média no Brasil ou mesmo no mundo.

Criando piscinas de peixes dentro e nas laterais durante 32 semanas consecutivas, se alcança todos os benefícios possíveis, pois as laterais não são usadas para cultivo. A água das piscinas serve para irrigação e fertilização do cultivo por conter minerais. O material usado é totalmente orgânico, sendo que os excedentes e cultivos não vendáveis podem ser usados para alimentação dos peixes. Sendo o produto orgânico, o preço de venda é muito superior ao normal e, conseqüentemente, a margem de lucro permite ao agricultor/criador viver com dignidade e bem-estar social. A ideia foi apresentada a Prefeitura de Maricá para uma possível parceria público-privada (PPP), com cooperativas de famílias carentes.

Um dos maiores especialistas do mundo no cultivo de

tomates e morangos, o Sr. Zidan está dando consultoria na China. Ao contrário de tudo que se possa imaginar, a nova técnica de cultivo de morango é suspensa e não na terra. Essa técnica tem duas grandes vantagens: a primeira é que por ser suspenso não há pragas da terra e, por isso, não há necessidade de usar agrotóxicos. A segunda é o uso de forma eficiente da estufa em todos os aspectos. Na terra se cultiva verduras que crescem na vertical, nas laterais se fazem piscinas de peixes que usam os restos das verduras como ração, e a água rica em minerais é usada para irrigação. Por último, o "ar" como plantação de morangos orgânicos.

É o que pretendemos na construção das estufas, uma infraestrutura dos canteiros suspensos e a implementação através das PPPs. Podemos ter aqui em Maricá um especialista para ensinar aos agrônomos brasileiros a tecnologia. Isso tem um ganho enorme para o pequeno e médio agricultor, sem falar nos benefícios para os consumidores.



Israel: Auto-colheita-Uri-morangos
Grupos de crianças visitam área no Retiro que abriga as estufas onde os tomates são cultivados (fotos acima e à esquerda). Abaixo, os tanques de piscicultura, ramo específico da aquicultura, voltada para criação de peixes em cativeiro, ue poderá ser atividade paralela na produção da hortaliça orgânica



PROJETO QUE JÁ DEU CERTO EM MARICÁ



Atualmente há um projeto piloto em Maricá, no qual uma estufa importada de Israel com alta produtividade e qualidade de cultivo de tomates provou a viabilidade econômica do cultivo orgânico. A adição de piscicultura, nas laterais assim como os canteiros suspensos, criaram fontes de rendas adicionais.

O centro de pesquisa de sementes terá como objetivo ensinar processos de retirar e processar sementes, assim como técnicas de genéticas para aprimoramento das sementes contra doenças e produto de melhor forma, cor, tamanho e sabor. As sementes serão variadas, não obrigatoriamente de tomates, e as estufas a serem construídas serão fonte do material. As sementes serão distribuídas a agricultores de baixa renda e o centro manterá especialistas para orientar durante todo o período de cultivo, assim como na estrutura de vendas do produto.

No centro de pesquisa de piscicultura, no qual se darão cursos de criação de peixes, o foco é aumentar a produção de peixes usando técnicas e materiais de baixo custo para alimentação e crescimento de peixes.

Na informática, há uma série de aplicativos com uso tecnologia nacional, de maneira total ou parcial, que podem ser implementadas trazendo fonte de renda e benefícios para a sociedade. O centro participará do desenvolvimento e orientação desses apps.



A Tomates Brasil montou uma estufa localizada no bairro do Retiro, em Maricá, com um sistema de irrigação de Israel, país conhecido como centro de inovações mundiais, adequada para cultivo e produção de tomates no Brasil

