

Sistema Siscal é modelo sustentável de criação de suínos

Sex 11 outubro

Livres, com água à vontade e recebendo uma alimentação balanceada e orgânica, essa é a realidade dos mais de mil porcos criados na fazenda Simone, na Comunidade Quilombo, em Divinópolis, Centro-Oeste de Minas.

Há oito anos, José Márcio Zanardi arrendou a propriedade para se dedicar ao Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre, o Siscal. Entre as motivações que levaram o suinocultor a optar por este tipo de manejo estão a preocupação com a sustentabilidade, o bem-estar animal e preservar uma tradição da família, pois ele faz parte da quarta geração envolvida na atividade.

A área total da fazenda é de 44 hectares e 18 são dedicados exclusivamente para a criação dos suínos. O produtor concilia a atividade com o serviço público e também com a pecuária de leite, que é apenas para consumo próprio.

As raças Piau e Duroc foram as escolhidas devido a boa adaptação às oscilações climáticas e também pela qualidade da carne. “O sistema Siscal que a gente iniciou aqui foi baseado no manual da Embrapa e com o auxílio da Emater fomos adaptando conforme a viabilidade e a questão de custos”.

Manejo

O coordenador regional de pecuária da [Emater-MG](#), Lamartine Wéliton Branquinho, explica que é necessário dividir a área na qual os porcos serão colocados em piquetes. A alimentação é realizada no próprio piquete e colocada sobre o solo para que os minerais sejam agregados, possibilitando maior absorção dos nutrientes e uma melhoria na saúde dos animais, diminuindo assim, o índice de doenças e mortalidade.

Na propriedade do José Márcio, o alimento é orgânico. “Plantamos a moringa, a banana, a abóbora e o milho para que os animais possam ter uma alimentação mais saudável e conseqüentemente proporcionar uma carne de melhor qualidade”, conta.

O suinocultor ainda salienta que a melhor qualidade da carne não é fruto apenas da alimentação, mas também do bem-estar. “Nós estamos respeitando o tempo normal de crescimento do animal, a convivência deles com os pares, estão ao ar livre e com água à vontade”.

Outros pontos a favor do sistema são em relação aos custos para a instalação, que é bem menor se comparado ao confinamento, e ainda não há a produção de odores fortes.

Entretanto existem também desvantagens. “Há a necessidade de uma área maior para a criação e o ciclo de produção também é um pouco mais longo se comparado ao animal que é criado confinado”, afirma o técnico da Emater-MG Giovanni Chaves.

Comercialização

Lombo, pernil, suã, kit para feijoada e defumados são alguns dos produtos processados na agroindústria Casa do Porco Verde, inaugurada em 2018 e certificada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em 2019. O nome da agroindústria foi pensado no modo de criação dos animais e também na sustentabilidade.

A diretora da Secretaria de Agronegócios de Divinópolis, Amélia Soares Branco, ressalta a importância de regularizar o negócio. “O SIM proporciona segurança à produção e maior possibilidades para a comercialização”.

Os produtos são vendidos na loja que leva o mesmo nome da agroindústria. O objetivo é ampliar ainda mais o mercado consumidor. “Agora estamos em trabalho para obtermos o Selo Arte para podermos vender em outros locais fora do município. E, com isso, a gente espera expandir ainda mais a produção, a fábrica, a loja e o número de funcionários, gerando renda”, finaliza José Márcio.