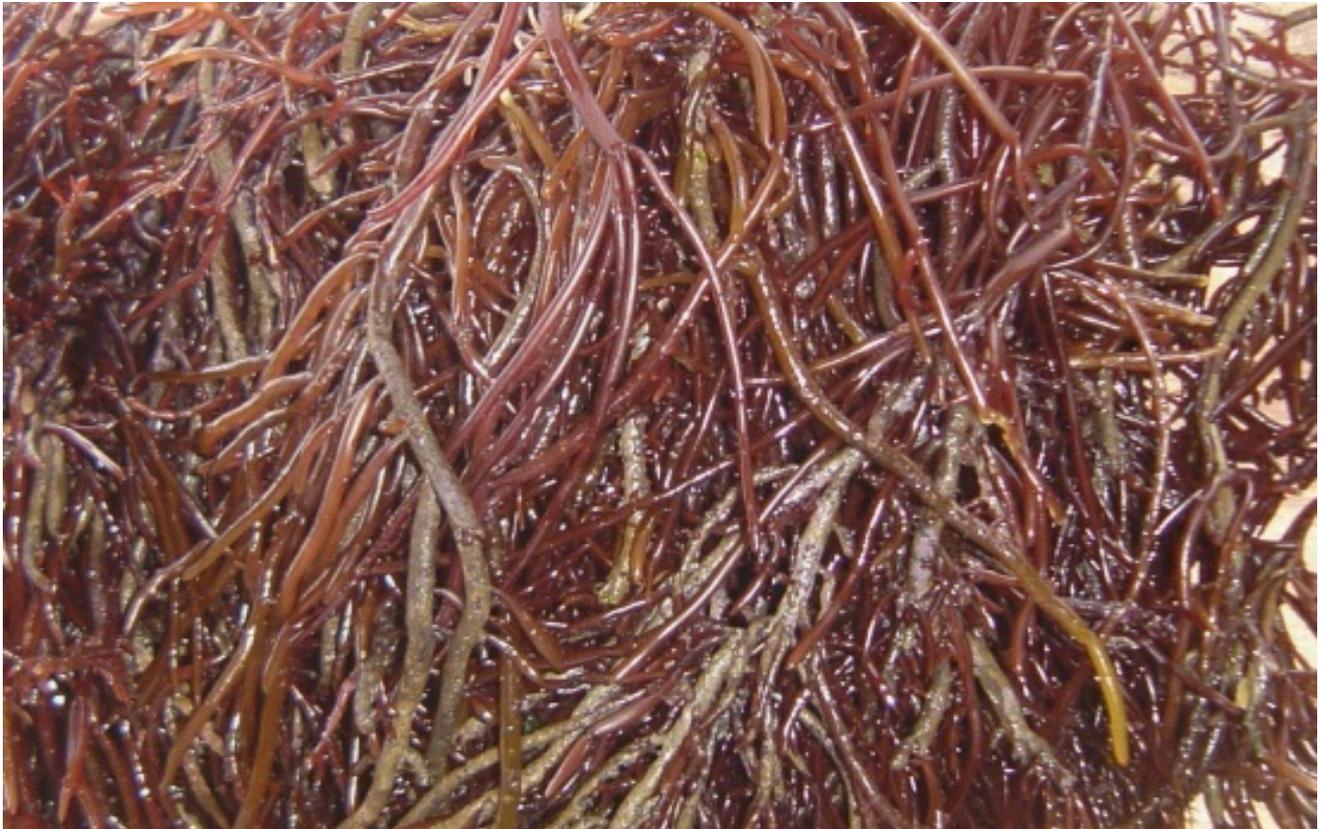


**BLOGS |****É para comer, para lavar o cabelo e para salvar a pesca também**

Liana John - 20/02/2014 às 17:00



Todo mundo sabe que **algas marinhas** são um ingrediente valorizado na composição de **cosméticos**, de xampus a sabonetes líquidos, passando por diversas categorias de cremes hidratantes e de rejuvenescimento. Mas a maioria dos cosméticos vendidos aqui no Brasil inclui algas marinhas importadas ou, pior, provenientes do **extrativismo predatório**.

Felizmente há exceções, como a **alga vermelha** *Gracilaria birdiae*, comum no litoral nordestino, sobretudo em bancos localizados nas águas rasas dos estados do **Ceará e Rio Grande do Norte**. Graças a esforços de organizações não governamentais, algumas comunidades de pescadores aprenderam a cultivar essa espécie de alga, em lugar de simplesmente retirar dos bancos na maré baixa. O trabalho do **Instituto Terramar** e da **Fundação Brasil Cidadão**, entre outras ongs que seguem o mesmo caminho, conta com a parceria de alguns engenheiros de pesca, pesquisadores e estudantes das universidades federais dos dois estados, mais uma parte dos recursos financeiros necessários ao encargo da **Petrobras Ambiental**.

“Essa alga serve para diversos tipos de cosméticos e também para dar consistência à massa **demacarrão, iogurtes, sorvetes, gelatinas**, serve a diversas indústrias alimentícias”, comenta a engenheira de pesca **Natália Mendes do Amaral**. Quando realizava seu trabalho de conclusão de curso na Universidade Federal do Ceará (**UFCE**), constatou a significativa diferença na diversidade e riqueza da fauna associada aos bancos de algas mais preservados e àqueles degradados pela **coleta predatória de algas**. Da monografia ao engajamento no projeto de algas da comunidade **Flecheiras**, do Ceará, foi um pulinho.

Natália passou a trabalhar com o Instituto Terramar, fornecendo **suporte técnico** para o cultivo dessas algas em linhas semelhantes às de pesca de espinhel. Pequenas mudas de algas são coletadas no banco natural e amarradas às linhas, que formam uma estrutura parcialmente submersa. Em 40 dias, as mudinhas multiplicam seu comprimento e preenchem todos os espaços vazios nas linhas. Então podem ser colhidas, lavadas e beneficiadas, alcançando um preço melhor de venda.

E sem degradar as áreas naturais, o que é mais importante. Na verdade, o cultivo de algas promove **conservação** das espécies marinhas, pois os peixes herbívoros logo se aproximam para “fazer uma boquinha” e saem espalhando novas mudas, além de atrair os peixes predadores e outros seres aquáticos. E as estruturas de cultivo servem ainda

para abrigar os peixes jovens e as desovas e larvas de invertebrados. Ou seja, as algas de cultivo funcionam também como medida de conservação da **biodiversidade** e, por consequência, de manutenção da pesca. Até **lagostas** – a grande riqueza em declínio daquele trecho de litoral – começam a frequentar as “lavouras” marinhas.

A par de orientar as 20 famílias de Flecheiras, a engenheira de pesca ainda repassou as técnicas de cultivo para outras comunidades de pescadores, como o Assentamento **Maceió** e **Mundaú**. “Chegamos a vender para São Paulo, Goiânia e até a exportar para a Europa, principalmente Espanha”, conta. “Mas o mercado turístico é muito forte ao redor de Fortaleza, muito sedutor para quem trabalha com atividades comunitárias”. Ou seja, várias pessoas dessas famílias arrumaram outros trabalhos associado ao turismo. De qualquer forma, ainda restam 5 famílias praticando o cultivo das algas em lugar da coleta desordenada, em Flecheiras. E o cultivo de algas se espalhou entre as comunidades onde a pressão do turismo é menor.

Em **Icapuí**, uma comunidade situada na divisa do Ceará com o Rio Grande do Norte, a Fundação Brasil Cidadão tem mais sorte. Doze famílias se mobilizaram para trocar o extrativismo pelo cultivo e as mulheres formaram um grupo chamado **Mulheres de Corpo e Algas** e hoje produzem os próprios cosméticos, agregando valor ao cultivo.

Com o apoio e a liderança entusiasmada de **Maria Leinad Vasconcelos Carbogim**, elas montaram uma cozinha experimental e têm sua própria linha de produtos, além de fornecer algas para a merenda escolar. “Em Icapuí, os bancos de algas têm conexão com o mangue, com a vida marinha e com a sobrevivência do peixe-boi marinho”, pondera Leinad. “Por isso trabalhamos com uma **Teia de Sustentabilidade**, em várias frentes: cultivo de algas, captação de água de chuva, saneamento... e também com a revitalização do banco de algas”.

Neste mês de fevereiro, com recursos da Petrobras Ambiental, a comunidade inaugura um **laboratório de esporulação de algas**, para produzir as mudas, evitando a extração do banco natural, já bastante degradado na região. Essa alternativa deve acelerar a recuperação das áreas de ocorrência de *Gracilaria birdiae*, que vem ocorrendo graças ao cultivo.

Com essas e outras medidas, a alga vermelha do Nordeste ganha fôlego para encorpar muitos alimentos de forma saudável, garantindo, ao mesmo tempo, alimento e ambiente para os demais habitantes daquelas águas.

**Foto: Arquivo/Instituto Terramar (Gracilaria birdiae)**

ver este post

comente

---

## Comentários

08/03/2014 às 12:21

**Luiza Pires - dig:**

Excelente trabalho.Bravo

---

15/04/2014 às 10:04

**Que tal parar de comer atum para preservá-lo? – Planeta Sustentável - dig:**

[...] também: Você pararia de comer atum por cinco anos para salvá-lo? Ensinando a pescar É para comer, para lavar o cabelo e para salvar a pesca também EUA pedem fim da pesca comercial no Ártico AppliFish: app da ONU orienta sobre qual peixe comprar [...]

---

21/11/2014 às 19:34

**Nelson B. Pereira - dig:**

Tive a oportunidade de visitar o Projeto em em Flecheiras, grandioso trabalho, parabéns a equipe do instituto terra mar, notamos que os pescadores da associação acreditam muito no potencial e nesta parceria.

Minha experiência como vegetariano é que temos mais uma opção de riqueza que vem do mar, que contribuirá muito com os povos do mar e das florestas no ES e no Brasil.

Abração

Nelson – Aqua

---

## Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

**Seu nome:**

**Seu e-mail:**



Enviar

## Biodiversa



### LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

## Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

## Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos Embrapa emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabit insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

## Outros Blogs

A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS

AGRISUSTENTA

BICHOS DO PANTANAL

BLOG DO CLIMA

BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL

BLOG DA REDAÇÃO

MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE

CORPORAÇÃO 2020

GAIATOS E GAIANOS

PARCEIROS DO PLANETA

NA GARUPA

O DIVERGENTE POSITIVO

PLANETA ÁGUA

PLANETA URGENTE

PLANETA EM AÇÃO

SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL

PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO

QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS

SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA

URBANIDADES

Patroínio



Siga o Planeta

