

OS CIRCUITOS ECONÔMICOS DO PESCADO EM SANTA MARIA

Eduardo Schiavone Cardoso

Professor Doutor em Geografia Física, Professor Adjunto do Departamento de Geociências –
Universidade Federal de Santa Maria, Campus Universitário. CEP: 97015-900 - Santa Maria –RS
Email: educard@smail.ufsm.br

Veridiana Neu

Acadêmica do Curso de Geografia – UFSM – Bolsista FIPE

Fabíula da Silva

Acadêmica do Curso de Geografia –UFSM.
Email: fabisilva.geo@gmail.com

Maurício de Freitas Scherer

Acadêmico do Curso de Geografia –UFSM.
Email: mauricioscherer@gmail.com

Igor Corrêa Pereira

Acadêmico do Curso de Geografia – UFSM.
Email: igordefato@yahoo.com.br

RESUMO

O presente trabalho identifica as cadeias produtivas do pescado consumido em Santa Maria e os distintos espaços geográficos articulados a este produto. O processo de investigação partiu do levantamento da estrutura de comercialização do pescado em Santa Maria, analisando as formas como a mercadoria pescado está presente na cidade e a estrutura do comércio varejista. Foram levantados dados de venda na perspectiva de estimar a quantidade de pescado consumido em Santa Maria. Partindo da etapa do consumo em direção a montante da cadeia produtiva, foram identificados os processos de distribuição e as áreas produtoras do pescado consumido em Santa Maria, delimitando parte dos circuitos econômicos e espaciais do produto.

Palavras-chave: Pescado, Cadeias Produtivas, Circuitos Espaciais de Produção, Geografia Econômica, Santa Maria.

THE ECONOMIC CIRCUITS OF FISH IN SANTA MARIA

ABSTRACT

This work aims at identifying the productive chains of the fish consumed in Santa Maria, as well as the distinct geographic areas that are associated to this product. The investigation process began with a survey on the product's structure of commercialization in the above-mentioned city, analyzing not only the structure of the local retail commerce, but also all the ways fish is sold there. Data on the sale of fish were also researched in order to estimate the total amount that is consumed in that place. After all, the processes of distribution and the production areas where the fish is consumed were identified; thus, it was possible to delimit part of the economic and spatial circuits of the product.

Key-words: Fish; Productive Chains; Spatial Circuits of Production; Economic Geography; Santa Maria.

INTRODUÇÃO

O objetivo do presente trabalho é identificar as cadeias produtivas do pescado que é consumido em Santa Maria e os distintos espaços geográficos articulados a tais cadeias, identificando os agentes econômicos que compõe os circuitos de produção, processamento, distribuição e consumo do pescado no município, contribuindo para elaborar sua Geografia Econômica.

O processo de investigação partiu do levantamento da estrutura de comercialização do pescado em Santa Maria, etapa em que foram analisadas as formas como a mercadoria pescado se apresenta no mercado e sua relação com a estrutura do comércio varejista da cidade. Foram levantados dados de venda do pescado com a perspectiva de estimar a quantidade de pescado consumido em Santa Maria e sua importância na economia da cidade.

Da etapa do consumo em direção a montante da cadeia produtiva, foram identificados os processos de distribuição, responsáveis pela chegada do produto na cidade e sua entrada no comércio varejista. Um terceiro momento identificou as áreas produtoras do pescado consumido em Santa Maria, delimitando parte dos circuitos espaciais do produto.

CADEIAS PRODUTIVAS E CIRCUITOS ESPACIAIS DE PRODUÇÃO

Partindo da contribuição de Roberto Lobato Corrêa, a geografia enquanto um campo do saber estuda a sociedade em sua organização espacial. A organização espacial não consiste apenas na forma da geografia olhar a realidade, mas também é uma materialidade social, resultante da apropriação e transformação da natureza e da incorporação na superfície terrestre, de objetos criados pela sociedade em sua história (CORRÊA, 1986).

A distribuição de tais construções humanas não se dá de forma homogênea no globo, criando espaços diferenciados. No tocante às atividades econômicas podemos falar em espaços geoeconômicos, resultantes da divisão territorial do trabalho humano e das especificidades produtivas de cada local. Temos, portanto, redes e agentes econômicos interrelacionados pela troca de bens e serviços, acelerando cada vez mais suas trocas e ampliando exponencialmente as áreas de abrangência.

Tais espaços geoeconômicos encontram-se articulados no processo produtivo por fluxos de natureza diversa, integrando áreas produtoras e consumidoras, realidades locais e mercados mundiais, áreas fornecedoras de insumos às áreas produtoras, enfim, fluxos que criam as redes que caracterizam o processo capitalista em sua fase atual, acelerados nos últimos decênios.

O conceito de cadeias produtivas serve para analisar o processo econômico de modo interligado e pode, conforme Dall'Acqua, ser entendido como o "conjunto de distribuição de insumos, processo, produtos e comercialização de produtos". (DALL'ACQUA, 2003, p.82). O conceito de circuitos espaciais de produção se presta para o entendimento da espacialização desse fenômeno, correspondendo às "diversas etapas pelas quais passaria um produto, desde o começo da produção até chegar ao consumo final" (SANTOS, 1997, p. 49).

As cadeias produtivas são formadas por três elementos: a) uma sucessão de operações de transformação dissociáveis, capazes de serem separadas e ligadas entre si por um encadeamento técnico; b) um conjunto de relações comerciais e financeiras que estabelece, entre todos os estados de transformação, um fluxo de troca, situado de montante a jusante, entre fornecedores e clientes; c) um conjunto de ações econômicas que preside a valoração dos meios de produção e assegura a articulação das operações. (MORVAN apud PAULILLO 2000, p. 06)

Quanto aos circuitos espaciais, podem ser internos a uma mesma localidade, ou articularem localidades distintas, criando uma rede de fluxos que reestruturam o território. De acordo com Santos: "O mundo encontra-se organizado em subespaços dentro de uma lógica global" e, "com crescente especialização regional, com os inúmeros fluxos de todos os tipos, intensidades, temos que falar de circuitos espaciais de produção" (SANTOS, 1997, p.49).

Parece claro, portanto, que há um diferencial entre os conceitos de cadeia produtiva e circuitos espaciais de produção. Enquanto o primeiro se refere às etapas do processo produtivo em si, o segundo corresponde à espacialização de tal processo, as etapas do processo produtivo em sua dimensão espacial.

ESTRUTURA DO COMÉRCIO DE PESCADO EM SANTA MARIA

A comercialização dos produtos do pescado em Santa Maria se realiza nos mercados e supermercados, trabalhando no comércio varejista e em peixarias que trabalham no atacado e no varejo. Uma pequena parcela do pescado é vendido em feiras livres. O pescado se apresenta ao consumidor em diversas formas como enlatados, peixes frescos, peixes congelados, peixes processados e em caixetas.

O comércio varejista apresenta-se com um grande número de estabelecimentos de porte diferenciados, podendo considerar as filiais de grandes empresas como os Hipermercados Big e Nacional, mais os mercados locais Dois Irmãos como os de grande porte. Este conjunto totaliza seis estabelecimentos: um Hipermercado Big, dois Nacional e três Supermercados Dois Irmãos que se caracterizam por uma variedade grande de pescado e também o estabelecimento de um setor responsável no gerenciamento do produto com espaço específico destinado à peixaria, composto por balcão frigorífico e balcões de exposição de peixe fresco resfriado com gelo e funcionários atendendo no setor, que realizam o trabalho de limpeza e embalagem do produto.

Esta variação na quantidade e também na variedade ocorre devida o mercado de grande porte proporcionar um fluxo de clientes muito grande e também pela capacidade de negociar mercadorias com os distribuidores. As localizações destes mercados são no centro e área leste da cidade, de grande valor imobiliário.

Os grandes supermercados e hipermercados acabam por ter um maior poder de compra frente a seus fornecedores, o que facilita as negociações de preço dos produtos. Os mercados de pequeno e médio porte tendem a perder na concorrência com os grandes. Para escapar desta tendência vários mercados de pequeno e médio porte se uniram formando redes, onde unidos por uma central de compras conseguem barganhar o melhor preço, além de realizarem campanhas promocionais conjuntas.

Em Santa Maria, na época das visitas de campo eram três as redes, sendo elas: Rede Super, Central Mais e Rede Unimercados. Por serem normalmente mercados de pequeno porte, são distribuídos por toda cidade, o que favorece a distribuição do pescado para as áreas mais periféricas do município.

A Rede Super, fundada em 1996 é composta por 52 estabelecimentos. Pela distribuição de alguns estabelecimentos mais próximos da periferia da cidade atende geralmente um consumidor com menor poder aquisitivo, com ofertas direcionadas a fim de atrair a população. Esta rede possui sua própria linha de alguns produtos, no caso do pescado os mercados trabalhavam com pescado embalado em caixetas da marca Rede Super, na época da pesquisa de campo. Ao contrário dos hipermercados e dos mercados de grande porte, os mercados integrantes das redes trabalham com uma variedade mais restrita de pescado contendo normalmente o produto adquirido através das redes e poucos produtos de compra individual.

A Central Mais reúne um número de 53 estabelecimentos em 18 cidades, empregando cerca de 900 pessoas. Santa Maria possui 24 estabelecimentos. Em média cada estabelecimento possui no mínimo 200 m². Esta rede é fruto da fusão de duas redes, Central Supermercados e Rede Mais que decidiram unir forças e deixar de disputar entre si. (Diário de Santa Maria, 26/08/2004)

A Rede Unimercados se caracteriza por mercados de porte menor que as demais redes. Não há participação na compra do pescado nesta rede, ficando a compra a cargo de cada estabelecimento. Além dos mercados vinculados a redes há outros que trabalham individualmente que não foram objeto da pesquisa.

Outra categoria do comércio de pescado na cidade são as casas especializadas: as peixarias e lojas de frutos do mar, que perfazem três. Estas trabalham com vários tipos de pescados e também trabalham com atacado. Sendo estabelecimentos especializados, que comercializam apenas o pescado, a diversificação de produtos é maior do que a de alguns mercados. No trabalho de campo constatou-se a pluralidade dos tipos de pescados, com algumas variedades importadas.

A estrutura do comércio de pescado em Santa Maria caracteriza-se então por estabelecimentos de grande porte, normalmente atrelados a multinacionais e concentrados nas áreas mais centrais da cidade; estabelecimentos de pequeno e médio porte, em parte unidos em redes e distribuídos por todo o espaço urbano; e as peixarias que comercializam no atacado e varejo possuindo grande variedade de pescado e consumidores mais restritos.

ESTIMATIVAS DE CONSUMO DE PESCADO

Existem poucos dados oficiais sobre o consumo do pescado no Brasil. Dentre as principais fontes de informação sobre o consumo de pescado encontram-se as Pesquisas de Orçamento Familiar – POF, realizadas pelo IBGE. Foram realizadas pesquisas em 1987/1988, 1995/1996 e 2002/2003. As Pesquisas de Orçamento Familiar foram precedidas do Estudo Nacional da Despesa Familiar publicado em 1978, também pelo IBGE.

Tais levantamentos, até 1996, foram realizados por amostragem envolvendo especialmente as áreas metropolitanas brasileiras e os resultados apresentados nas figuras a seguir refletem a diversificação do consumo ao longo de território brasileiro. As médias nacionais de consumo de pescado por habitante/ano, segundo as POF's, situaram-se em 3,55 kg nos anos 1987/1988, 3,02 kg nos anos de 1995/1996 e 4,57 kg nos anos 2002/2003, sendo que a distribuição apresenta peculiaridades regionais com diferenças entre as áreas pesquisadas, apontando cidades e estados onde o pescado é mais ou menos consumido. As figuras 1 e 2 apontam estas diferenciações com base nos dados das POF's de 1987/1988 e 1995/1996.

CIDADE	QUANTIDADE DE PESCADO CONSUMIDO - KG/HAB./ANO
Belém	14, 054
Salvador	5, 224
Fortaleza	4, 979
Rio de Janeiro	4, 897
Recife	3, 541
São Paulo	2, 921
Brasília	1, 693
Curitiba	1, 657
Porto Alegre	1, 511
Belo Horizonte	1. 245
Goiânia	0, 904

Figura 1 - Consumo de pescado em kg por habitante ao ano 1987/88.

Fonte: IBGE,1991.

CIDADE	QUANTIDADE DE PESCADO CONSUMIDO – KG/HAB./ANO
Belém	13, 960
Salvador	4, 608
Recife	4, 254
Fortaleza	4, 124
Rio de Janeiro	3, 432
São Paulo	2, 486
Brasília	2, 000
Curitiba	1, 793
Belo Horizonte	1, 539
Porto Alegre	1, 455
Goiânia	1, 074

Figura 2 - Consumo de pescado em kg por habitante ao ano 1995/96

Fonte: IBGE,1998.

Uma outra maneira de estabelecer estimativas de consumo do pescado para o Brasil, consiste no chamado “consumo aparente”, calculado pela soma da produção pesqueira + importações de pescado - exportações, dividindo este montante pela população brasileira. A figura 3 apresenta um panorama geral da produção e consumo de pescado no Brasil, tendo como amostra alguns anos das décadas de 1970, 1980 e 2000.

Anos	Produção (t)	Exportações (t)	Importações (t)	Consumo Aparente (t)	População (milhões de habitantes)	Consumo aparente (<i>per capita</i>)
1970	526.292	62.565	10.409	578.440	93,139	6,21
1971	591.543	52.328	12.145	631.726	95,993	6,58
1972	604.673	39.924	18.836	625.761	98,690	6,34
1980	822.677	70.938	37.513	856.102	123,032	6,96
1981	833.163	49.173	53.398	828.938	124,016	6,68
1982	833.933	63.057	51.480	845.510	126,806	6,67
2000	843.376,5	194.499,44	57.001	980.874	169,799	5,78
2001	939.756	168.672,8	72.124,22	1.036.304	173,766	5,96
2002	1.006.869	148,170	98.338	1.056.701	176,268	5,98

Figura 3 - Consumo Aparente do Pescado no Brasil. Fonte: Sorj 1986; IBGE 2003; IBAMA 2003, 2004

Pela tabela anterior verifica-se que o consumo aparente do pescado no Brasil situa-se na faixa dos 5-6 kg/habitante/ano. Deve ser considerado que este peso refere-se ao peso bruto do pescado e não desconta as perdas no processamento, tais como limpeza das vísceras, espinhas, pele e escamas. Nas pesquisas de maior detalhamento, o consumo médio situa-se na faixa dos 3 a 4 kg/habitante/ano já considerando o pescado processado. Estes números encontram-se abaixo dos 12 kg recomendados pela FAO como um consumo satisfatório de pescado. Deve-se considerar que existem esforços para a ampliação do consumo no país, tais como campanhas publicitárias e tentativas de redução dos custos do pescado.

Em se tratando da distribuição do consumo nas áreas metropolitanas brasileiras, verifica-se um alto consumo em cidades litorâneas e estuarinas como Belém, Rio de Janeiro, Salvador, Recife, Fortaleza, por exemplo, tendo o consumo reduzido quando se trata de capitais interioranas como Brasília, Curitiba ou Belo Horizonte.

No caso de Porto Alegre, o consumo de pescado/habitante/ano situa-se na faixa de 1,5 kg, sendo este número uma base comparativa para se analisar a consumo na cidade de Santa Maria, dado a maior proximidade geográfica e uma proximidade quanto aos hábitos alimentares e culturais.

No caso de Santa Maria, a pesquisa realizada nos estabelecimentos de varejo que trabalham com pescado nos dá uma primeira aproximação com o consumo do pescado na cidade, permitindo fazer uma estimativa, ainda que grosseira, da importância do pescado no cardápio de seus habitantes, conforme presente na figura 4.

ESTABELECEMENTOS	QUANTIDADE ESTIMADA
A	8 – 10 ton
B	3 ton
C	3 ton
D	1 – 2 ton
E	1- 2 ton
F	1 – 2 ton
G	1,5 ton
H	1,5 ton
TOTAL	20 ton/mês a 25 ton/mês

Figura 4 - Estimativa da comercialização de pescado em Santa Maria
Fonte: Trabalho de Campo

As estimativas colhidas nos questionários aplicados aos principais estabelecimentos de venda do produto em Santa Maria chegaram ao resultado de que o consumo mínimo da cidade aproxima-se da casa das 20 - 25 toneladas/mês de pescado. Estes dados multiplicados no ano chegam a um montante entre 240 e 300 toneladas/ano. Tomando como base uma população de 280.000 habitantes, entre a população residente e flutuante da cidade de Santa Maria chegamos a uma faixa de consumo entre 0,85 e 1,07 kg/habitante/ano na cidade, um pouco inferior ao de Porto Alegre no ano de 1995/96, que ficou na faixa de 1,45 kg/habitante/ano.

Tal volume é considerável para uma cidade distante de grandes rios e do mar. Trata-se ainda mais de estimativas baseadas apenas em alguns tipos de pescado, tais como as caixetas no caso das redes que compram este produto em conjunto. Estão fora destas estimativas os enlatados e os pescados adquiridos pelos pequenos e médios mercados individualmente. Da mesma forma não estão computados dados de outros estabelecimentos.

Deve-se considerar ainda a sazonalidade do consumo, em especial na Semana Santa, quando o aumento do consumo chega a atingir até 200%, conforme informações dos estabelecimentos de varejo. Tal fato foi identificado em todos os estabelecimentos. Os comerciantes dos mercados pequenos relatam que durante o ano suas vendas nesse setor são bastante inexpressivas se comparadas com as da Semana Santa. Deduzem eles que as vendas aumentam em torno de 200% a 250%. A preferência dos consumidores, segundo eles,

é pela carne de gado ou de galinha, sendo o peixe um prato consumido raramente. A questão cultural e religiosa, em se tratando da Semana Santa, tem grande influência na quantidade de consumo.

O paralelo entre os supermercados e peixarias situados no centro da cidade e aqueles localizados nas regiões periféricas é bastante interessante para que possamos ter uma idéia da diversificação dos padrões de consumo do pescado. Os estabelecimentos centrais apresentam uma variedade muito maior de produtos relacionados ao pescado, o que é sinal de que a população do centro consome peixe em maior quantidade e qualidade mais diversa que a da periferia. Enquanto pode-se encontrar quase todos os tipos de pescado no centro (peixe fresco, em caixetas, camarões, moluscos, semi-prontos, etc.) os mercados periféricos vendem, na maioria, apenas aqueles peixes em caixetas, sardinhas e atuns enlatados, enfim, os produtos mais populares.

Uma outra questão que desponta na análise das entrevistas realizadas junto aos comerciantes é uma tendência de crescimento nas vendas do pescado. A constatação de um incremento nas vendas por parte dos comerciantes e as melhorias nas instalações destinadas a exposição do pescado aos consumidores em alguns estabelecimentos, revela um maior cuidado com relação à mercadoria que tem atraído mais compradores.

AS CADEIAS PRODUTIVAS DO PESCADO E OS CIRCUITOS ESPACIAIS DE PRODUÇÃO

Um dos objetivos do trabalho refere-se aos circuitos do pescado consumido na cidade, desde a origem do produto vendido. Foram estabelecidas as conexões dos estabelecimentos de venda com os seus fornecedores, tentando reconstituir, através de seu último elo antes do consumidor, toda a rota comercial dos produtos que chegam a Santa Maria. Procurou-se, em última análise, a construção da estrutura espacial da cadeia produtiva do pescado que chega a cidade.

Entre as atividades do setor primário da economia, a pesca tem destaque por ocupar-se da extração de organismos aquáticos renováveis que, por sua vez, depende de outro recurso renovável, a água. Uma outra modalidade de produção do pescado diz respeito à aquicultura em suas distintas variantes. Estes segmentos constituem o início do circuito de produção do pescado que aqui nos interessa. No caso da pesca extrativa cabe destacar a existência de estruturas de produção diferenciadas, podendo ser diferenciadas a produção dos pescadores artesanais e das empresas de pesca.

A cadeia produtiva do pescado compõe-se dos segmentos do suprimento, produção, transformação, distribuição e consumo podendo ainda apresentar outro elo que é o

de aproveitamento de resíduos descartados ou não utilizados pela indústria de transformação, que os vende para que sejam reaproveitados na fabricação de outros produtos, como rações.

Em Santa Maria, o circuito espacial de produção faz-se amplo, inserindo-se num contexto maior de região, caracterizando uma rede articulada de subespaços que por vezes mantém contatos com cidades próximas ou ainda com outras muito distantes e até com outros países. Conforme SANTOS (1997, p.49): “Não podemos mais falar de circuitos regionais de produção. Com a crescente especialização regional, com os inúmeros fluxos de todos os tipos, intensidades e direções, temos que falar de circuitos espaciais da produção. Estes seriam as diversas etapas pelas quais passaria um produto, desde o começo do processo de produção até chegar ao consumo final”.

Esta dinâmica caracteriza uma rede de fluxos espacializada por toda a região sul do país de acordo com os dados levantados, e também com a região sudeste. Aos fluxos externos cabem as relações econômicas estabelecidas com Chile, Uruguai e Europa.

Assim, torna-se importante a descrição das trajetórias tomadas pelos produtos, provenientes da cadeia produtiva em estudo. Desta maneira contemplamos as etapas de extração, transformação, distribuição e de consumo sendo as etapas de transporte e insumos para a pesca menos privilegiados devido à deficiência de dados.

Nas redes de mercados da cidade verificou-se uma ampla trama constituída pela cadeia produtiva do pescado entre municípios do próprio estado do Rio Grande do Sul e também Santa Catarina. Dentro do estado os fluxos aparecem vindos de Caxias do Sul, Panambi, Santana do Livramento, Santo Ângelo, São Gabriel, São Lourenço do Sul e Uruguaiana. No estado de Santa Catarina verificam-se fluxos vindos de Itajaí, Navegantes, Porto Belo e Turvo.

Os hipermercados e peixarias apresentaram produtos vindos de São Paulo e importados oriundos do Chile e Uruguai além dos produtos provenientes dos produtores e transformadores já citados.

A cidade de Rio Grande possui especial importância nesse circuito, pois além de ocupar-se da extração, possui também indústrias de transformação e beneficiamento que produzem, selecionam, classificam, embalam, armazenam e transportam o pescado. O pescado proveniente de Rio Grande abastece as indústrias locais e empresas processadoras de outras cidades, como Caxias do Sul e Santo Ângelo, onde através de acordos de cooperação entre as empresas, parte do processamento inicia-se em Rio Grande, sendo concluído nas outras cidades, com a embalagem e certificação finais.

As cidades de Uruguaiana, Santo Ângelo e Santana do Livramento no Rio Grande do Sul, segundo os relatos, são algumas das responsáveis pelo abastecimento de peixe fresco de água doce dos estabelecimentos da cidade de Santa Maria.

Os elos desta cadeia produtiva formam um circuito de produção relacionando as cidades já citadas, responsáveis pela extração e transformação do pescado, como também a cidade de Porto Alegre, para onde fluem os produtos distribuídos para os hipermercados de uma das grandes redes situados no estado, através das Centrais de Distribuição.

Além destas, os parques industriais de enlatamento do pescado, situados no sul e sudeste, principalmente, consistem nos principais fornecedores desta variedade de pescado, em especial sardinhas e atuns.

Outros distribuidores para o mercado local são as peixarias pesquisadas, que além de processar produtos para a venda em seu estabelecimento, realizam o processamento do pescado para a distribuição às principais redes da cidade e também aos restaurantes.

Nas épocas de Semana Santa há um caso particular de comercialização do pescado, sendo representado pela feira do peixe vivo, onde piscicultores da região realizam a venda direta do peixe fresco. Tal iniciativa concorre temporariamente com os estabelecimentos de venda do pescado.

A figura 5 apresenta, sob a forma de tabela, algumas das variedades de pescado comercializadas em Santa Maria, reportando às áreas fornecedoras da mercadoria. Representam uma primeira versão das articulações entre localidades que são construídas no caminho da cadeia produtiva do pescado.

TIPO DE PESCADO	PROCEDÊNCIA
Filé de Pescado de Água Salgada	Rio Grande Caxias do Sul - Embalado Santo Ângelo - Embalado
Filé de Pescado de Água Doce	São Lourenço do Sul Panambi Santo Ângelo
Especialidades Variadas	São Paulo Porto Belo Chile
Pescado Inteiro de Água Salgada – Congelado	Rio Grande
Pescado Inteiro de Água Doce – Congelado	São Lourenço do Sul Santo Ângelo
Pescado Fresco de Água Salgada	Rio Grande
Pescado Fresco de Água Doce	Santo Ângelo Uruguaiana Uruguai

Figura 5 - Procedência do Pescado Consumido em Santa Maria - Primeira Aproximação

Fonte: Trabalho de Campo

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa realizada permitiu uma aproximação com o objeto de estudo, revelando uma riqueza de informações relativas a um setor produtivo pouco visível no contexto econômico da cidade.

Os elos e nós da Geografia Econômica do pescado foram identificados a partir da etapa do consumo em direção para as etapas a montante da cadeia produtiva do pescado. Melhor dizer cadeias produtivas, uma vez que as variedades apresentadas ao consumidor, quais sejam: peixe fresco de água doce, peixe fresco de água salgada, filés congelados de água doce ou salgada (em caixetas e bandejas), frutos do mar, enlatados, defumados, peixe congelado inteiro de água doce e salgada e, sazonalmente, peixe vivo, cada qual representa uma cadeia produtiva específica articulando um circuito espacial próprio.

Nesse sentido a investigação percorreu parte das cadeias produtivas mais significativas, buscando o entendimento dos elos a montante, em especial os processos de produção e transformação.

Como resultado, o consumo do pescado em Santa Maria atual pode ser incrementado, por um lado a partir de uma oferta de pescado mais variada, atendendo uma parcela da população que já possui o hábito do consumo do pescado e por outro lado a partir de uma oferta mais acessível economicamente.

Nesse sentido podem ser apontados dois vetores: o papel das redes de varejo voltadas às classes mais populares, ofertando um produto de qualidade e acessível, representado principalmente pelos filés de peixes demersais (de água salgada) e traíras e por outro as casas especializadas e os setores de peixarias de grandes mercados, oferecendo uma maior variedade de produtos pesqueiros.

Existe uma relação direta entre o pescado consumido em Santa Maria e o pescado produzido no Rio Grande do Sul, em especial Rio Grande, representado pelos filés de peixes como castanha, corvina, pescadas e merluzas - os três primeiros totalizam uma porcentagem significativa da pesca extrativa marinha gaúcha.

Com relação aos produtos da pesca extrativa de água doce, a irregularidade da captura de algumas espécies inibe a sua industrialização, sendo encontrados peixes de alto valor de mercado, como dourados e surubis, comercializados inteiros, apenas eviscerados e congelados. Os produtos da aquicultura continental, em especial carpas, tilápias e jundiás, podem vir a representar um incremento no consumo, em especial mediante campanhas promocionais, tais como ocorrem durante a Semana Santa.

Observou-se nas indústrias de processamento do pescado uma adequação aos novos tempos oriundos dos processos de globalização. A flexibilização da produção, a necessidade de reduzir custos e a própria sazonalidade da produção pesqueira tem gerado um processo de terceirização no setor, onde empresas antigas, que detêm parte das estruturas industriais, são arrendadas para novas firmas que diversificam a produção, atendendo linhas variadas de produção e mercados ora mais amplos, ora mais seletas.

Nesse processo o trabalho nas empresas é sazonal, com ganhos de produtividade que trazem para a indústria de processamento do pescado uma característica há tempos presente nas capturas.

Com relação à produção, a pesca se realiza sob diversos sistemas produtivos, com ênfase nas chamadas pesca artesanal e pesca industrial, tendo a primeira uma interlocução forte através das Colônias de Pescadores, enquanto que os trabalhadores das frotas empresariais e de armadores são representados pelos Sindicatos de Pescadores.

Através deste projeto realizou-se uma aproximação com o setor do pescado em Santa Maria e no Estado do Rio Grande do Sul. Sua Geografia Econômica perpassa circuitos locais, regionais, nacionais e globais, por onde transitam informações, produtos e capitais articulando uma imbricada rede de fluxos materializados no espaço através das estruturas produtivas e da vida social.

REFERÊNCIAS

- CARDOSO, Eduardo Schiavone. **Pescadores Artesanais: Natureza, Território, Movimento Social**, 2001, 149 páginas, Tese (doutorado em Geografia) FFLCH/USP, São Paulo, 2001.
- CORRÊA, Roberto Lobato. **Região e Organização Espacial**. São Paulo: Editora Ática, Série Princípios, 1986.
- DALL'ACQUA, Clarisse Torres Borges. **Competitividade e Participação: Cadeias Produtivas e a Definição dos Espaços Geoeconômico, Global e Local**. São Paulo: Annablume, 2003.
- DIÁRIO DE SANTA MARIA. **Reviravolta nas Gôndolas**. Santa Maria: 26/08/2004
- IBAMA. **Estatísticas da Pesca 2001**. Brasília: MMA, 2003.
- IBAMA. **Estatísticas da Pesca 2002**. Brasília: MMA, 2004.
- IBAMA. **Estatísticas da Pesca 2003**. Brasília: MMA, 2005.
- IBGE. **Estudo Nacional da Despesa Familiar**. Rio de Janeiro: FIBGE, 1978.
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 1987/1988**. Rio de Janeiro: FIBGE, 1991.
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 1995/1996**. Rio de Janeiro: FIBGE, 1998.
- IBGE. **Atlas do Censo Demográfico**. Rio de Janeiro: IBGE, 2003
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002/2003**. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.

PAULILLO, Luis Fernando. **Redes de Poder e Territórios Produtivos**. São Carlos: RIMA/Ed. da UFSCAR, 2000.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do Espaço Habitado**. São Paulo: Hucitec, 5a ed., 1997.

SORJ, Bernardo. O Consumo do Pescado no Brasil. In **Pesca no Brasil**. CIRM, Brasília, CIRM, 1986.

NOTA

Pesquisa realizada com recursos FIPE – UFSM em 2004 e 2005