



PECUÁRIA: Ontem, Hoje e Amanhã



Sumário

Editorial	pag 2
Historial	pag 3
Entrevista	pag 6
Reportagem	pag 9

Abate de animais Uma questão de saúde pública

Casos de Sucesso	pag 19
Notícias	pag 22
Opinião	pag 26
Curiosidades	pag 27



Actividade pecuária em Cabo Verde, sobretudo dos ruminantes está estreitamente associada à agricultura de sequeiro praticada pelas explorações familiares. Mais de 99% das unidades de exploração pecuária são do tipo familiar tradicional, que praticam a pequena pecuária como actividade complementar à agricultura. Um dos condicionantes maiores para produção e a produtividade da pecuária nacional é a existência de um défice forrageiro estrutural que condiciona a actividade pecuária, sobretudo dos ruminantes, fazendo com que as necessidades do efectivo pecuário ultrapasse a capacidade de produção forrageira do país. Esta situação é ainda mais preocupante pelo facto dos resíduos da agricultura de sequeiro constituírem, de uma maneira geral, a principal fonte de matéria seca para a alimentação animal. Para além da sua importância histórica a actividade pecuária é de uma importância fundamental para a segurança alimentar da população rural Cabo-verdiana, e constitui também um forte potencial na dinâmica de desenvolvimento socioeconómico das ilhas e particularmente na economia rural. A aposta feita nos últimos anos na melhoria das condições de exploração pecuária (manejo, instalações adequadas, sanidade, alimentação

e introdução de raças, etc.) tem permitido, aumentar a produtividade do rebanho e o surgimento de pequenos negócios ligados à comercialização de carnes, leite e seus derivados podendo ter aberto o caminho para a dinamização deste sector com forte potencial para o desenvolvimento socioeconómico da actividade caprina nacional. O fomento de alguma actividade de transformação de produtos da pecuária, com algum esforço na proliferação de queijarias familiares, que produzem queijos de boa qualidade para o mercado interno e a possibilidade de se continuar com a introdução de tecnologias reprodutivas (Inseminação artificial) viradas para o melhoramento genético e à melhoria da produtividade dos rebanhos promete vir a ter um papel preponderante nessa aposta que é colocada em matéria de inovação no sector pecuário. As estratégias de intervenção definidas estão baseadas na abordagem participativa e na descentralização das responsabilidades na implementação das medidas que se impõem ao desenvolvimento do sector, onde o envolvimento e participação efectiva dos criadores, das instituições e das organizações privadas, cooperativas e locais são os principais parceiros na implementação desta estratégia e como tal deverá privilegiar intervenções, que:

- * Aumentem e preservem a capacidade produtiva dos recursos utilizados na alimentação animal,
- * Sustentem um programa de melhoramento animal com implicações no aumento da produtividade e diminuição do efectivo animal (sobretudo dos ruminantes),
- * Equacionem o enquadramento e a assistência técnica, definindo um quadro de responsabilidade e de participação das unidades familiares de exploração pecuária, das instituições e das organizações privadas, cooperativas e locais.

João Fonseca

Coordenador Nacional da Pecuária



Pecuária ontem

CENTROS DE FOMENTO PECUÁRIO

Nos anos cinquenta foram construídos vários centros (postos) para o fomento pecuário em Santiago e noutras ilhas de maior potencial agrícola. Na ilha de Santiago, o centro de referência estava situado em S. Jorge dos Órgãos, onde também funcionou a Escola de Formação de Capatazes Agrícolas. Tinha vacas leiteiras da raça Turina, cavalos Alter Real, porcos da raça alentejana e galinhas Rod Island Red. Mas também havia um centro na Trindade e outro no colonato do Tarrafal e mais tarde um outro na Variante em S. Domingos. Esses Centros deram uma valiosa contribuição para a melhoria das raças de animais em Cabo Verde. Forneciam aos criadores vitelos, leitões e pintos de raça. Os cavalos e touros cobriam, respectivamente, éguas e vacas que eram



Centro para o fomento pecuário do São Jorge

levadas ao posto pelos camponeses. As instalações desses Centros ainda existem, embora, estejam neste momento com menor uso. Em 1980 foi criado, no antigo posto da Trindade, o Centro de Desenvolvimento Pecuário (CDP). Este Centro também teve um papel muito importante no fomento de animais melhorados (aves, suínos, coelhos, carneiros e cabras). Rece-

beu bodes do Brasil, carneiros do Níger e aves, suínos e coelhos importados de Cuba e outros países. Tinha um laboratório e uma queijaria. Nos anos noventa o Governo resolveu devolver a propriedade à igreja em vez de a alugar como alguns privados fizeram mais tarde. Os animais foram transferidos para a Variante e para S. Jorge e acabou-se praticamente com a parte de fomento.

SECTOR AVÍCOLA

Exceptuando as pequenas unidades de Fomento em S. Jorge dos Órgãos e na Variante, em S. Domingos, não havia qualquer tipo de avicultura com aves melhoradas na ilha de Santiago. Em S. Vicente havia a Mindave, criada em 1973, pelo Regente Agrícola Nuno Henriques, que produzia ovos férteis, pequenas quantidades de pintos do dia, frangos e ovos de consumo. Na ilha do Sal o exército português tinha um aviário para abastecer os militares. Em Abril de 1979, foi criada na Praia, a Empresa Nacional de Avicultura – ENAVI E.P., com um financiamento de 17.000 contos do FENU – Fundo de Equipamento das Nações Unidas e 9.000 contos do Governo de Cabo Verde. A ENAVI tinha a sua sede em Tira Chapéu com escritórios, centro de incubação, armazém para os ovos, armazéns gerais e matadouro frigorífico.



Aviário de reprodutoras e poedeiras da ENAVI



Nascimento dos primeiros pintos

Tinha em Lapa Coruja (frente a Universidade Jean Piaget) o seu aviário de reprodutoras e de poedeiras e na Caída o seu aviário de frangos de carne. A finalidade era a produção de ovos férteis, pintos de carne e poedeiras, frangos e ovos e o fomento da avicultura. Em Junho de 1981 nasceram os primeiros pintos de carne. A empresa estatal cumpriu o seu papel, chegando a produzir 300.000 pintos de carne e 60.000 pintos poedeiras, 250 toneladas de frangos abatidos e congelados e cerca de 3.000.000



Produção de pintos em junho de 1981

de ovos de consumo por ano. A empresa estatal permitiu o aparecimento de dezenas de criadores em Santiago e nas outras ilhas. Em 1995 a empresa foi privatizada e adquirida em 90% pela AGRÍPEC, SA. Com a saída da ENAVI, SA e da AGRÍPEC SA em 2009, por falta de mercado, uma vez que o custo de produção não permitiu pôr os frangos congelados no mercado a preço concorrencial com o importado, acabou a produção de frangos de carne na ilha de Santiago.



Justino Lopes - Criação dos porcos



Justino Lopes - Carnes no Super-mercado



Justino Lopes - Sabura



Justino Lopes - Longa Vida

EMPRESA AGRO-INDUSTRIAL JUSTINO LOPES, E.P.

A Sociedade Agrícola e Comercial Santa Filomena – SACOFIL, ocupada pelos trabalhadores em 1974, foi transformada em propriedade estatal JUSTINO LOPES que viria, em 1986, originar a EMPRESA AGRO-INDUSTRIAL JUSTINO LOPES, E.P.. Esta empresa foi um marco na indústria agropecuária cabo-verdiana.



Expositor frigorífico com produtos da JUSTINO LOPES

Em suma a evolução da componente pecuária de forma sintética foi a seguinte:

1980 – Com co-financiamento jugoslavo começou-se a construir uma pocilga industrial com uma maternidade com capacidade para 10 varrascos e 280 porcas e creche, pavilhões para leitões, pavilhões para a criação de leitões de substituição e pavilhões com capacidade para 5.000 porcos de engorda por ano.
 1981 – Começou-se, com financiamento austríaco, a construção do matadouro-frigorífico e salsicharia.
 1982 – Em Janeiro chegaram, de avião, os porcos da raça Land Race e Large White da Jugoslávia. Estes porcos foram desembarcados no aeroporto do Sal e transportados para a Praia num avião dos TACV transformado em cargueiro.
 1983 – Em Maio fez-se o abate dos primeiros porcos e a salsicharia começou a funcionar. Nos primeiros tempos grande parte dos produtos fabricados eram do tipo austríaco e refrigerados, o que punha grandes problemas, estragando-se muitos produtos, pois nessa época as arcas e frigoríficos não abundavam. Mais tarde uma engenheira alimentar cabo-verdiana, Fernanda Lopes, começou a recolher dados em casa das pessoas que faziam produtos de salsicharia e passou a fazer produtos ca-

bo-verdianos de alta qualidade (Longa Vida, Sabura e outros).
 1983 – Iniciou-se a construção do Biogás para aproveitar os dejectos dos porcos para produzir gás, que era utilizado por dois geradores para produzir energia, e os dejectos líquidos resultantes da fermentação eram usados para irrigação das fruteiras e do bananal. Realça-se que o aproveitamento optimizado desses recursos estava em consonância com as normas ambientais.
 1987 – A empresa é electrificada na sua plenitude.
 1989 – É inaugurado o Biogás, que tinha ao lado um laboratório, uma carpintaria e uma oficina e peças de suporte. A componente pecuária tinha ainda o suporte de uma fábrica de Rações. Infelizmente em meados dos anos noventa, as falhas verificadas em relação às medidas de higiene e segurança e na alimentação dos porcos, facilitaram a penetração da Peste Suína Africana (PSA) que terá dizimado os porcos, tendo começado nessa altura o declínio da Empresa Agro-industrial Justino Lopes, E.P.



Flávio Delgado
Regente Agrícola



DIREÇÃO GERAL DA AGRICULTURA, SILVICULTURA E PECUÁRIA

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA

PROJECTO TCP / CVI/3303 - ASSISTÊNCIA DE URGÊNCIA PARA O CONTROLO DE UMA EPIDEMIA DE PESTE SUÍNA AFRICANA

PESTE SUÍNA AFRICANA

• O QUE É?

• COMO SE TRANSMITE /PROPAGA?

• COMO IDENTIFICAR OS SINTOMAS?

• COMO EVITAR?



O que é a peste suína Africana?

A peste suína africana é uma doença altamente contagiosa que ataca os porcos em qualquer idade provocando uma mortalidade de 80 a 100%

Qual a resistência do vírus da Peste Suína Africana em certos substratos/productos?

Substrato/producto	Resistência
Cadáveres	2,5 Meses
Pocilgas	3 Meses
Fiambre e presuntos	3 a 6 Meses
Carcaça congelada	Muitos anos
Fiambre cozido a 70°C	inactivo

Existe vacina para combater a Peste Suína Africana?

Não. Não existe vacina e o tratamento não é eficaz.

As pessoas podem contrair a Peste Suína Africana?

Não. A Peste Suína Africana não é transmissível ao homem. Não é uma zoonose.

Pode-se comer a carne de porcos provenientes de animais doentes da Peste Suína Africana?

Não. Não é aconselhável comer a carne proveniente desses animais porque podem causar intoxicação alimentar, como vómitos, diarreia, etc.

Como identificar os sintomas (sinais) da peste suína Africana?



COMO É QUE A DOENÇA SE TRANSMITE / PROPAGA?

- **ATRAVÉS DO CONTACTO** directo de porcos doentes (portadores do vírus) com porcos sãos;
- **ATRAVÉS DE ALIMENTOS** e água contaminados com o vírus da peste suína africana;
- **ATRAVÉS DE DIVAGAÇÃO** de porcos doentes;
- **ATRAVÉS DE URINA**, fezes e sangue de porcos doentes;
- **ATRAVÉS DAS PESSOAS** e equipamentos / utensílios (comedouros, bebedouros, roupas, sapatos, veículos etc) que estiveram em contacto com porcos doentes;
- **ATRAVÉS DA VENDA E COMPRA** de porcos doentes e seus derivados (carne, linguiça, presunto, etc)
- **ATRAVÉS DE TRANSPORTE** de porcos doentes e seus derivados de um país, ilha ou zona afectados para outro país, ilha ou zona livres da doença.

INFORME OS SERVIÇOS VETERINÁRIOS DA DELEGAÇÃO DO MDR DO SEU CONCELHO / ILHA E AS AUTORIDADES, SOBRE QUALQUER SUSPEITA DE DOENÇA NOS PORCOS.

AJUDE A CONTROLAR / ERRADICAR A PESTE SUÍNA AFRICANA

Para mais informações, contacte os Serviços do Ministério do Desenvolvimento Rural (MDR) ou www.mdr.gov.cv



Eng.º João Fonseca
(Coordenador Nacional da Pecuária)

GCI - Em termos de produção e criação de animais, diversificação (introdução de raças melhoradas), houve uma melhoria dos anos 80 para cá?

Fonseca - Normalmente quando falamos na evolução do sector, tendo em consideração os progressos, esperava-se que hoje estivéssemos muito mais avançados. No meu ponto de vista os anos 80 constituíram um marco em termos de progressos, no que diz respeito à pecuária no país. Foi um período caracterizado por grandes investimentos públicos nas áreas da suinicultura, avicultura e transformação. Houve ganhos em termos de produção de carnes e seus derivados em quantidade e qualidade que despertaram o interesse do mercado. Podemos exemplificar com os enchidos e os defumados que eram produzidos pela empresa Justino Lopes. Nesse período foi trabalhada a vertente pecuária familiar (exploração a nível das famílias) que é a expressão mais evidente do Sector a nível nacional. A nível institucional, realça-se a criação do Centro de Desenvolvimento Pecuário da Trindade dotada de autonomia financeira e com projecção a nível nacional. Esse Serviço apoiava toda a actividade ligada a pecuária familiar. Foi também nesse período que se ver-

A pecuária deve ser vista em vários níveis para podermos chegar à real situação do sector e encontrar uma solução futura.

ificou um crescimento significativo da avicultura, numa altura em que o consumo do frango e do ovo era quase exclusivamente da produção nacional. Durante o período correspondente à década de 90 assistimos à privatização das empresas do estado e ao seu desengajamento neste sector. Perdemos alguma capacidade competitiva, derivada da falência técnica dessas empresas públicas e da perda de projecção no mercado nacional com a concorrência dos produtos pecuários importados. Tivemos problemas sérios a nível sanitário com o surgimento da peste suína africana. Perdemos uma boa parte dos efectivos suínos, devido a uma elevada taxa de mortalidade. Foi nesse momento que o Centro de Desenvolvimento Pecuário da Trindade foi extinto. Nos anos 90 deu-se continuidade aos trabalhos desenvolvidos nos anos 80 mas com um impacto menor do que o esperado. A partir do ano 2000 não se sentiu grandes investimentos estruturantes no sector da pecuária a dar vazão a potencialidade que o sector tem a nível nacional. Houve esforços para se investir no sector mas no meu ponto de vista falta ainda algum financiamento importante como os que tem havido a nível da agricultura.

GCI - Há indicadores que apontam para um aumento tanto ao nível de criadores como de efectivos pecuários?

Se falarmos em termos de aumento de efectivos, não é assim tão evidente. Temos um aumento de efectivos na medida em que a população aumenta. Passa-se a ter mais pessoas ligadas a área da pecuária e é normal que se tenha um maior número de efectivos. Como havia referido, o sector pecuário está ligado à exploração familiar e devido a isso mais de 90% da actividade pecuária é de natureza familiar. No entanto, continuamos a ter a nível do sector, empresas com capacidade de inovação, oferecendo um serviço de qualidade, como é o caso de empresas ligadas ao sector avícola.

GCI - Antes a criação de animais era mais virada para o autoconsumo, agora tem-se em vista a empresarialização do sector. Tem-se notado algum interesse por parte dos jovens?

Ora, se formos ver bem os esforços para a empresarialização do sector da pecuária começaram logo depois



Exploração familiar gerando rendimento, no mercado de gado em Assomada

da independência, através da criação de empresas estatais que serviram como motor para a dinamização do sector agropecuário. Quanto ao interesse dos jovens para essa área, temos tido casos de jovens com interesse para o sector, embora não seja uma questão que possa ser generalizada. Por ex: na ilha do Fogo constata-se que muitos jovens estão virados para esta área mas continua-se a verificar uma certa presença de uma população mais envelhecida no sector.

GCI - Em termos de capacitação, houve alguma mudança no conhecimento dos criadores dos anos 80 a esta parte?

Tem-se desenvolvido actividades formativas e de capacitação com alguma consistência em que tem-se dado atenção e importância a questão das formações de forma a dar alguma qualidade a quem dedica a actividade da pecuária.

GCI - Sabe-se que houve uma diversificação da criação. Fale-nos um pouco de introdução de raças melhoradas e da inseminação artificial, enquanto inovação na pecuária.

Como temos referido, desde os anos 80 tem-se introduzido animais de raça melhorada. No tempo colonial já havia a introdução de raças melhoradas, como é o caso da Turina Portuguesa. Tem-se dado continuidade a essa iniciativa, nas duas últimas décadas, através dos projectos de Bacias Hidrográficas. Mas também por parte de privados tem havido o interesse na introdução de raças melhoradas no mercado. A inseminação foi experimentada nos caprinos, num projeto de cooperação entre o INIDA e a EMBRAPA do Brasil e executada na ilha do Fogo no quadro do projecto PRNF, financiado pela cooperação alemã. Foi feito algum trabalho ligado a inseminação artificial nos caprinos, particularmente a inseminação artificial com recursos ao sêmen fresco, na ilha do Fogo. Neste momento está-se a preparar uma campanha li-



Introdução de raças melhoradas

gada a inseminação nos bovinos e nos caprinos com a introdução de material seminal a ser adquirido no Brasil e tudo indica que durante o ano 2013 o programa vai ser implementado.

GCI - Em termos de assistência técnica, os dados apontam para uma diminuição em relação aos anos 80. Em seu entender isso deve-se a falta de profissionais ou ao aumento significativo de criadores?

Em nosso entender não houve diminuição de técnicos, diria até que houve um aumento de técnicos ligados a área da pecuária. Neste momento há a presença de técnicos ligados a área na maior parte dos Concelhos do país exceptuando a ilha da Boavista. Temos actualmente mais técnicos formados do que na década de 80 e muito mais técnicos no sistema do que nessa década. No entanto, temos de trabalhar mais a vertente organização para podermos valorizar de melhor maneira possível os recursos humanos de que dispomos.

GCI - Como é feita a introdução de animais de raças melhoradas no país? É da responsabilidade do Ministério ou privados também podem trazer?

Temos tido alguma cooperação, em matéria de introdução de novas raças de animais. Por exemplo, através da Cooperação Espanhola, fize-

mos a primeira introdução de raça melhorada, em termos de caprinos. Como referido anteriormente, a raça “canária” foi introduzida em finais dos anos 80. Continuamos a introduzir animais quase sempre no quadro da cooperação e de projectos, mas também temos contado com a colaboração de privados que têm introduzido animais provenientes do exterior.

GCI - Antigamente os animais provenientes do Exterior eram postos sob quarentena, com seguimento de veterinários. Continua-se actualmente com essa medida preventiva?

Qualquer animal que entra no país é posto sob quarentena, conforme estipula a Lei. No entanto, se me perguntar se temos um Centro de Quarentena, diria que não. Temos utilizado estruturas antigas da pecuária como lugar de quarentena

GCI - Quanto à alimentação dos animais, qual é a situação do país?

Quando falamos da alimentação dos animais, particularmente dos ruminantes, devemos lembrar que Cabo Verde é estruturalmente deficitário em termos de recursos forrageiros. A produção do pasto está ligada ao nosso ciclo de sequeiro em que 80 % dos recursos provêm da produção do sequeiro. Temos um “deficit “ estrutural que depende, de uma forma mais ou menos acentuada em função do re-

Entrevista

gime pluviométrico. Mesmo com esses limites, temos um grande potencial a desenvolver na questão dos recursos forrageiros. Quando falamos das aves e dos suínos, esse “deficit” deixa de existir, uma vez que estes dependem na maior parte dos recursos importados, sobretudo os cereais. A boa ou má alimentação desses animais depende da possibilidade que os criadores têm ou não para a compra dos alimentos concentrados para alimentá-los.

GCI - Em relação à transformação de produtos qual é a situação? Há algum projecto em carteira?

Neste momento, temos alguns projectos importantes a desenvolver, principalmente na área da suinicultura. Por exemplo, nas ilhas de São Vicente e Santiago, temos duas empresas ligadas a área da suinicultura que estão nesta actividade. Em termos de transformação sabemos que temos uma forte tradição em termos de transformação “artesanal”, sobretudo no referente a transformação da carne suína. É um potencial que não pode ser descurado.

GCI - Relativamente ao abate de animais, a inspecção tem-se mostrado presente?

Um grande problema que temos enfrentado nos últimos tempos em termos de inspecção, é que a maior parte dos animais são abatidos clandestinamente nos principais centros do país. É uma questão de saúde pública. A lei estipula o abate dos animais nos matadouros, mas em muitos municípios do país não existe uma estrutura funcional e a maioria recorre aos abates feitos em casa ou em zonas impróprias. É uma questão que o nosso Ministério tem em devida consideração e encontra-se num processo de busca de soluções para este problema. Temos optado pelo diálogo com os municípios, abordando a questão da necessidade de construção e/ou activação dessas infraestruturas. Tendo o matadouro funcional, o serviço de inspecção, que é da competência do nosso Ministério, estará pronto para prestar serviços a esse nível. É de inteira justiça reconhecermos que exis-



Abate no Matadouro da Assomada

tem municípios que têm demonstrado esforços na recuperação das estruturas de abate. Temos na cidade da Praia uma estrutura de abate funcional, mas sabemos que a maior parte dos abates feitos na cidade continua sendo de natureza clandestina, mas esta é uma das preocupações do nosso Serviço e neste momento temos afinado os programas para a abordagem da questão dos abates clandestinos.

GCI - A falta de equipamentos faz-se sentir no corpo de inspecção e nos matadouros municipais. O que se pretende fazer quanto a esse constrangimento?

O ministério neste momento, no quadro do programa de Investimento Agrícola, propôs financiar algumas estruturas de abate em parceria com privados e com os próprios municípios. Neste momento estamos a dialogar com o município de Santa Catarina, que tem uma associação interessada na questão do abate condigno em detrimento do abate clandestino. A iniciativa pode servir como uma base logística para desenvolver a bovinicultura na região. É uma abordagem que também queremos fazer com os outros municípios.

GCI - Algumas entrevistas feitas nas visitas de terreno demonstram que o consumidor não está



Carne devidamente inspecionada no talho da Assomada

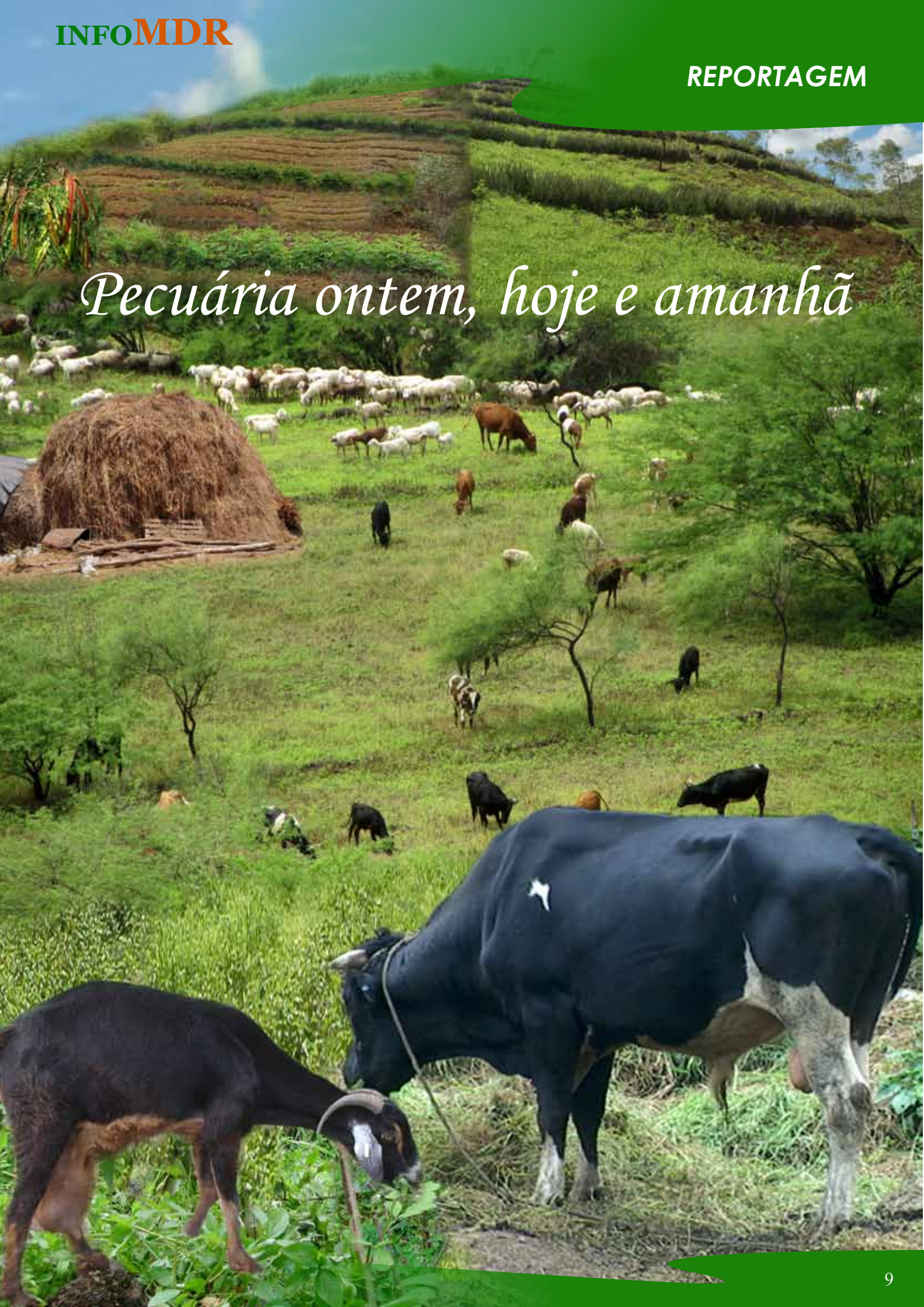
seguro quanto ao que consome. Quer comentar esta questão?

Neste caso concreto da compra de carne, os consumidores conscientes deveriam dirigir-se a uma estrutura onde a carne comercializada é devidamente inspecionada. Falando de Praia ou mesmo das outras ilhas sabemos que existem matadouros e serviços de inspecção o que quer dizer que existe onde encontrar carne que seja inspecionada. O papel do consumidor, é exigir de quem vende, um produto (carne) de qualidade, que seja inspecionado, demonstrando consciente dos seus direitos.

GCI - Quais são os projectos futuros para o sector da pecuária?

A maior parte das estruturas empresariais no sector da pecuária é privada. Temos privados que já entraram no negócio da introdução de raças melhoradas no mercado, temos privados nas indústrias de pecuária na área da suinicultura e avicultura e os nossos projectos têm que estar em sintonia com os projectos que os privados apresentam. Temos neste momento, grandes projectos que incidem nas fileiras de queijo sobretudo virados ao desenvolvimento da caprinicultura, nomeadamente o projecto financiado pelo governo do Japão. Talvez seja um dos projectos com maior visibilidade a nível nacional em matéria da pecuária.

Pecuária ontem, hoje e amanhã



Pecuária ontem, hoje e amanhã

A actividade agro-pecuária é um sector de grande peso na economia familiar e nacional atingindo entre 5 a 8% do PIB. A Pecuária, particularmente, é um sector que durante décadas foi de subsistência e agora começou a ter um novo impulso para a empresarialização.

A criação de gado foi a actividade que mais facilmente prosperou por todas as ilhas de Cabo Verde, uma vez que não dependia de forma tão directa das condições naturais das ilhas. Os animais eram libertados nas ilhas onde se alimentavam livremente. A actividade agro-pecuária em Cabo Verde continua ainda incipiente, feita em pequena escala e com pouco valor acrescentado, não obstante, o crescimento da procura por produtos do sector por causa do aumento do nível de renda da população e do dinamismo do sector turístico. A título de exemplo, a importação de carnes e miudezas comestíveis, segundo dados estatísticas do comércio externo - INE 2011, foi de 8.767 toneladas. A Produção Animal vem aumentando ao longo dos anos em relação a efectivos de cada espécie e das respectivas produções (car-

ne, leite, e ovos). A evolução do efectivo bovino, de acordo com a taxa média de crescimento, indicam um incremento de 0,22% ao ano, 2,80% para caprino, 1,22% para ovino e 1,00% para suíno. Reconhece-se, porém, que esse desenvolvimento deve ser ajustado, tendo em conta as informações sobre importações de animais vivos para melhoria do efectivo e possíveis eventos naturais, económicos ou sanitários que possam ter influenciado o crescimento dos efectivos. Efeitos da seca, aumento do abate de matrizes, peste suína, entre outros, devem ser considerados. No que diz respeito às aves, é difícil estimar o efectivo na criação familiar, pois é feita com aves em liberdade. Pelo que não existem estatísticas oficiais de abate de frangos e de produção de ovos, não sendo possível a sua estimativa através de registos adminis-

trativos e outras fontes. Contudo, os serviços da pecuária, com base em parâmetros técnicos fizeram uma estimativa do efectivo de poedeiras e da produção de ovos.

Estimativa do efectivo

Effectivo
Bovino
Caprino
Ovino
Suíno
Avícola (Poedeiras Instaladas)
Total



Quanto à produção de carne, a quantidade abatida em relação ao efectivo total (taxa de abate) para cada espécie, as estatísticas do MDR têm cobertura limitada, pois o abate clandestino é grande. O peso médio da carcaça é uma média aritmética simples, e não ponderada pelo sexo, devido à existência de categorização por

das principais espécies

2007	2008	2009	2010
22.454	22.503	22.552	22.602
160.885	165.390	170.021	174.782
10.785	10.917	11.050	11.185
79.659	80.455	81.260	82.072
---	---	85.000	85.000
273.783	279.265	369.883	375.641



sexo nos dados sobre o abate. O peso médio de carcaça bovina foi estimado em 160 kg, e a taxa de abate foi estimada em 15%. Relativo à produção de leite, a duração da lactação (em dias) para cada espécie foi estimada tendo como base o Plano Director da Pecuária 1997, bem como a produção total de leite por período de lactação. Considerou-se que um terço do leite, é destinado à alimentação animal. Não há estatísticas sobre o leite transformado em produtos lácteos (produção de queijo de cabra, manteiga), pelo que essa produção não foi estimada. Um modelo baseado em consumo per capita de produtos lácteos, dados do comércio externo e coeficientes de transformação poderia ser útil para avaliar as estimativas. Para a produção de ovos, conforme referido atrás, não havendo estatísticas disponíveis sobre a produção avícola, os serviços da pecuária procederam a uma estimativa do efectivo de poedeiras e da produção



Aviário de reprodução

de ovos, no respeitante aos aviários industriais (excluindo portanto os aviários familiares e os semi-intensivos, que actualmente têm relativamente pouca expressão). A produção nacional de ovos tem coberto praticamente as necessidades do mercado, salvo em épocas altas por altura das festas do Natal e do final do ano. Considerando que o sector de poedeiras tem resistido à concorrência dos produtos importados (a maioria da importação é direccionada para o sector turístico). Pode-se considerar que a produção nacional tenha estado acima dos 60.000.000 ovos/ano nos últimos anos.

Estimativa da Produção de Produtos Pecuários

Efectivo	Unid.	2007	2008	2009	2010
Carne (Bovino, caprino, ovino, suíno)	Tonelada	4.120	4.149	4.200	4.254
Leite	Litro	9.932.740	9.933.896	10.124.727	15.481.062
Ovo	Unidade	----	----	26.371.250	26.371.250

Contudo, limitações que se prendem com a falta de dados completos ou de parâmetros técnicos, em alguns casos, podem ter levado a alguma subestimação, pouco significativa, do total da produção nacional. Por exemplo no caso da produção avícola não inclui a produção de frangos de carne e abrange apenas as poedeiras instaladas nas unidades industriais. Portanto, pode-se considerar que as estimativas obtidas representam a produção nacional.



Calamani - Açougueiro reconhecido no mercado

Cabo Verde está mal servido em termos de matadouro e isso é um facto. As carnes consumidas no país, ou são importadas, ou são de animais abatidos em matadouros municipais de pequena dimensão e sem equipamentos para processamento da carne, ou, o que é pior, abatidos clandestinamente sem os devidos cuidados com higiene e qualidade do produto. Um conceito que se pode explorar é a construção/montagem de unidades especializadas em abates de animais, processamento de carne e derivados (corte, embalagem, conservação, produção de

charcutaria) de forma higiénica e com alto padrão de qualidade. Podem-se adquirir animais vivos de pequenos produtores para abate, processamento, armazenagem e comercialização (após controle de qualidade), mediante o pagamento de uma comissão, etc; essa ideia vem da inspectora zoo-sanitário Maria José Lima. Para se ter uma ideia do potencial desse negócio, o inventário agro-pecuário de 2010 (MDR) indica um efectivo em Cabo Verde de 22.602 bovinos, 11.185 ovinos, 174.782 caprinos, 82.072 suínos, e 85.000 aves poedeiras.



Preparação de Carne no mercado da Praia

Indústria de abate de animais

Não se pode falar na pecuária sem se falar da problemática da indústria de abate de animais, corte, embalagem e comercialização de carne

“Capital do país não tem um Matadouro, mas sim um espaço improvisado”

“Não temos um matadouro. O que temos é um espaço improvisado onde se fazem abates”. São palavras do José Moreno responsável pelo *Serviço Público de Abastecimento do Município da Praia* - SEPAMP que foram confirmadas por Maria José Lima, Inspectora Zoo-sanitária e técnica veterinária: “É uma estrutura adaptada sem as mínimas condições de abate que funciona há vários anos. Temos falta de equipamentos e isso afecta a qualidade da carne consumida”. O que indica que 131 mil 719 pessoas, residentes na capital do país, estão mal servidas em termos de qualidade da carne que consomem.



Matadouro Municipal da Praia



Carne devidamente espedaçada

Maria José garante ainda que a situação de inspecção é precária pois, falta-lhes equipamentos essenciais para uma boa avaliação das carnes.

“Fazemos inspecção mas em termos de qualidade não se pode garantir. Eu, particularmente, digo que o abate do matadouro não é diferente do abate clandestino, não há nenhuma condição higiénica. Já houve muita luta, já reunimos com a Câmara Municipal, inclusive, já informamos o Corpo Nacional de Inspeção e nada mudou. Devido a poucas condições de trabalho, somos condicionados a fazer o mínimo, nas condições que temos, vemos as carcaças, em termos de doenças que se podem verificar pelas carcaças mas, em termos microbiológico está fora do nosso alcance”.

O presidente da SEPAMP, que é a entidade da Câmara Municipal da Praia que gere o espaço, diz que nem sempre se trata de questões financeiras mas, sim do “desleixo do sistema” e que todo o país é assim. Diz, ainda, que “sabe-se que os trabalhos são feitos em condições muito à quem mas, em Cabo Verde não se respeitam regras”. Segundo José Moreno, as condições do matadouro são as que o país tem mas, no entanto, con-

traz-se quando diz que há uma serie de equipamentos para serem instalados guardados desde 1999. Daí perguntarmos quem é que se responsabiliza pela qualidade da carne consumida? O nosso entrevistado entende que o principal responsável é o consumidor e que o segundo responsável é o vendedor mas, se formos analisar as perspectivas de cada um, veremos que o consumidor tem a necessidade de comprar, assim como o vendedor tem a necessidade de vender, pelo que deve haver entidades com competências em fiscalizar os produtos desde o matadouro até ao consumidor a quem compete desempenhar o seu papel. As carnes para entrarem no mercado têm de ter carimbos do corpo da inspecção e um certificado da Câmara Municipal. A Câmara Municipal reconhece que tem fragilidades em fiscalizar a entrada de carnes no mercado mas, já estando no mercado é papel da IGAE e Delegacia de Saúde fiscaliza-

REPORTAGEM

rem se são carnes certificadas. Como identificar, no mercado, as carnes que vêm do matadouro clandestino e do matadouro municipal? Tendo em conta que as carnes que passaram pelos matadouros municipais têm certificação com nome do açougueiro, peso do animal e número, o SEPAMP poderia controlar as entradas de carne no mercado, através da comparação do que foi declarado no certificado com a pesagem da quantidade de carne que efectivamente entra. Entretanto, durante a nossa reportagem pudemos verificar que os açougueiros sempre encontram uma forma de contornar a fiscalização. A maioria leva um único animal para o matadouro só para obterem o certificado mas, abate vários em casa e fazem distribuição. Os estabelecimentos comerciais também falham quando aceitam produtos sem certificação. Quanto a matadouros clandestinos, não há como os inspeccionar. Entretanto, há entidades que agem no terreno como a Inspeção-



Certificado de Salubridade de Carnes frescas



Carne fresca no Mercado Municipal da Praia



Mercado Municipal da Praia



Talho do Mercado Municipal da Praia

Geral das Actividades Económicas e Delegacia de saúde. Fazem apreensão e as carnes são levadas para o matadouro para inspecção mas, contesta a inspectora Maria José: como é possível fazer inspecção de uma carne em que o animal não foi visto, a carcaça também não e não há equipamento de medição microbiológica. Essa é uma questão que fica no ar. O corpo de inspecção diz que, em relação aos anos anteriores, não houve grandes mudanças e que em termos de higiene a situação continuou a mesma. Quanto ao futuro do matadouro im-

provisado de Monte Vaca, na cidade da Praia, não se sabe nada, mas há muitos privados interessados em gerir o espaço. A Câmara Municipal, através do SEPAMP, tenciona abrir um concurso público neste sentido. “Se não houver interessados para gerir o matadouro continuaremos no mesmo estado”, afirmou ainda o presidente do SEPAMP.

A Inspectora Maria José deixa uma observação:

“O serviço de inspecção precisa de uma melhor organização porque actualmente está mais habilitado a fazer inspecção nas fronteiras. Por exemplo, no caso dos aviários não ha nenhum seguimento.

Santa Catarina é o Concelho com maior incidência da Pecuária no país

Santa Catarina sempre foi Sum Concelho com maior potencial em matéria de pecuária e com maior produção pecuária a nível nacional. Sempre foi privilegiada nessa área, por tradição própria, já que foi e continua sendo virada à pecuária, por oferecer condições especiais em termos de pastagem e das suas largas áreas de agricultura de regadio e agricultura de sequeiro.

O povo de Santa Catarina, desde sempre associa a pecuária à agricultura como sendo a principal fonte de rendimento. Servido do único mercado de gado do país, ainda que em situação precária, movimenta a economia todos os dias na zona de Acha-da Arriba. São bovinos, caprinos e suínos, oriundos de várias partes do Concelho e de outros pontos do país, para serem comercializados no antigo mercado que conta já 3 décadas de vida.

para melhor em termos de raças e de negócio em si mas, entretanto, o dinheiro antigamente era pouco mas tinha mais valor e agora temos muito dinheiro com menos valor”.

Os preços variam de acordo com o tamanho e com a idade do animal. Por exemplo um bovino pode custar entre os 70 e os 1.000 contos. Portanto, segundo Vital Tavares, Director Geral de Saneamento da Câmara Municipal local, em Santa Catarina as pessoas têm por hábito dizer que “os seus animais são os seus bancos” pois, é a única forma de conseguirem um alto valor de uma só vez, ou seja, encaram a criação de animais como a forma de fazer poupança. Que é rentável já vimos pois, mesmo na falta de condições esse mercado já conta 30 anos. Funciona ao ar livre, em condições não adequadas, e no local ainda há vestígios da antiga estrutura, que os mais velhos garantem foi de boas condições.

É lá que encontramos novatos como Idolindo Correia de 24 anos, com 4 anos de experiência, que está a seguir as pegadas do pai na compra de bovinos para revender. Mas lá, também, encontramos pessoas idosas como Sr. Venceslau Vaz, conhecido por “Pipi di Pico Riba”. Esse senhor tem 78 anos de idade e começou com 15. É preciso perguntar ao Sr. Pipi se esse negócio rende resultados? Por via das dúvidas fomos nós e como resposta veio: “Tenho 78 anos e comecei com 15, se não fosse rentável não estaria nessa actividade até hoje. Só que há diferença entre antigamente a agora. Houve uma mudança

A Câmara Municipal de Santa Catarina inspecciona essa actividade desde sempre e tem, em carteira, um projecto para o local.



Mercado de gado em Santa Catarina



Feira de gado - Santa Catarina



Feira de gado - Suino em Santa Catarina



Feira de gado - Transporte de animais

Câmara Municipal de Santa Catarina implementa o projecto de um Matadouro Industrial em 2013



Foi-nos avançado pela Direcção Geral de Saneamento da Câmara Municipal de Santa Catarina que existe um projecto, em fase avançada de elaboração, para a construção de um Matadouro Industrial. O Director Vital Tavares diz que “será um trabalho em cadeia, que vai desde a produção, passando pelo abate, a transformação e colocação no mercado africano, europeu e outros mercados (americano por exemplo).” Segundo ele o projecto já está praticamente pronto e, inclusive, há uma empresa portuguesa, a RAPORAL, uma das referências em Portugal, que é o grande parceiro na sua execução. Esse protocolo foi conseguido através da Câmara Municipal de Montijo, que é parceiro da Câmara Municipal de Santa Catarina. Isso vai contribuir para um futuro melhor da indústria de abate de animais, corte e embalagem em Santa Catarina. Neste momento o desafio é conquistar parceiros para a implementação do projecto que inclui a pro-

dução de animais em quantidade (diversidade), construção de um verdadeiro matadouro industrial e ainda a transformação e colocação no mercado. A fase da execução inicia-se já em 2013 e o Ministério do Desenvolvimento Rural (DGASP) está envolvido no projecto.

A ideia de desactivar o actual matadouro e criar um outro devidamente equipado surge das exigências do mercado, das necessidades do Concelho e da decadência do matadouro de Nhagar. Criado em 2004, tem suprido as necessidades de um matadouro mas não de forma mais adequada. Por isso, devido a vários constrangimentos, como a localização, alguns defeitos em termos da estrutura em si e em termos de equipamento, surge a ideia do Matadouro Industrial. Enquanto isso, o presente é tentar contornar as dificuldades e colmatar os obstáculos em termos de equipamento para Magarefes como luvas, roupas e manter os

cuidados habituais com veterinários e médicos na vigilância zoonosológica. Também, como na Praia, há uma fragilidade em termos de equipamentos sobretudo no que diz respeito ao aparelho de medição microbiológica. A equipa de inspecção do Matadouro de Nhagar carece ainda de carimbos para carnes inspeccionadas e portanto, o responsável da câmara admite que isso é um ponto fraco pois, influencia na entrada de carnes no mercado e limita o trabalho de inspecção. Entretanto, tem fiscais nas ruas (mercado) que fiscalizam a circulação de animais e o destino final, ou seja o percurso criador-matadouro, matadouro-mercado.

Portanto, qualquer carne que se encontre na rua, de origem incerta, é apreendida pelos fiscais que, depois de aplicar coimas, encaminha para inspecção antes da devolução. Para a autarquia local é uma luta difícil de travar, mas vai-se tentando.



Abate de Bovino no Matadouro Municipal de Santa Catarina

A IGAE é o “salvador da pátria”



A Inspeção Geral das Actividades Económicas é um departamento central do Ministério da Economia Crescimento e Competitividade, encarregue de promover acções preventivas e repressivas em matéria de infracções antieconómicas e contra a saúde pública.

No que diz respeito à saúde pública esse departamento tem, também, debruçado sobre a qualidade das carnes que chegam ao consumidor. Todo o processo que vai desde o abate, passando pelo transporte chegando ao mercado. Em entrevista com Elisângelo Monteiro, Director da IGAE, este referiu que só no ano 2011, foi feita a maior apreensão de carne, na localidade de Paiol, em que uma tonelada de carne foi confiscada. No ano de 2012, até à data da entrevista, cerca de meia tonelada de carne já foi apreendida.

Depois das apreensões segue-se a identificação dos envolvidos e a coima a ser aplicada, determinada pelo número de animais mortos. A carne depois de ser apreendida passa para o controlo veterinário e se estiver em condições para consumo é devolvida ao dono.

A nível nacional existem casos em que a carne é vendida sem as mínimas condições para consumo. Elisângelo acredita que as autoridades municipais devem conscienciar-se que é preciso debruçar mais sobre as condições de abate, o que implica ter um matadouro com condições mínimas de abate.

Trabalhar as fragilidades do sector da pecuária é uma tarefa conjunta. Deve-se trabalhar desde os criadores até ao consumidor final com acções de formação e sensibilização. Isso é fundamental para garantir a segurança alimentar do país. Muitas vezes o abate clandestino está ligado ao roubo de animais e se todas as autoridades juntarem os esforços acaba por ser mais fácil minimizar os problemas. A IGAE tem uma linha verde gratis para denúncias que é o **8002008** e tem, em curso, acções de formação e sensibilização para a questão de abates clandestinos.

Penalizações

O Decreto-Legislativo n° 2/2009 de 15 de Junho, estabelece que:

Quem abater gado bovino, suíno, ovino ou caprino para consumo público fora dos locais destinados para esse fim pelas autoridades municipais competentes, é punido com coima de 5.000\$00 (cinco mil escudos) a 20.000\$00 (vinte mil escudos) por cada cabeça de gado abatido.

Toda a carne de animais abatidos ou os produtos com ela fabricados, que for encontrada à venda ou colocada à disposição para consumo público e que não tenha sido inspeccionada é apreendida.

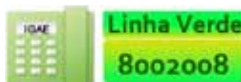
A venda de carne fresca, seca ou salgada, fora dos locais para tal destinados pelas autoridades municipais competentes, é punida com coima de 10.000\$00 (dez mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e a carne apreendida.

A condenação pelos crimes previstos neste diploma, implica sempre a perda dos animais abatidos ou dos respectivos produtos.

SITUAÇÕES DE ATENTADO À SAÚDE PÚBLICA NÃO SERÃO TOLERADAS!!

DENUNCIE!

www.igae.cv



PERIGOS PARA A SAÚDE PÚBLICA

Zoonoses: doenças que afectam os seres humanos pelo contacto e consumo da carne de animais doentes.

Ex.: Tuberculose, Salmonelose, Lombrigas, Leptospirose (doença dos ratos), Cisticercoses (dos porcos), Doença das Vacas Loucas, etc.

Contaminação física: através de pedras, arames, poeiras, cabelos, anéis, etc.

Contaminação química: através de resíduos de detergentes, desinfectantes, tinta dos papéis dos jornais, etc.

Contaminação Microbiológica: parasitas, bactérias, vírus, etc.

Requisitos Básicos

O abate deve ser feito nos matadouros e/ou assistido pelo Médico Veterinário.

A carne deve ser transportada em condições de higiene e de conservação.

A carne não deve entrar em contacto com qualquer tipo de papel ou cartões.

Após chegar aos locais de venda, a carne deve ser colocada imediatamente no frio, a temperatura correcta (carne fresca 7°C; miudezas 3°C, carne congelada -12°C e ultracongelados -18°C).

A manipulação das carnes deve ser feita por pessoal devidamente munido de cartão de sanidade, higiene e boa apresentação: luvas, toucas, aventais ou batas limpas.

Não devem ser usados pedaços de troncos de árvores para o corte/desmancha de grandes peças de carne.

A carne picada/moída deve ser cortada no momento da venda, para evitar o perigo de contaminação bacteriana (E. coli, salmonella, etc.).

A cabeça da máquina de cortar carne deverá sempre ser limpa depois de cada utilização.

Brochura nº 3—Novembro de 2010

Talho Belém é uma referência na capital do país

Isabel Fernandes tem 54 anos e é dona do Talho Belém, uma referência na capital do país. O talho localizado na zona de Ponta Belém, que conta já cerca de 30 anos de história, teve um começo feliz numa altura em que era considerado um talho com boas condições. Passados anos, com a degradação do espaço, a Inspeção Geral das Actividades Económicas (IGAE) fechou as portas do talho. Mas Isabel Fernandes teve, durante um mês, a oportunidade de criar condições necessárias e reabrir o seu posto de trabalho e o sustento da sua família. O Talho Belém é hoje referência na capital do país. Ciente de que a questão de saúde

pública deve ser levada a sério, Isabel Fernandes garante que tem, agora mais do que nunca, a preocupação de oferecer, aos seus clientes, carnes inspeccionadas e de boa qualidade, respeitando as normas de consumo.

Actualmente há uma maior procura ao Talho Belém inclusive a venda aumentou consideravelmente. A proprietária acredita que isto tudo se deve às novas condições do espaço que hoje conta com montra frigorífica e uma câmara de congelação.



Talho de Belém - Isabel Fernandes



“A pecuária é a minha inspiração”



Adilson Mendes Correia “Dika”

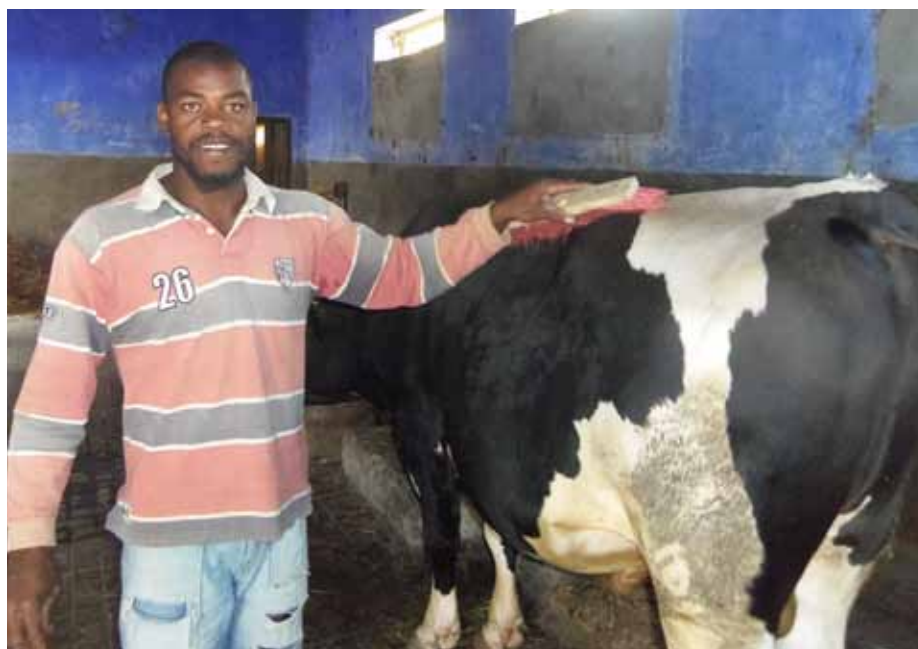
Quando a maioria espera que apareça um posto de trabalho, um jovem, resolve virar-se para a pecuária, pois acredita que é uma área com saída. Está-se a falar de Adilson Mendes Correia que vê na pecuária a sua inspiração de vida.

Começou com 20 anos de idade

“Dika”, como é conhecido entre os amigos tem 29 anos e reside no Concelho do Tarrafal, na ilha do Santiago. Há nove anos que ele e a companheira têm - se dedicado à pecuária como principal fonte de renda da família. O gosto pelo ramo foi encontrado em casa e depois da morte do pai o filho primogénito decidiu seguir-lhe as pegadas. Para esse jovem a “pecuária é uma inspiração de vida”. Para além de ser uma herança do pai, proporciona o bem-estar da família composta por ele, companheira e os dois filhos. É um trabalho que Dika faz por paixão ao métier e garante que fez uma “grande aposta”. Tudo começou depois da morte do

pai quando Dika voltou do Serviço Militar. O jovem, desempregado na altura, afirma ter batido em muitas portas em busca de trabalho até que um dia uma se abriu. Foi trabalhar como “guarda” na Câmara Municipal do Tarrafal. Com o dinheiro que ganhava, investiu na compra de animais. Depois de

9 anos viu a sua criação aumentar e Adilson considera que hoje tem um bom número de animais. A criação é um trabalho que não tem, horas extras, 13º mês, folga e feriado, mas tem a boa vontade, a paixão e a determinação deste jovem que não cruza os braços à espera que se resolva a questão da



Dika a cuidar da saúde do animal

Casos de Sucesso

crise para avançar na vida. Escolheu ser o patrão do seu próprio serviço. Mas, nem tudo é perfeito. Dika enfrenta grandes desafios sobretudo no que diz respeito ao pasto para animais. A sua principal preocupação, no momento, consiste na falta de campo para pastagem. Para alimentar os seus animais tem que percorrer, diariamente, dezenas de quilómetros para conseguir pasto mas, segundo o mesmo “quem corre por gosto não se cansa. A pecuária é um trabalho exigente, mas compensa”, adianta Dika. O importante é não desistir e acreditar que a vitória anda ao lado dos guerreiros. Quanto aos projectos, o nosso criador entrevistado tenciona introduzir raças melhoradas. A ideia é apostar primeiro nos bovinos, uma vez que acredita que com as raças melhoradas terá uma maior e melhor produção. Conta, sempre, com o apoio técnico do Ministério do Desenvolvimento Rural, no que diz respeito à saúde animal. Esse jovem vê, também, na

pecuária uma forma de apoiar a população. “A área da pecuária é uma área com saída certa, pois para além de criar o nosso próprio emprego, sem ter que depender de terceiros, ajuda a gerar postos de trabalho para a população”, salienta. Além da sua companheira, Dika já deu emprego a um senhor de meia-idade que se encontrava desempregado e para ele é um motivo de regozijo poder estar a fazer o que faz por gosto, ao mesmo tempo que ajuda o próximo. No começo, para além de vacas, ovelhas e cabras, dedicava-se a avicultura mas, devido à falta de espaço teve que apostar apenas na criação de bovinos e caprinos. Tenciona voltar com o projecto da avicultura e diversificar mais ainda o negócio. “Considero que houve uma melhoria em relação aos anos anteriores e penso que estou num bom caminho. Comecei a construir a minha própria casa com o resultado do meu negócio e se eu não tivesse investido na criação nunca teria a possibilidade de re-

alizer o sonho da casa própria”. O que esse jovem de garra espera é que na sua localidade, à semelhança de outros pontos do país, haja uma melhoria em termos de introdução de novas espécies, não descuidando da parte da saúde dos animais. Adilson diz estar sempre atento à saúde dos seus animais, desde a limpeza do lugar onde estão alojados até à vacinação. A sua prioridade é apresentar no mercado animais de qualidade e saudáveis. Não deixou de apontar para a questão da fiscalização que segundo ele precisa ser reavaliada.



Aviário de Nhagar é uma referência em Santa Catarina

Com apenas 2 anos de vida o Aviário de Nhagar já é uma referência em Santa Catarina, gerando lucros e garantindo postos de trabalho. Em dois anos já participou de duas feiras agro-pecuárias e tenciona expandir o negócio.



Aviário de Nhagar - Projecto de criação de aves

Propriedade da Firma de Material de Construção Civil Ida Pinto, o projecto era virado à criação de aves mas, no entanto, o negócio foi crescendo e, hoje, conta com ovelhas e coelhos para além de perus, patos, codornizes e galinhas de terra. São semanalmente 12 mil escudos de alimentos para esses animais mas, garante o coordenador, João Augusto, que os resultados são compensadores. O projecto vem prosperando e o mercado cada vez mais conquistado. O aviário já expôs as suas crias em

duas feiras agro-pecuárias, sendo uma em Assomada e outra no Concelho de Tarrafal de Santiago. Silvino Alfredo é um dos dois funcionários da casa. Este jovem de 22 anos trabalha meio período no aviário para poder estudar o resto do tempo. No final do mês conta o suficiente para garantir a mensalidade no Centro do Ensino de Santa Catarina. O outro funcionário, ausente no momento da entrevista, é um senhor de meia-idade que clamava por

um emprego. São 2 a menos no índice do desemprego em Assomada e dias melhores estão por vir. O aviário pretende trazer, ainda este ano, coelhos das Canárias por serem raças mais rentáveis. Ambiciona, também, ampliar o aviário, diversificar ainda mais as suas crias, construir um matadouro próprio e abrir as portas ao ensino e ao turismo. Para isso, conta com a habitual assistência técnica do seu principal parceiro que é o Ministério do Desenvolvimento Rural.



Pela primeira vez em Cabo Verde as produtoras de queijo de vários pontos do país reuniram-se numa feira de queijo “made in Cabo Verde”, que teve lugar nos dias 12 e 13 de Outubro de 2012.

A actividade surge em comemoração do Dia Mundial da Alimentação e Dia Internacional das Mulheres Rurais, comemorados a 16 de Outubro.

O lema desse ano foi “Empoderar as Mulheres Rurais para acabar com a Fome e Pobreza”.

Em Cabo Verde o queijo é produzido essencialmente nas zonas rurais, como alternativa às dificuldades de escoamento de leite fresco. Na exposição estiveram, essencialmente, queijos produzidos nas ilhas de maior produção como a ilha Brava, do Fogo, de Santo Antão, de Santiago, da Boa Vista e do Maio. Embora predomine a produção artesanal, unidades melhoradas e semi-industriais de produção de queijo, a partir de leite pasteurizado, vêm sendo criadas progressivamente em algumas ilhas. Para além de queijos tradicionais tem-se verificado a diversificação para novos tipos de produtos como o queijo curado e o requeijão. Subsistem ainda alguns desafios na produção de queijo, sejam eles a nível de controlo zoo-sanitário dos animais, da higiene na ordenha,

na produção, no tratamento térmico do leite, aspectos que precisam ser melhorados para a melhoria da qualidade dos queijos artesanais em termos higiosanitários. O mesmo se aplica ao acondicionamento do produto final e sua comercialização. Uma das principais dificuldades nesse sector de actividade é o transporte de produtos para os principais mercados. O queijo é um produto muito procurado e quando disponível é de fácil escoamento. A comercialização é feita geralmente no local de produção, mercado local e por vezes noutras ilhas. Essa feira, em homenagem às mulheres rurais cabo-verdianas, teve como principal objectivo enaltecer os seus trabalhos, através da divulgação e promoção da qualidade dos queijos feitos em Cabo Verde. A feira constituiu, também, uma

oportunidade de negócios para as produtoras que são na maioria mulheres chefes de família. Na abertura do evento, a Ministra do Desenvolvimento Rural, Eva Ortet, salientou a necessidade de se investir na produção nacional e por consequência na sua qualidade, sem deixar de apontar o importante desempenho das mulheres do meio rural na questão da segurança alimentar. Num mercado bastante competitivo vem sempre à superfície a questão da certificação dos produtos, um meio de valorizar a produção nacional e por consequência abranger mais mercados. Quanto a isso, a Ministra garante que já está em curso a questão da certificação e para tal o Ministério tem estado a realizar acções no domínio das boas práticas de higiene e de fabrico nas diferentes ilhas do país. Com essas acções pretende-se dotar os beneficiários de ferramentas necessárias para atender às exigências cada vez maiores do mercado, visando, a médio prazo, a criação de condições para a certificação dos produtos em causa.



Feira de Queijo na Praça Alexandre Albuquerque

DGASP promove palestra sobre Certificação de produtos nacionais de origem animal

Tendo em conta a exigência do mercado e do consumidor, a Direcção Geral da Agricultura Silvicultura e Pecuária (DGASP) em parceria com a Escola de Ciências Agrárias e Ambientais da UNICV realizou, no passado mês de Agosto, uma palestra sobre a “Certificação dos Produtos Nacionais de origem animal – Leite/Queijo”.

A certificação de produtos tem-se tornado cada vez mais uma imposição do mercado actual, resultado das exigências dos consumidores que exigem qualidade e preço justo. É a demonstração formal de que um produto, devidamente identificado, atende aos requisitos de normas ou regulamentos técnicos específicos. A questão da certificação é do interesse comum do fabricante, do consumidor e do Governo. Aos fabricantes, ela permite evidenciar uma garantia relativa à qualidade do produto que oferece e contribui para a aceleração da competitividade da empresa, facilitando o acesso aos mercados nacionais e internacionais.

Para o consumidor, a certificação permite obter informação imparcial sobre o produto, o que lhe facilita na escolha e na decisão de compra. O cliente terá oportunidade de assegurar a conformidade dos produtos em relação aos padrões de qualidade estabelecidos por normas. Entretanto, cabe ao Governo regular a circulação de determinados produtos, no sentido de zelar pela saúde pública, segurança alimentar do consumidor e preservação do meio ambiente. É nesse contexto que, Fabiana Tomé, investigadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e especialista em questões ligadas à qualidade alimentar, ministrou a



Fabiana Tomé - investigadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

palestra que centralizou-se na questão da qualidade dos produtos e por consequência na sua certificação como um meio de abranger um mercado maior. Para essa especialista brasileira pensar na qualidade dos produtos, numa óptica mais ampla, abarca o pensar nas questões sanitárias, na agregação de conhecimento, nas experiências e também no modo como os próprios produtores manejam os recursos locais. “Num mercado exigente, é preciso um maior esforço e cuidado no tratamento dos produtos para agradar o público consumidor” disse a oradora durante o debate. Durante a sua estadia em Cabo Verde, Fabiana Tomé realizou um trabalho exploratório, com mulheres produtoras de queijo da ilha da Boavista, no âmbito de um projecto do Núcleo de Investigação em Desenvolvimento Rural Sustentável. Garante que o queijo da Boavista além de ser muito bom em termos de qualidade é também feito com bastante cuidado a nível sanitário. O Ministério do Desenvolvimento Rural continua com suas acções de formação destinadas às mulheres ligadas a produção do queijo, para melhorar ainda mais a qualidade de oferta desses produtos.



Palestra sobre Certificação de produtos nacionais de origem animal

Encontro com Operadores e Empresários do Sector Pecuário



A convite da Senhora Ministra do Desenvolvimento Rural, Engª Eva Ortet, realizou-se no dia 12 de Outubro de 2012 na sede do MDR, um encontro de trabalho com operadores e empresários do Sector Pecuário, com o objectivo de partilhar informações, potencialidades, constrangimentos, desafios e perspectivas, entre os dirigentes do subsector pecuário e os respectivos agentes económicos, na procura dos caminhos para dar resposta aos desafios do Sector da Pecuária durante esta legislatura e desta forma preparar os serviços para uma resposta eficaz e oportuna para os mesmos. Estiveram presentes no encontro, um número significativo dos operadores/empressários convidados, bem como um conjunto de instituições pertinentes, para o desenvolvimento deste sector.

A reunião foi aberta pela Ministra Engª Eva Ortet, que após cumprimentar os presentes, teceu algumas breves considerações sobre o papel do sector privado no desenvolvimento do agro-negócio, em particular na componente da pecuária, reconhecendo que existe já uma capacidade empresarial interna a nível deste

subsector, particularmente no domínio da avicultura, e que imperioso se torna analisar as potencialidades e os respectivos constrangimentos, para que os decisores possam tomar as medidas correctivas necessárias. Salientou igualmente que as suas expectativas relativamente ao encontro são as de um diálogo franco e aberto entre todos os participantes, para que se possa em conjunto equacionar as melhores respostas aos constrangimentos e aos desafios, que vierem a ser elencados. Das diferentes intervenções havidas, todos foram unânimes no reconhecimento da importância do encontro, que há muito tempo não acontecia, permitindo a troca de informações entre os agentes públicos e privados, bem como o levantamento de um conjunto de problemas que estão a afectar o crescimento da actividade empresarial deste sector e a identificação das melhores abordagens para a sua solução e/ou minimização dos seus impactos. Reconheceu-se igualmente que o exercício da actividade pecuária é essencialmente de natureza privada, cabendo ao Estado o papel de fomentar, regulamentar e fiscalizar, criando as melhores condições para a actuação dos privados e tendo a coragem e a vontade política para a tomada de decisões. Num clima de abertura total, foram abordados temas e projectos relevantes, e elencados constrangimentos que deverão ser ultrapassados por forma a que se possa impulsionar o sector pecuário no país. Foi igualmente criada uma equipa de trabalho para analisar/estudar as possibilidades e viabilidade de se envocar as medidas de salvaguarda, para o sector avícola, prevista no acordo com a OMC.

Encontro com operadores e empresários do Subsector pecuário



A referida equipa de trabalho ficou assim constituída:

- Flávio Delgado;
- Manuel Amado;
- Adriano Pinto;
- Ludmilde Fernandes /
- Sara Lima;
- Ermixon Ribeiro;
- João Fonseca /
- Eduarda Sá Nogueira;
- Luísa Morais;

CONTROLO E COMBATE À PESTE SUÍNA AFRICANA

Face a amplitude da Peste Suína Africana em Cabo Verde e às limitações técnicas e financeiras do país para a sua intervenção, o Governo de Cabo Verde solicitou a assistência da FAO para o controlo da doença por meio do projeto TCP/CVI/3303.

O projeto tem como principal objectivo, controlar a epidemia da Peste Suína Africana no país bem como salvaguardar a segurança alimentar em Cabo Verde.



Inquérito Soriológico

O projeto TCP/CVI/3303, com início desde o mês de Outubro de 2011, pretende fazer um controle da Peste Suína em Cabo Verde, o que vai desde ter o conhecimento da situação epidemiológica da Peste Suína Africana (PSA) no país até às medidas de controlo da doença a serem implementadas. No âmbito do projeto foram realizados o recenseamento das explorações atingidas e o número de suínos mortos da PSA e está em curso inquéritos epidemiológico de base, permitindo a constituição de dados fiáveis da fileira suínicola nacional e o inquérito/ avaliação serológico(a) permitindo conhecer a situação sanitária do país em relação a PSA. O laboratório veterinário da DGASP recebeu dos serviços locais (delegações) 3539 soros (64,3 % do previsto – 5500), analisou 570 (16,1%) soros e diagnosticou 37 (6,5%) casos positivos de PSA (anticorpos). A localização de focos de PSA, e os soros positivos foram constatados

em suínos das ilhas de Santiago e Maio (os únicos ainda analisados). Como forma de alertar os criadores de suínos, o Ministério do Desenvolvimento Rural usou a informação como uma das suas principais armas no combate à PSA, produzindo e fixando cerca de 4000 cartazes e distribuídos 8000 desdobráveis sobre medidas de prevenção, controlo e luta contra a peste suína africana. Foram elaborados spots publicitários com mais de 1080 difusões em 6 Rádios Comunitárias e Rádio Nacional. Aliada à informação, esteve a formação e a capacitação de mais de 2000 participantes (criadores, alunos/escolas, comerciantes, autoridades municipais, ONG'S). Reforçou -se as medidas de controlo e de biossegurança a nível das explorações, dos mercados, matadouros, portos e aeroportos. Para o reforço do laboratório e dos serviços veterinários de terreno para o diagnóstico e gestão da PSA, foram identificados técnicos nacionais para a implementação das actividades do plano nacional, definindo as responsabilidades e necessidades em formação. Foram adquiridos equipamentos e meios de diagnóstico e de intervenção no terreno, formados 7 técnicos de laboratório em técnicas de diagnóstico de Peste Suína Africana, 40 técnicos de terreno como formadores em medidas de biosse-



Técnicos de Laboratório - Formação em Técnicas de diagnóstico de PSA

gurança, epidemiologia e a identificação dos constrangimentos dos sistemas de alerta precoce. O projeto em princípio deverá terminar em Dezembro de 2012, mas está prevista uma extensão para um período de 3 meses (Janeiro / Março 2013). Independentemente do fim do projeto, o MDR através dos seus serviços da pecuária e da veterinária vai ter de assumir a tarefa de prosseguir o controlo e luta contra a PSA, visando atingir o objetivo maior de salvaguardar a segurança alimentar.



Formação em epidemiologia e medidas de biossegurança



Formação de terreno - Medidas de biossegurança

Vital Tavares

Director Geral de Saneamento da Câmara Municipal de Santa Catarina



A pecuária de antigamente era diferente da pecuária actual. No passado era uma pecuária mais tradicional, voltada para o autoconsumo (auto sustento ou consumo de subsistência). A pecuária actual já começa a virar-se para a componente industrial, mercantil, virada para o lucro, ou seja, não só como fonte de sobrevivência mas sim, como fonte de renda. Antigamente era menos custoso que actual pois, o gado era mantido mais à base de pastos e agora as rações são indispensáveis. Até mesmo em termos de raças já há muitas misturas em todos os efectivos.

José Luís Martins

Agrónomo da Câmara Municipal de Santa Catarina

Desconheço a pecuária de ontem mas hoje temos raças melhoradas, que permitem animais com maior conformação, maior peso, temos um maior número de criadores e também temos inseminação artificial mas, no entanto, temos Infra-estruturas deficientes para criação de animais. Para um futuro melhor do sector é preciso dar uma maior atenção às condições de criação dos animais, ao que comem e fazer um controlo rigoroso desde o criador até ao consumidor final. A ordenha, por exemplo, continua sendo feita manualmente e tem risco para saúde e isso é preciso ser visto. O abate clandestino precisa ser controlado mas tudo isso trata-se de um trabalho conjunto entre as entidades envolvidas, incluindo a sensibilização de criadores a consumidores. A criação urbana também é uma das grandes preocupações de hoje devido ao impacto que tem na saúde pública.



Venceslau Vaz (Pipi di Picu Riba)

Criador de gado



“Há uma diferença entre antigamente a agora. Houve uma mudança para melhor em termos de raças e de negócio em si mas, entretanto, o dinheiro antigamente era pouco mas tinha mais valor e agora temos muito dinheiro com menos valor”.

Adilson Correia (DIKA)

Criador de gado

“Na minha opinião a pecuária de hoje é melhor do que antes. Nomeadamente com a introdução de raças melhoradas, passamos a ter uma melhor e maior produção mas é claro que precisam ser feitos mais investimentos nessa área e mais apoios para os criadores.”



“Somos o que comemos”

“Não morra pela boca”; “Faça do alimento o seu remédio”; “Somos o que comemos”

CARNE VERMELHA



Vantagens: Há muito que se discute sobre os benefícios e os malefícios da carne vermelha, mas o facto é que ela nos oferece proteínas que são essenciais a vida, e à falta dela faz com que nosso corpo tenha envelhecimento precoce e produção reduzida de anticorpos. As carnes de vaca, porco, carneiro são excelentes fontes de proteínas e aminoácidos necessários para a regeneração celular, além de ser uma fonte de ferro em abundância, que é mais facilmente absorvido pelo organismo e que também ajuda na renovação da célula. O ferro presente nas carnes é melhor absorvido pelo organismo do que o ferro encontrado em alimentos de origem vegetal. O consumo de carne vermelha quando integrado num prato harmonioso e equilibrado com alimentos dos

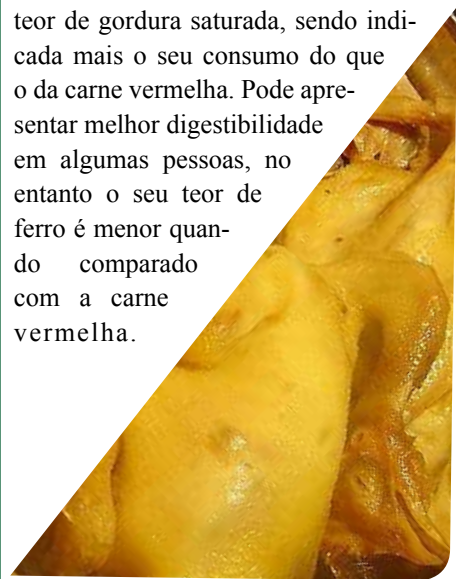
outros grupos pode ser bastante vantajoso e não interferir no estilo de vida saudável. Além do ferro as carnes são as principais fontes de vitamina B12 essencial na protecção contra as anemias. A carne de porco tem praticamente a mesma composição que as carnes bovinas, no entanto o teor de lipídios é superior. O seu consumo deve ser feito com moderação, dando preferência ao lombo que é o corte mais magro do porco.

Desvantagens: As carnes vermelhas podem ser ricas em gorduras saturadas, que fazem mal ao organismo e em excesso são inflamatórias. Além de tudo, alguns animais recebem antibióticos e hormonas que são potencialmente nocivos ao organismo dos seres humanos.

Cuidados: É importante saber comprar as carnes. O ideal é o consumo de carne de animais de criação livre, que não são criados em currais, e sim em pastos e que além disso, sejam carnes orgânicas, que vêm de animais que não recebem hormonas e antibióticos e comem ração livre de agentes químicos potencialmente perigosos. E para quem gosta de carnes exóticas, pode optar pelo bisão (búfalo) ou avestruz, que trazem os mesmos benefícios das carnes de outros animais

CARNE BRANCA

A carne branca, normalmente, tem menor teor de gordura saturada, sendo indicada mais o seu consumo do que o da carne vermelha. Pode apresentar melhor digestibilidade em algumas pessoas, no entanto o seu teor de ferro é menor quando comparado com a carne vermelha.



Cuidados: Deve-se ter atenção também na preparação das carnes brancas, evitando as preparações gordurosas e frituras.

Embora não se conheça a origem do pigmento, acredita-se que ele esteja ligado as células presentes no oviduto. Diferente do senso corrente, a cor da casca dos ovos não tem qualquer relação com alimentação da galinha, factor que influencia apenas a coloração encontrada na gema. E a diferença entre os ovos fica apenas na cor, não interfere na sua composição.

Valor nutricional: Do ponto de vista nutricional, não há diferença entre os ovos brancos e os castanhos. Ambos são iguais, ricos em proteínas, vitaminas e sais. O ovo é uma excelente fonte de vitamina A, B12 e E, além de minerais como fósforo e zinco. A clara é rica em proteínas e totalmente livre de gordura, contendo mais da metade da vitamina B2 do ovo e tendo seu consumo livre e sem restrições. Já a gema, deve ser consumida com limite de apenas uma por dia.

OVOS



Sabias que há diferentes cores de ovos?

Alguma vez já parou para pensar no porque dos ovos de galinha terem cores diferentes? Uns são azuis, outros brancos, castanhos. Trata-se de uma característica genética ligada à raça da galinha. As aves de plumagem branca põem ovos brancos, enquanto as vermelhas ou que de tons castanhos põem ovos nesse tom.



HA MAR

HA TERRA

DGASP / MDR

Por um sistema de Extensão Rural Integrado



FICHA TÉCNICA

Propriedade: Ministério do Desenvolvimento Rural - Gabinete de Comunicação & Imagem - CP nº 115 - Tel: (238) 260 3844 - Fax: (238) 261 4054