

Economia

Radarm

“Vendemos *fast-food* para as larvas de peixe, ostras e camarão”

Reportagem

Idílio Revez

Há 30 anos, quatro jovens investigadores ousaram criar uma sociedade na área das ciências do mar, no Algarve

Começaram por estudar uma microalga (*Dunaliella salina*) para fazer produtos alimentares e protectores solares naturais. A coisa não correu bem, mas não desistiram. Viraram-se para a produção de sal, juntando uma “pitada” de ciência à tradição. O resultado foi o aparecimento de um produto *gourmet* – a flor de sal e a valorização do sal tradicional. “Ó Dr. João, não se meta nisso, toda a gente que pediu dinheiro para fazer sal anda com o cinto apertado ou abriu falência.” O presidente da Necton, João Navalho, recorda o conselho que, na década de 1990, lhe deu um gerente bancário, sugerindo: “Peça dinheiro para construir vivendas ou apartamentos – não se meta nessa aventura.” E não é que a dita “aventura” da biotecnologia teve sucesso, numa terra de turismo? A empresa factura 3,1 milhões de euros por ano.

Quem circula pela Estrada Nacional (EN) 125, entre Faro e Olhão, do lado de lá da linha do caminho-de-ferro, depara com as salinas da ria Formosa. O espaço lagunar, povoado por flamingos e muitas outras aves que ali têm os habitats, convida a parar e deixar pousar o olhar nos espelhos de água. Este foi o sítio escolhido pela empresa – produtora de sal, mas também microalgas – para montar os laboratórios: “Os dois negócios são bons”, diz João Navalho, abrindo as portas do espaço biotecnológico. “Podem fotografar à vontade. Temos um lema: venham atrás de nós, podem copiar.” Dito

desta forma, dá para desconfiar de tanta generosidade. “Podem copiar”, anuncia, “porque nós vamos mais à frente”.

A próxima etapa é criar uma base de dados científicos que permita quantificar o valor dos ecossistemas marinhos (pradarias, sapais e salinas), integrada na estratégia nacional para reduzir as emissões de CO2. “Estamos preparados para o que vem aí”, enfatiza. E a próxima vaga, prevê, é o lançamento de uma “taxa de carbono – vai entrar de uma maneira, ou de outra”. Quando chegar essa altura, o gestor tem a resposta pronta: “Vão taxar outros”, os que poluem.

Um estudo da Universidade do Algarve estima que a ria Formosa capte 2600 toneladas de carbono por ano – cerca de 30% dos valores armazenados nos principais ecossistemas costeiros do país.

A “soberba” do ICNF

Das 52 pessoas que trabalham na empresa, sete dedicam-se à investigação, nas áreas da biologia, genética e química. A quase totalidade (99%) de uma produção de cinco toneladas destina-se à exportação. As microalgas, criadas em espaço laboratorial, multiplicam-se à velocidade das temperaturas dos meses de Verão, por um sistema de luz artificial. Do conjunto das oito espécies que estão a sair, a mais cara (*Isochrysis*) é transaccionada a 300 euros por quilo (produto concentrado). “Vendemos *fast-food* para as larvas de peixe, ostras e camarão para Europa, Brasil e Emirados.”

A expansão da actividade, justifica, deu-se a partir de uma fórmula simples: confiança e qualidade. “Este é um negócio muito ‘pessoa a pessoa’. O cliente diz ao ouvido o que precisa e nós vamos adequando o produto às necessidades.” Quando se entra no mercado a fazer descontos, “o cliente desconfia”. Embora o preço faça parte da equação, diz, não é o



A Necton é produtora de sal e de microalga. Foi criada em 1990 pelo biólogo marinho João Navalho e três colegas



Hoje somos a empresa mais antiga da Europa na produção de microalgas – vimos muita gente falir

João Navalho
Presidente da Necton

que determina a opção de compra: “Trabalhamos na fase vital da criação – nada pode acontecer nos primeiros 20 dias”, justifica. No espaço de um metro cúbico (mil litros), as aquaculturas concentram seis ou sete milhões de larvas de peixes. A partir dali, e uma vez chegada a fase do peixe adulto, as douradas e os robalos podem render cinco milhões de euros. “Hoje somos a empresa mais antiga da Europa na produção de microalgas – e já vimos muita gente falir, a concorrer com o preço.”

A produção das microalgas desenvolve-se em depósitos de colheita, com muitos balões de ensaio e monitores, ligados a uma base de dados, a acompanhar o ciclo de vida das plantas. No exterior das instalações, os

reactores fazem a síntese dos processos e a evolução das espécies ocorre como se fosse a cena de um filme bíblico. O produto segue quase na totalidade (99%) para as pisciculturas da Europa ao Brasil, passando pelos Emirados Árabes Unidos. Em Portugal, as iniciativas empresariais na área da piscicultura, diz João Navalho, “esbarram numa legislação complexa e mal estruturada que embrulha no mesmo pacote a produção intensiva de peixe em tanques de betão e a produção artesanal de bivalves”.

No caso concreto do Algarve, exemplifica, “não há áreas disponíveis para a instalação de pisciculturas, com excepção do *offshore* (instalações no mar)”. O Instituto da Conservação da

3,1

A empresa factura 3,1 milhões de euros por ano, provenientes da produção e venda de sal e de microalgas

99%

A quase totalidade (99%) de uma produção de cinco toneladas de microalgas destina-se à exportação

60

A exploração das salinas começou com dois hectares, está agora nos 60 hectares. A exportação representa 40%

52

Das 52 pessoas que trabalham na empresa, sete dedicam-se à investigação, nas áreas da biologia, genética e química



RUI GAUDÊNCIO

Três perguntas a

João Navalho

Por que razão a aquacultura, em Portugal, ainda não se desenvolveu ao nível de outros países europeus?

Não deverá ser por falta de vontade política. Também não será por falta de mão-de-obra qualificada e especializada. Também não será por falta de tecnologia ou por a mesma não ser transferida para as empresas. Na prática, apesar do potencial e da estratégia política emanada nos documentos, quando o assunto “baixa” para o terreno, para a tática e subsequente execução, tudo abranda, tudo se complica e foca na dificuldade, no constrangimento e no detalhe inibidor.

A área do mar, considerada estratégica nas políticas governamentais, tarda em passar do discurso político à prática, porquê?

Principalmente porque o modelo de gestão do Estado é exclusivo e não inclusivo. Para decidir acerca de políticas do mar, é necessário ouvir vários ministérios e secretarias de Estado, com interesses muito distintos. Isto terá de mudar, pois a União Europeia assim o determina com o Pacto Ecológico (*Green Deal*), que obriga a estratégias de desenvolvimento inclusivas, de ligação, de dependência mútua, ao contrário do nosso modelo organizacional do Estado.

A Necton tem alguma proposta para investir o dinheiro dos apoios criados no âmbito da pandemia?

Poderíamos propor a criação de áreas-piloto para a instalação de actividades produtivas da economia azul obrigatoriamente no contexto do Pacto Ecológico e da Economia Circular — é necessário demonstrar que se pode produzir riqueza cuidando do ambiente. Por outro lado, todas as iniciativas que aproximem os produtores dos consumidores serão bem-vindas.

substância extraída das algas não tinha qualquer efeito no bem-estar ou na saúde das pessoas. João Navalho alega que as análises efectuadas tiveram por base o betacaroteno sintético, que não é assimilado pelo organismo. A molécula natural, sublinha, “tem propriedades positivas e é usada como suplemento alimentar”. O mercado desceu 30 vezes e as empresas do sector, nos EUA, Israel e Austrália, faliram. Seguiu-se uma nova experiência: protectores solares. Porém, a descoberta não resistiria à concorrência das grandes empresas de cosmética.

Os investigadores, entretanto, já tinham aprendido a fazer flor de sal, com Maximino Guerreiro — o marnoto que nasceu e morreu à beira das salinas da Necton, em Olhão, com 72 anos. “A seguir ao petróleo, o sal é a matéria mais transaccionada para fazer sódio e cloro”, evoca João Navalho. “Mas o que fazemos é vender flor de sal e sal para as pessoas consumirem, não produzimos para a indústria.” A diferença é que enquanto o produto da Necton é vendido nos supermercados a 80 centimos/kg, a concorrência “luta entre si para descer de 15 para dez centimos/kg”. A exploração das salinas começou com dois hectares, está agora nos 60 hectares. A exportação representa 40% de flor de sal e sal tradicional. A produção totaliza 2500 toneladas de sal, 200 toneladas do produto *gourmet*.

Um dos principais obstáculos a vencer, no início da actividade, foi a legislação, datada do final da década de 1960. “O nosso sal, que inclui cerca de 80 minerais do mar, não era considerado alimentar — refugio, na óptica da norma vigente.” João Navalho e os sócios procuram encontrar no estrangeiro a porta que Portugal lhes fechou. Em França e na Alemanha conquistaram a preferência dos *chefs* e começaram a exportar. “Foi essa a nossa melhor inovação”, enfatiza. Uma vez conquistado o mercado francês e alemão, bateram à porta do então secretário de Estado das Pescas José Apolinário (actual presidente da CCDR-Algarve), dando a conhecer o êxito obtido.

Receberam felicitações. “Pois, mas temos um problema: em Portugal, não nos deixam vender por causa da química”, responderam. A pressão vinda de fora acabou por fazer nascer um novo diploma “Temos, agora, uma das legislações mais modernas”, diz.

Breves

Indústria

Têxtil corta 5000 empregos em 2020

A indústria portuguesa do têxtil e vestuário perdeu 5000 empregos em 2020, avançou ontem a associação sectorial. “Relativamente ao ano de 2020 e com base na evolução dos índices de actividade, a ATP [Associação Têxtil e Vestuário de Portugal] estimou uma destruição de emprego de cerca de 5000 postos de trabalhos (equivalente a uma quebra de 4%), uma diminuição de 18% (menos 1300 milhões de euros) na produção e de 14% (menos 1100 milhões de euros) no volume de negócios do sector”, refere a associação em comunicado, citado pela Lusa. Segundo salienta a ATP, “a perda do emprego está a ser amortizada pelas empresas”: “Caso tivesse sido na mesma ordem de grandeza dos restantes indicadores, o sector teria perdido 20.000 postos de trabalho” no ano passado, afirma a associação.



União Europeia

Portugal compra menos online

Os residentes em Portugal foram quem menos comprou pela Internet em 2020 (50,8%), muito abaixo da média da União Europeia (70,9%), segundo um inquérito sobre comportamentos de consumo durante a pandemia de covid-19, ontem divulgado pela Comissão Europeia. Portugal apresenta a menor percentagem de compras pela Internet, numa tabela liderada pela República Checa (93,1%), Eslováquia e Suécia (81,2%).

Natureza e Florestas (ICNF)

“continua há mais de 30 anos a ter uma visão redutora do ambiente, prejudicial ao desenvolvimento económico e ao ambiente”. Não estando em causa as pessoas, pelo menos, diz, no Parque Natural da Ria Formosa (PNRF), aponta críticas “à soberba e à atitude persecutória do organismo quanto às actividades produtivas — independentemente de quem lidera”.

É preciso recuar a 1990 para perceber como tudo começou. João Navalho, acabado de sair do curso de Biologia Marinha e Pescas da Universidade do Algarve, juntou-se a mais três colegas (dois gestores e um físico) para criar “algo de novo”. Surgiu então a ideia da microalga *Dunaliella salina* para produzir betacaroteno, um antioxidante

natural usado como suplemento alimentar e que favorece, também, o bronzeamento da pele.

“Detectámos uma oportunidade de negócio nos corantes alimentares naturais — desenvolvemos a tecnologia porque as quatro empresas que existiam no mundo não no-la quiseram vender.”

Quando ultrapassaram a fase experimental do produto, receberam uma boa notícia: uma multinacional norte-americana mostrou interesse no projecto. “Sentíamos-nos a voar no céu.” Sonho efêmero. Cerca de mês e meio depois dos contratos assinados, o *Financial Times* publica um estudo da FDA (organização governamental dos EUA responsável pelo controlo dos alimentos) dando conta de que a

