

# Aquicultura

## Oportunidades nas Salinas de Aveiro

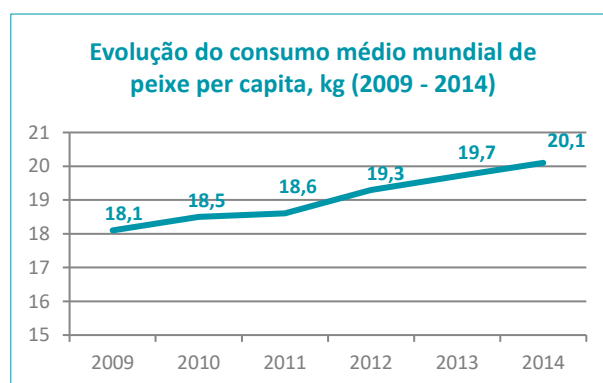
Em Portugal, dadas as condições geomorfológicas da costa e as condições de mar nos meses de inverno, as zonas húmidas, desembocaduras de cursos de água, nomeadamente estuários e rias apresentam-se como os locais mais suscetíveis de reunir condições favoráveis para a prática aquícola, existindo vários exemplos nacionais de salinas com esta atividade. A Universidade de Aveiro, no seu estudo de atualização da situação de referência para as áreas do Salgado Grupo do Mar e Grupo de São Roque ou Esgueira, identificou um conjunto de salinas, que apresentam condições físicas satisfatórias para o seu aproveitamento económico nesta atividade.

Em termos de mercado, existe potencial para desenvolvimento e internacionalização das empresas a atuar neste domínio, através de uma valorização da produção regional e expansão a novos mercados, bem como do aproveitamento e exploração de sinergias com outras atividades nas marinhas, como a produção de sal ou o turismo e que se consubstancia nos seguintes aspetos:

- Existência de um **mercado nacional e europeu altamente deficitário em produtos da pesca e com uma apetência crescente pelo consumo de pescado**. O diferencial entre o elevado consumo de produtos do mar e o insuficiente volume da produção comunitária, que tem vindo a ser colmatado através de importações de países terceiros cria um enorme mercado potencial para os produtos da aquicultura, dadas as limitações na captura de pescado.

Portugal é o terceiro maior consumidor mundial de peixe (55 kg por pessoa/ano), só atrás da Islândia (91 kg) e Japão (66 kg) – a média mundial é de 20,1 kg/ano.

O consumo médio de pescado na década de 60 se situava nos 9,9 kg/ pessoa/ano; na década de 90, 14,4 kg/pessoa ano, estando atualmente próximo dos referidos 20 kg.<sup>1</sup>

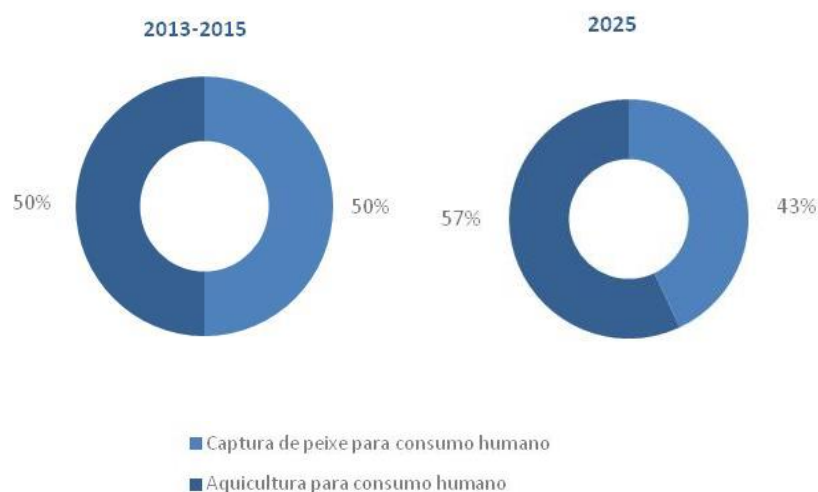


Fonte: FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016*

<sup>1</sup> Fonte: FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016*

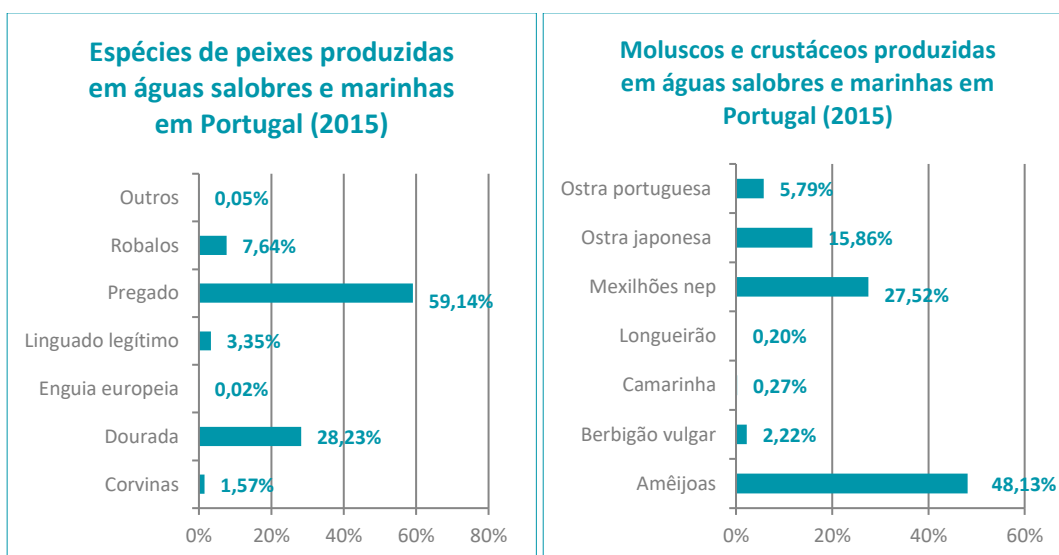
- A aquicultura continuará a abastecer o crescente aumento da procura de pescado para consumo humano, não sendo expectável que o peixe selvagem consiga satisfazer a procura, mesmo que as unidades populacionais alcancem níveis que assegurem o rendimento máximo sustentável.

### Consumo mundial de peixe



Fonte: FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016*

- Existência de condições naturais favoráveis ao desenvolvimento da aquicultura.
- Potencial para a **produção de elevada qualidade e de espécies muito valorizadas**, como por exemplo, o robalo e a dourada ou as ostras.



Fonte: DGRM, *Estatísticas da aquicultura, 2016*

Principais espécies transacionadas em termos mundiais (2013)	Valor
<b>Peixe</b>	<b>67,7%</b>
Salmão, truta, dourada	16,6%
Atum	10,2%
Bacalhaus, pescados, arinca	9,6%
Outro peixe pelágico	7,5%
Peixe de água doce	4,0%
Solha, linguado, peixe-sola	1,6%
Outros peixes	18,1%
<b>Crustáceos</b>	<b>21,7%</b>
Camarões, gambas	15,3%
Outros crustáceos	6,4%
<b>Moluscos</b>	<b>9,8%</b>
Lulas, chocos, polvos	5,6%
Bivalves	3,0%
Outros moluscos	1,1%
<b>Outros invertebrados aquáticos</b>	<b>0,8%</b>

Fonte: FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016*

- Possibilidade de instalação de novos estabelecimentos e em consociação com outras atividades.
- As salinas são passíveis de utilização em **sistemas de cultivo sustentáveis**, compatíveis com a conservação ambiental e com muito baixos custos energéticos dado ser possível recorrer à força das marés. Verifica-se a possibilidade de produção de culturas em regime de exploração extensivo, com densidades reduzidas e utilizando apenas alimento natural, ou em regimes de produção semi-intensivo, utilizando simultaneamente alimento natural e artificial.
- Consequentemente, **produtos aquícolas suscetíveis de uma maior valorização, enquanto produto local, produzido de acordo com métodos naturais ou compatíveis com a conservação da natureza e suscetíveis de diferenciação através de processos de certificação do produto ou da atividade produtiva.**
- **Competitividade assente na qualidade**, que permite abastecer o mercado de produtos com elevados padrões de segurança que satisfaçam um consumidor informado e exigente, dentro e fora da UE.
- **Existência de conhecimento científico e tecnológico para apoiar o setor** no processo produtivo e na inovação do produto.
- **Aposta nacional no setor aquícola e envolvimento institucional**, nomeadamente a nível da mobilização das estruturas administrativas, dos recursos existentes no âmbito da investigação e desenvolvimento, bem como dos incentivos ao investimento privado.