



O Sindicato Rural cumpre seu papel em parceria com o Senar e avança para a fomentação do Turismo Rural na região de Araraquara, formatando um roteiro e abrindo a visão dos produtores rurais para uma alternativa que poderá render bons negócios. Esta é a chance das terras não permanecerem ociosas, gerando mão-de-obra e divisas para os municípios participantes do programa.



Rancho 3 Ramos um dos escolhidos para contribuir no fortalecimento do turismo rural

OPORTUNIDADE

O AGRONEGÓCIO AGRADECE A CHEGADA DO TURISMO RURAL

Em Araraquara acaba de acontecer o encontro dos participantes do Programa de Turismo no Meio Rural, com o objetivo de agregar valores à propriedade e para que a região se fortaleça economicamente através dos serviços que podem dispor com seus produtos turísticos naturais.

Segundo o presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, trata-se de uma ação voluntária entre os alunos e a instrutora do programa Ângela Barbieri Nigro, tendo também o apoio da Secretaria Municipal de Turismo e da Sub Prefeitura de Bueno de Andrada.

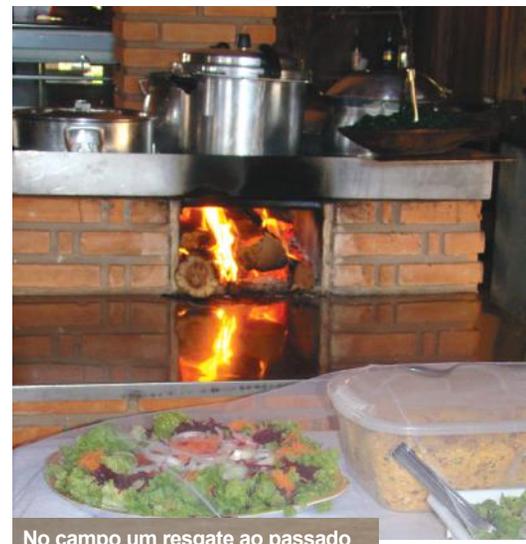
O encontro de agosto serviu para apresentar em visita técnica dos alunos de Araraquara, Rincão, Trabiju, Ibitinga, Colina, Mococa e Limeira juntamente com representantes de seus Sindicatos Rurais e representantes das Prefeituras de cada localidade, aos produtores rurais integrantes do roteiro.

“A visita técnica em Araraquara teve como objetivo, apresentar aos participantes produtos turísticos do meio rural em nosso município e as ações desenvolvidas nos últimos quatro anos de programa, além dos projetos, a organização dos grupos, a parceria realizada com o Poder Público e com a comunidade local, de forma vivencial para ampliar a expectativa de consolidação dos seus futuros empreendimentos turísticos”, comentou Ângela Nigro.

Araraquara foi escolhida para este encontro devido a seu potencial turístico rural e pelo fluxo turístico existente próximo às áreas rurais. Estas características geraram diferentes necessidades para os proprietários rurais da localidade e seu entorno, entre elas, identificação de recursos atrativos para o turismo, capacitação para desenvolver as atividades e adequação dos produtos nos espaços rurais entre outras necessidades que

justificam a visita para integração e trocas de experiências e informações.

Cerca de 120 alunos participaram da visita em Araraquara, e o cronograma foi composto de quatro atrativos contemplando temas como: natureza, paisagismo, hospedagem alternativa, gastronomia tradicional, cultura, lazer, entretenimento, aventura e produção artesanal.



No campo um resgate ao passado



Alunos e demais participantes do encontro

O Turismo Rural pode proporcionar a venda dos produtos do campo, entre eles o pão caseiro, as hortaliças e as frutas



O ROTEIRO

Num primeiro momento estão definidos como participantes deste Turismo Rural: o Clube Náutico Araraquara, com seus recursos naturais, observação de fauna e flora, paisagismo e camping; o Rancho 3 Ramos, apresentando a agricultura familiar, cultura e gastronomia típica; o Sítio do “Seo Murilo”, com Aeródromo, para turismo de aventura, histórias, coleção de carros antigos, aviões de várias épocas e coleção de motos antigas (aproximadamente 200 exemplares), além de voo panorâmico; e, Bueno de Andrada, como ponto de vendas de produtos turísticos dos grupos de turismo rural de Araraquara.

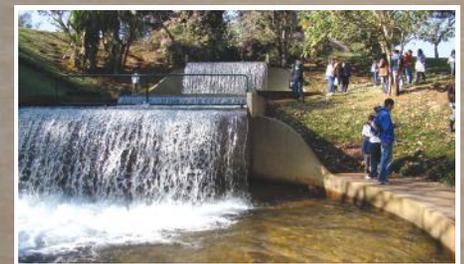
Mário Porto, coordenador do SENAR-SP, assegura que esta ação de integração regional busca resultados eficazes para os empreendedores rurais que agregados aos recursos turísticos de cada propriedade e município, ofereçam aos turistas roteiros de visitação com produtos diferenciados que contribuam para valorização da cultura e consciência ambiental, gerando renda às famílias, integração das comunidades locais e o resgate do modo de vida e ruralidade do

nosso interior.

“O trajeto planejado e os atrativos visitados foram todos executados”, disse Ângela Nigro em seu relatório ao SENAR, alguns dias depois. Ela assegurou que a troca de experiência, valorização da cultura local, formatação de recursos turísticos, apresentação de parcerias, gestão e comercialização de produtos foram alcançados com sucesso.

Contudo, prevalece o principal objetivo, que é a integração dos municípios para um futuro roteiro turístico no meio rural regional, comenta Nicolau de Souza Freitas, presidente do Sindicato Rural.

Sindicato Rural e SENAR entendem que o turismo rural em nosso país vem tendo um papel importante pelos seus objetivos, oferecendo uma oportunidade bem diferente de lazer aos que buscam alternativas de descanso em contato com a natureza. Fugir da rotina das grandes cidades e ter a chance de um contato com a terra, alimentando-se com produtos naturais que são fatores que atraem as pessoas.



As belezas do Clube Náutico integradas ao Turismo Rural



Ângela Nigro que coordena o programa de Turismo Rural, tem encontrado o apoio das instituições e também dos produtores interessados em fomentar seus negócios, gerando mão-de-obra, lucros e preservando o passado dessa gente



Em pleno campo e disponibilizado para visitação, o aeródromo do “seo Murilo”, oferece um turismo de aventura e também conhecimentos. Faz parte a coleção de motos e carros antigos, aviões de várias épocas e voos panorâmicos

CURSOS OUTUBRO/2013

APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL

14/10/2013 até 16/10/2013
17/10/2013 até 19/10/2013

TURISMO RURAL - ATENDENDO E ENCANTANDO O CLIENTE (MÓDULO VIII)

01/10/2013 até 03/10/2013
07/10/2013 até 09/10/2013

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE MOTOSERRA

21/10/2013 até 23/10/2013

TORNEIO DE PESCA

27/10/2013 até 27/10/2013

REALIZAÇÕES:

Coordenador SENAR/SP Araraquara:
Mário Roberto Porto



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.

A SAÍDA E A CHEGADA



O coelho saindo de Botucatu



Já na Fazenda Estiva, de Mário Porto

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

