

Entrevista

Os grandes problemas da economia do mar “são criados em terra”

Investimento António Miguel Cunha, administrador da Testa & Cunhas, falou ao Economia sobre o projecto de aquacultura que a empresa está a desenvolver no Algarve, abordando ainda o momento actual do sector das pescas

Maria José Santana

A Testa & Cunhas abraçou um novo desafio, apostando numa unidade de aquacultura. Porque motivo decidiram alargar a actividade a este novo sector?

Esta empresa foi constituída em 1927, é uma empresa tipicamente familiar, alicerçada na pesca. Entretanto, entendemos que, com o “know how” que tínhamos, estavam criadas as condições para continuar a investir no mar, mas mais focalizado na aquacultura.

Como não acreditamos na aquacultura para produzir peixe, alimentando o peixe com peixe capturado – impõem-nos limitações para capturar peixe para a alimentação humana, portanto, não faz sentido estar

a capturar peixe para alimentar peixe – entendemos que a produção de bivalves é que fazia todo o sentido. A costa portuguesa tem condições excelentes para produzir bivalves, cujo método de produção é altamente sustentável: o bivalve só precisa de ser canalizado para o local, uma vez que é a própria riqueza do mar que se encarrega de alimentar o bivalve.

Como é que foi desenvolvido o processo que conduziu a este investimento?

A empresa desenvolveu o seu projecto e fez o pedido à tutela no sentido de nos ser dada uma concessão no Algarve. Foi um processo moroso, que passou por sete entidades diferentes – e a maior parte delas nem sequer tem competência para

analisar este processo. Portanto, esteve sujeito a um processo burocrático exaustivo. Felizmente, tivemos o apoio da tutela, que apadrinou este projecto, e, por isso, “só” demorámos dois anos. E conseguimos, penso que pela primeira vez em Portugal, obter uma concessão de 30 anos. As concessões têm sido dadas de forma precária.

Este investimento não poderia ter sido realizado aqui em Aveiro, atendendo a que a empresa está sediada na Gafanha da Nazaré?

Não. A empresa é nada e criada na região de Aveiro, e com muito orgulho. Agora, quando investimos temos de ter a preocupação de o fazer nos locais mais apropriados. E ao fim de uma série de estudos que fizemos,

identificámos a zona de Lagos como sendo a mais indicada para desenvolver este projecto. A empresa continua em Aveiro, este investimento em concreto é que está a ser desenvolvido no Algarve.

Qual o montante investido na unidade situada no Algarve?

Este projecto, nesta primeira fase, ronda os 2,5 milhões de euros. Este montante engloba a sinalização no mar, a instalação da estrutura no mar, um centro de expedição e a construção do barco.

Haverá uma segunda fase...

Está programada para os próximos anos e prevê a instalação de mais duas unidades produtivas a cada ano, até atingir as 10 estruturas produtivas dentro da área que nos foi concessionada. Estamos a falar de um investimento global na ordem dos 15 ou 16 milhões de euros.

Contaram com apoios?

Sim. O investimento contou com o apoio do PROMAR [Programa Operacional Pesca 2007-2013]. Esse programa acabou no fim do ano passado e, agora, vai aparecer um novo quadro comunitário de apoio que espero que contemple também este tipo de projectos e obviamente que nos candidataríamos.

E quantos empregos criou?

Esta unidade criou, nesta primeira fase de instalação, cinco empregos. Numa segunda fase, estimamos que possa empregar entre 10 a 15 pessoas.

A “Algarve Offshore Seashells” dedica-se à produção de mexilhão...

Neste momento, estamos apenas a produzir mexilhão, mas

António Miguel Cunha, administrador da Testa & Cunhas, acredita na retoma económica do país

“Não basta palavras bonitas sobre o mar”

Fala-se muito, em termos políticos, no regresso de Portugal ao mar. Acha que se devia passar dos discursos para uma acção mais concertada?

Antes de mais, eu considero que nós sempre estivemos no mar. A pesca tem sido sempre muito mal tratada, sobretudo pela União Europeia. Mas, no caso dos portugueses, esta tem sido a única actividade marítima que se tem aguentado ao longo dos anos. Sempre estivemos no mar.

E costumo dizer também que não basta palavras bonitas sobre o mar, porque os grandes problemas que aqueles que trabalham no mar enfrentam são criados em terra. No mar, enfrentamos tempestades, infortúnios como aqueles que aconteceram recentemente, mas em terra também enfrentamos muitos problemas.

Que tipo de problemas?

Dou um exemplo: a actividade da pesca processa-se à noite, mas se eu quiser abastecer o navio durante o período nocturno não o posso fazer porque as autoridades não têm disponibilidade para isso. Em Espanha ou na França, à hora que eu quiser, desde que tenha dinheiro, encosto o navio ao porto e abasteco. Em Portugal tenho de meter requerimento a três entidades, pagar taxas e tenho de estar à espera que os representantes dessas autoridades apareçam para poder abastecer. E pagamos cerca entre 30 e 40 euros de taxas. E aqui em Aveiro pagamos a dobrar, porque eles exigem a presença de dois técnicos da mesma entidade. Isto é um absurdo. Eu se precisar de transferir um funcionário da empresa de um

para outro navio, tenho de ter a autorização da Capitania para o fazer. Eu nunca vi uma empresa rodoviária a ter de pedir autorização para poder mudar um homem de um lado para o outro.

E como é que se muda isso?

Primeiro, temos de acabar com a filosofia das capelinhas. Porque é a capitania que tem essa chancela, depois é o IPTM, depois é a Direcção-Geral das Pescas. Tem de se acabar com isso, de uma vez por todas. As pessoas são responsáveis e, portanto, entrega-se-lhes essa responsabilidade. No dia em que pisarem o risco, passam a ser penalizadas. Tão simples quanto isto. Agora, não podemos é estar sempre por antecipação a ser fiscalizados porque pode acontecer isto ou aquilo. ◀

o projecto está pensado para também produzir ostras e vieiras. Vamos já começar a fazer alguns testes com a ostra, para ver como se comporta nas nossas águas. A produção de vieira avançará mais tarde.

Qual a capacidade de produção desta unidade?

Nesta estrutura produtiva que já está em funcionamento estimamos que as 5.300 cordas que temos instaladas possam produzir entre as 700 e as 1.000 toneladas por ano.

E quando estiverem as 10 estruturas em actividade?

Se fizéssemos as 10 estruturas produtivas só com mexilhão teremos uma produção estimada de 7.000 a 10.000 toneladas. Mas essa não é nossa intenção. No projecto que apre-

”

Estimamos que as 5.300 cordas que temos instaladas possam produzir entre as 700 e as 1.000 toneladas por ano

Identificámos a zona de Lagos como sendo a mais indicada para desenvolver este projecto. A empresa continua em Aveiro



sentámos, a ideia é produzir cerca de 6.000 a 7.000 toneladas de mexilhão, 1.800 a 2.000 toneladas de ostra e 300 a 400 toneladas de vieira e ameijoia.

Como é que é feita a produção destes bivalves? Que estruturas tiveram de criar?

A produção do mexilhão é feita quase sem intervenção da nossa parte. Apanhámos a semente na costa, com a autorização da Direcção Geral das Pescas, e colocámos essa semente nas cordas da nossa unidade produtiva. Em, agora, deixamos que essa semente cresça. Para a poder fixar, utilizamos uma malha de algodão que é biodegradável. Ao fim de 15 dias, o mexilhão já tem condições para estar agarrado e essa malha vai se desfazendo e desaparece.

Em sítios estratégicos da estrutura colocamos também cordas de captação, aproveitando e reciclando redes velhas da nossa outra área de negócio que é a pesca. Apanhámos a semente que, nos primeiros meses de vida, flutua no mar, e no primeiro local que ela encontra para se agarrar fixa-se. E, portanto, nós também recolhemos essa semente naturalmente e depois distribuímo-la pelas cordas de produção.

Parece um processo simples...

É um processo muito simples e o mais natural. Tanto é que, recentemente, conseguimos a certificação em modo de produção biológico pela SGS. Porque é um produto captado na natureza, que é encaminhado para as cordas de produção, e

que praticamente não manipulamos, alimenta-se do meio ambiente, filtrando a água e melhorando as condições da água. E nada mais tem em termos de interferência, nem de alimentação.

A produção destina-se ao mercado interno ou ao externo?

Infelizmente, Portugal não tem muita tradição de consumo de mexilhão. E por absurdo, agora que se fala tanto na pegada ecológica, a maior parte do mexilhão que consumimos aqui vem da Nova Zelândia. Portanto, dá a volta ao mundo para chegar a Portugal.

Porque é que isso acontece? Porque nós não produzimos e, portanto, ou vem de Espanha ou de algum sítio que permita

à restauração usá-lo rapidamente, como é o caso deste mexilhão que vem da Nova Zelândia. A Testa & Cunhas quer inverter essa situação. As quantidades que produzimos não se adaptam às necessidades do nosso mercado, uma vez que Portugal consome quantidades residuais, portanto, o nosso "target" têm sido os mercados externos, nomeadamente Espanha, França e Irlanda.

E qual é o principal mercado desses três que referiu?

Neste momento, é a França. A Espanha aparece em segundo lugar.

Espera poder colocar os portugueses a consumir o mexilhão produzido pela "Algarve Offshore Seashells"?

Claro que sim. E esse trabalho

está já a ser feito. É preciso apresentar o produto, dar a conhecer que ele é completamente diferenciado em relação àquele que estamos habituados e tem um sabor extraordinário. Além disso, este mexilhão acaba por ficar muito mais barato do que aquele que vem da Nova Zelândia.

Esta unidade já concluiu o processo de certificação para toda a sua produção de mexilhão. O que é que esta certificação vem permitir?

Exactamente a diferenciação do nosso produto em relação ao restante mexilhão. Por exemplo, nós competimos com o produto espanhol, que é produzido dentro de uma ria, com densidades brutais de produção num espaço relativamente reduzido. Ou seja, o alimento que o mexilhão tem à sua disposição na

ria não tem nada a ver com o alimento que o nosso mexilhão tem à sua disposição no mar.

Mais: a qualidade das águas na ria não tem nada a ver com a qualidade da água no mar. É impossível fazer uma certificação de produção em modo biológico no mexilhão produzido numa água que não tem a qualidade da água do mar. O mexilhão produzido nessas águas necessita sempre de depuração e o nosso não, podemos tirá-lo do mar e entregar na mesa para o consumidor provar.

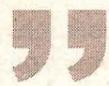
Entendemos que essa diferenciação tinha de ser devidamente certificada e tinha que ter uma entidade credível, com o reconhecimento que a SGS tem, a dar-lhe essa chancela de diferenciação.

A empresa continua também a dedicar-se ao sector da pesca. Quantos navios tem, actualmente, na sua frota?

O grupo tem 11 embarcações, que pescam peixe fresco. Saem e entram no porto todos os dias para apresentar um peixe o mais fresco possível

E onde operam?

Em toda a costa portuguesa. Temos navios que operam no



O nosso "target" têm sido os mercados externos nomeadamente Espanha, França e Irlanda

Algarve, outros em Sesimbra, Peniche e também aqui em Aveiro. Temos três navios a operar aqui em Aveiro.

O pescado destina-se ao mercado interno?

A grande maioria sim. Mas também enviamos algum para exportação. No caso do marisco vendido na loja de Vila Real de Santo António, 90 por cento dos compradores são espanhóis.

Enquanto empresário, acredita na retoma económica do país?

Acredito. Aliás, percebe-se que as pessoas estão mais optimistas em termos de consumo. Já se nota alguma desaceleração do pessimismo. E a banca também está com uma maior capacidade de financiamento. ◀