

COELHO SAI DA TÓCA PARA GERAR BONS NEGÓCIOS

O Sindicato Rural tem se proposto a indicar para os produtores rurais, alternativas de aproveitamento de espaços em suas terras, com a finalidade de agregar novos serviços ou atividades que possam gerar fontes de renda. A criação de coelhos é uma das ações que despontam dentro do agronegócio.

O coelho em condições de abate deixa seu local de reprodução e crescimento custando R\$ 5,00; em um hipermercado como o Extra em Araraquara, seu preço atinge até R\$ 32,00 o quilo. Essa tem sido nos últimos tempos, uma das razões da crescente demanda da carne de coelho como alternativa saudável à alimentação do homem. Dentre suas qualidades dietéticas destacam-se: a cor branca, a proteína de alto valor biológico e, sobretudo, o baixo teor de gordura predominante nos ácidos graxos insaturados.

Apostando nesse mercado, os produtores rurais de Araraquara e região passaram a ver o coelho branco como uma fonte de renda alternativa aos seus negócios, muitos com culturas já definidas, principalmente a cana-de-açúcar. Afinal, criar coelhos - acostumados a climas temperados - não exige a necessidade de grandes espaços, podendo ser até mesmo em assentamentos.

Em setembro a RCI esteve na Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Botucatu para verificar o avanço da cunicultura no Brasil e a possibilidade da transformação em negócio rentável para os produtores rurais da nossa região. Foi exatamente em Botucatu, há 41 anos, que desembarcou procedente da Inglaterra, a primeira leva de coelhos que seriam selecionados para pesquisas e definição de uma raça perfeita para consumo.

A professora Ana Silvia Alves Meira Tavares, do Departamento de Produção Animal, uma conceituada pesquisadora, foi objetiva: "O nosso trabalho está centrado num



Ana Silva e um coelho com 5,2 quilos, na Zootecnia de Botucatu, referência nacional em cunicultura

programa de seleção voltado principalmente para o tamanho da ninhada e ganho de peso, do desmame até o abate.

Quando questionada se a raça que ora se tem para reprodução e abate é definitiva no país, Silvia diz que na medida em que os coelhos estão sempre sob seleção ou evolução, sendo trabalhados geneticamente, nenhuma raça é definitiva. Eles podem até passar por uma seleção natural, em função do clima e do local. Mas apartamos as matrizes visando melhorar duas características: tamanho de ninhada e velocidade de crescimento.

Além desta avaliação genética, a conversão alimentar dos coelhos - como os criados na Unesp em Botucatu - poderia ser uma



Zootecnia, em Botucatu

preocupação para os criadores, mas não é. Em Botucatu, referência nacional para reprodução, a conversão alimentar é diferenciada, pois segundo os pesquisadores, existem trabalhos que mostram que ela caminha junto com a velocidade do crescimento, ou seja, os animais que crescem mais rapidamente têm melhor conversão. Mas isso não é definitivo também; pode ser, diz Ana Silvia, que isso num momento seja verdadeiro, pode ser também que em outra situação, essa relação entre as características, mude.

Na verdade, o coelho tem uma fisiologia digestiva bem diferente da ave ou do suíno que são outros monogástricos, adaptados à ingestão de alimentos ricos em fibra. "Se pensarmos em cecotrofia digestória, o coelho pode ser comparado muito mais a um ruminante pois possui uma câmara de fermentação que é o ceco e na sua alimentação vamos ter que incluir pelo menos 30% de volumoso; essa ração peletizada consumida por ele contém esse índice de materiais fibrosos, que pode ser o feno, a palha, a casca, além de outros tipos de subprodutos".

É evidente, diz ela, que o coelho nunca chegará aos níveis da conversão alimentar da ave ou do suíno que consomem ração de alta densidade energética à base de milho e soja. A ração do coelho tem milho e soja, em menos quantidade, porém com uma grande quantidade de volumoso, que é a fibra

Ao relacionar essa alimentação ao custo, ela assegura que a conversão obtida com as



A pesquisadora Ana Silvia e Mário Porto, diretor do Sindicato Rural de Araraquara

melhores rações está numa faixa de crescimento de 2.9 a 3.0 kg. A faixa de 3.1 kg é considerada boa, porém, mais baixa que antigamente (3.2 até 3.5). Ela sente contudo que a média vem evoluindo, reconhecendo que a fisiologia deles é diferente do suíno e da ave.

Para alimentar o coelho, em tese, o volumoso é o mais barato. Mas não basta ter o capim no campo. É preciso fazer o corte, a conserva, a trituração, para depois incorporá-lo no pelete. Além do custo, é preciso conhecer o processamento dessa forragem para integrá-la corretamente à ração. Muitas vezes, a ração do frango que é farelada, pode sair mais barata por não exigir fibras.

Imaginar que a ração do coelho atualmente custa cerca de R\$ 1 o quilo e que esse valor pode sair mais em conta com a formação de uma cooperativa, tendo assim poder de barganha, conclui-se que criar coelho é

um bom negócio, pois o balanço final indica que se gasta em cada quilo de coelho produzido pelo menos quatro quilos de ração: são três quilos para sua produção e, mais um no animal reprodutor.

Com a necessidade de espaço pequeno para criação, tendo um custo barato e venda fácil no mercado, a abertura de novos abatedouros seria o caminho para o crescimento da cunicultura no Brasil. O seu crescimento natural ocorre em locais onde a oferta de alimento tem algum tipo de problema: China, onde sua população é grande; Coréia do Norte e Venezuela - países com problemas de comércio exterior - e África, por ser uma região muito pobre.

Em nosso país, o consumo se dá onde a falta de carne de frango, bovina e suína é muito grande. O coelho está chegando para ocupar esse nicho, ao lado de outros como da alta gastronomia, do turismo, da pequena produção familiar, pet e laboratório (coelhos para pesquisas).

Campanhas também poderiam ser feitas para apresentar a carne do coelho como plenamente saudável: extremamente magra. Já a carne do frango, seu concorrente mais direto, também no custo produtivo, tem a pele com muita gordura, em função do exagerado índice de antibióticos. “Os con-

sumidores até estão dispostos a pagar mais por um produto que não tenha antibióticos ou promotores de crescimento, mas precisamos ter bem mais produtores na cunicultura, onde não se usa medicamentos e se cria um animal que se adapta muito bem à produção orgânica”, conclui Ana Silvia.

Em espaços como este na Unesp em Botucatu, coelhos podem se transformar em um grande negócio



A SAÍDA E A CHEGADA



O coelho saindo de Botucatu



Já na Fazenda Estiva, de Mário Porto