

Nota técnica: Estimativa de consumo de carne de coelhos no Brasil



Por: Marcos Ferreira Kac – Médico Veterinário e Cunicultor.

Coelho Real - E-mail: faleconosco@coelhoreal.com.br

Sabe-se que o consumo da carne de coelhos no Brasil ainda é insignificante quando comparada com outros animais de produção, principalmente bovinos, suínos e frangos, o que já faz parte da cultura e realidade financeira dos brasileiros.

Esse consumo vem crescendo muito pelo menos nos últimos 10 anos, talvez proporcionalmente seja uma das carnes que mais tenha crescido, visto que os principais frigoríficos do país hoje produzem até 10 vezes mais do que produziam 10 anos atrás, sempre trabalhando com um crescimento do mercado consumidor mais rápido do que a produção. Vários trabalhos de incentivo de produção, principalmente com altos reajustes praticados nos coelhos vivos, sempre acima da inflação do país, estão sendo praticados, o que deverá surtir resultados satisfatórios nos próximos 5 a 10 anos. Há vários anos que o coelho brasileiro é mais caro do que o europeu e isso se deve ao fato do custo de produção nacional ser bem mais elevado pela falta de técnicas como inseminação artificial, ração de preço elevado, genética não tão boa e principalmente pelas criações ainda serem pequenas. No Brasil uma criação com 200 ou 300 fêmeas pode ser considerada uma grande criação, enquanto em países como Espanha, Portugal, Itália, França, entre outros, é uma criação pequena. Com esse crescimento sólido, regular e confiável do mercado, algumas criações com intuítos industriais já começaram a ser instaladas, com objetivo de produzir com mais de 500 e até com 1000 matrizes.

Segundo relatos informais de algumas autoridades governamentais do ramo, o Brasil deve abater oficialmente 15 a 20 mil coelhos / mês. Algumas estimativas propõe uma quantidade semelhante de abate informal e caseiro, principalmente na região sul do país e outras cidades rurais, totalizando aproximadamente 40.000 coelhos / mês. Essa quantidade produz em torno de 750 toneladas de carne de coelhos por ano, o que dividido pelos nossos mais de 200 milhões de habitantes, resulta em 3 a 4g / habitante / ano. Conversas com cunicultores falavam em menos de 100 g / habitante / ano. Deve-se enfatizar que essa estimativa foi feita a muitos anos atrás quando na década de oitenta o governo muito estimulou a cunicultura. Seja 3 ou seja 100 g, é uma quantidade muito baixa, ainda mais se tratando de uma carne tão saudável e de alta produtividade, visto que em menos de 10m², consegue-se produzir mais de 300kgs de carne / ano, além do aproveitamento dos subprodutos de abate e esterco.

Por ser uma carne de alto valor nutritivo e fácil digestibilidade, pelo preconceito com comer um coelho estar cada vez menor, pois é um animal de alta produtividade, e principalmente pelo preço da carne do coelho estar cada vez mais competitiva, devido aos altos aumentos das demais carnes, com esse consumo tão baixo e aprimoramento das técnicas de criação, melhoramentos genéticos e de ração, diminuindo ainda mais os custos de produção, é um mercado que tem muito para crescer e com um futuro muito promissor.