

Em regime privado

16.03.2004



A criação de jacaré em cativeiro ganha espaço em Mato Grosso. Todo o processo é acompanhado pelo Ibama.

A estufa cheia de ovos coletados no Pantanal é uma espécie de berçário e quando a natureza não faz o serviço, o homem dá uma mãozinha.

Os filhotes nascem com 20 centímetros e muita valentia. Depois vão para os tanques. Água corrente. Todos juntinhos em busca de calor.

Na região de Cáceres, jacaré virou mania. Há, pelo menos, 20 criadores com 30 mil animais em cativeiro. Tudo controlado pelo Ibama. O desafio é conciliar lucro e preservação.

“Nesse processo, retornamos 10% dos animais à natureza porque vai garantir a população de jacarés no local, no nosso caso, o Pantanal”, diz Marcos Kloster, zootecnista.

O manejo é simples, mas nem sempre é fácil ser peão de jacaré. Um metro e quinze e cinco ou seis quilos. Quando atingem o tamanho ideal, os jacarés vão para o abate.

O frigorífico montado por uma cooperativa de criadores, já produz 300 quilos de carne por dia.

Por falta de inspeção federal a carne, por enquanto, só é vendida na região dos criadouros com autorização da vigilância sanitária.

OP produto mais lucrativo desse negócio é o couro uma peça assim depois de tratada quimicamente chega a valer US\$20,00 no mercado internacional.

Maior criador da região, Ernani Segatto, teve que montar um curtume para atender as encomendas que começam a chegar dentro e fora do país.

Ele acaba de fechar contrato para exportar 50 mil couros de jacaré para uma empresa do México que fabrica artigos de luxo. Vai faturar US\$1 milhão, quase R\$3 milhões.

“A pele brasileira está começando a ser conhecida internacionalmente e isso faz uma grande diferença do nosso produto lá fora”, diz Ernani.