

AMIGOS DA FAS: PIRARUCU

Manejo, beneficiamento e comercialização
do pirarucu

Edição 01: maio e junho de 2020



Foto: Bruno Kelly

O pirarucu (*Arapaima gigas*) é um dos mais emblemáticos peixes da biodiversidade amazônica. O modelo de captura sustentável tem gerado benefícios econômicos, ambientais e sociais, após severo declínio devido à pesca comercial desordenada e predatória, o que levou à proibição da atividade pelos órgãos ambientais em 1996. A espécie tornou-se alvo de um importante esforço de pesquisa científica e engajamento das comunidades para exploração sustentável e a recuperação dos estoques como garantia alimentar, renda e equilíbrio ecológico. O manejo de pirarucu simboliza a força da união entre o conhecimento tradicional e a ciência visando o uso sustentável dos recursos naturais, com benefícios econômico, ambientais e sociais na Amazônia.

PIRARUCU, O GIGANTE DA AMAZÔNIA



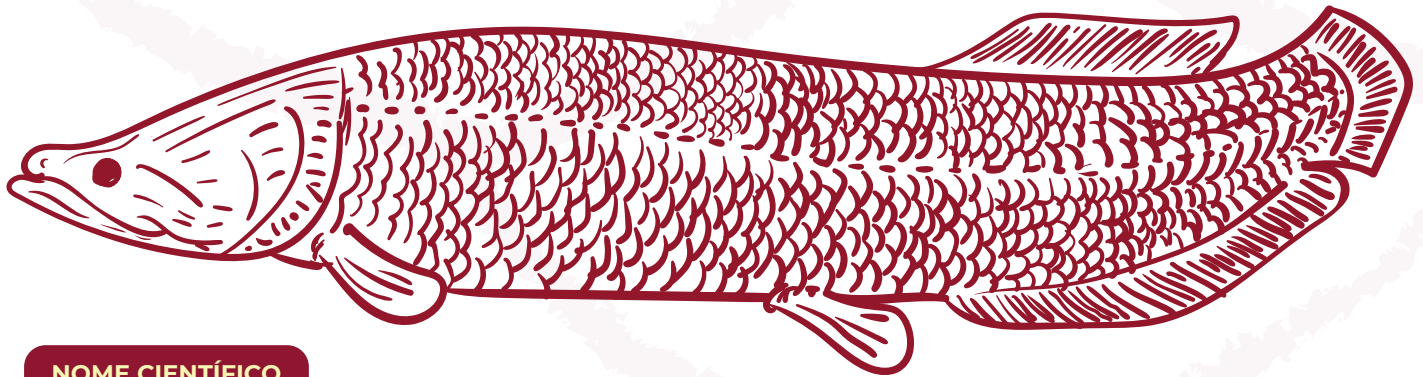
Maior peixe de água doce de escamas do mundo



Pode medir até 3 metros



Pode pesar até 200 quilos



NOME CIENTÍFICO

Arapaima gigas

NOME POPULAR

Pirarucu

SIGNIFICADO

"Pira" = peixe
"Urucu = fruto de sementes vermelhas

O MANEJO SUSTENTÁVEL DE PIRARUCU

ETAPAS DO MANEJO PARTICIPATIVO



DEFESA E VIGILÂNCIA

Durante o período de defeso reprodutivo as famílias fazem um revezamento para vigiar os lagos, assegurando que nenhum pescador irá pescar no tempo impróprio para pesca. É fundamental que este período seja respeitado para garantir o crescimento e a reprodução da espécie.



CONTAGEM

Consiste literalmente em contar o número de peixes no lago. O Pirarucu é um peixe que precisa ir a superfície para respirar, nesta ocasião os pescadores treinados contam os peixes, estimando a quantidade que tem no lago.



PESCA

A partir da contagem é determinada a cota de pesca, que permite a retirada de 30% do número de peixes adultos, assegurando a reprodução da espécie. O período de pesca é intenso e envolve toda a família pescadora, mulheres, homens e jovens, cada um com suas funções: pesca, pesagem, limpeza, alimentação da equipe e transporte.



BENEFICIAMENTO E ARMAZENAMENTO

O Pirarucu pode ser armazenado fresco no gelo ou ser seco ao sol e salgado. Geralmente as partes mais vendidas são: file, ventrecha e manta.



COMERCIALIZAÇÃO

Geralmente as comunidades envolvidas na pesca estão muito distantes dos centros urbanos onde o peixe é comercializado. Assim, na maioria das vezes os pescadores vendem para atravessadores que vão até as comunidades e compram o peixe por um preço muito baixo, desvalorizando a cadeia produtiva e os manejadores.

O QUE NÓS JÁ FIZEMOS E CONTINUAMOS FAZENDO

2017/2018	Volume (t)	Valor (R\$)	2018/2019	Volume (t)	Valor (R\$)	2019/2020	Volume (t)	Valor (R\$)
Feira da FAS	17	110.500	Feira da FAS	32	224.080	Feira da FAS	38	273.857
Hotel/Rest..	-	-	Hotel/Rest..	1	20.153	Hotel/Rest.	3,7	57.345
Frigorífico	-	-	Frigorífico	-	-	Frigorífico	4,8	38.400
Feira digital	-	-	Feira digital	-	-	Feira digital	0,4	2.695
Institucional	-	-	Institucional	-	-	Institucional	-	-
Valor total	-	110.500			244.232			372.297
Armazenamento			Armazenamento			Armazenamento		
Manaus	-	-	Manaus	3	28.813	Manaus	3,6	-
Fonte Boa	-	-	Fonte Boa	-	-	Fonte Boa	17,9	-
Comercializado	-	-	Comercializado	3	28.813	Comercializado	8,6	70.092

Feiras realizadas com apoio da FAS

Safras	Feiras realizadas	Peixes comercializados (un)	Volume comercializado (t)	Faturamento (R\$)
2017/2018	4	713	34	454.201,00
2018/2019	5	804	40	328.596,04
2019/2020*	4	808	41,8	332.680,82

*Ainda estamos comercializando peixe da safra de 2019/2020, em função da pandemia estamos reajustando nosso planejamento.

*Tínhamos planejado realizar 7 feiras nesta safra, em função da pandemia realizamos somente 4.

O QUE PLANEJAMOS FAZER

Com os investimentos previstos nos projetos nesta primeira etapa vamos dobrar a capacidade de estocagem de pescado

saindo de 40 toneladas para 80 toneladas. Nossa meta é chegar na safra de 2020/2021 com 120 toneladas de peixes beneficiados e comercializados. 60 toneladas comercializadas *in natura* em feiras

na sede da FAS, restaurantes e hotéis de Manaus. As outras 60 toneladas vamos beneficiar na salgadeira, fazendo pirarucu salgado seco e aproveitamento da pele, localizada no município de Fonte Boa.



EXPEDIENTE

REDAÇÃO
Edvaldo Correa
PROJETO GRÁFICO
Diego Gonçalves

[in](#) [ig](#) [tw](#) [fb](#) /fasamazonas

[yt](#) /tvfasamazonas

contato@fas-amazonas.org

www.fas-amazonas.org