

“Cooperativas são como famílias”: a história da Bio e Mare, uma cooperativa somente de pescadoras



Radoslava Petrova, fundadora da cooperativa Bio e Mare, explica a importância das cooperativas, da pesca sustentável e das mulheres no setor da pesca.

DIA INTERNACIONAL DAS COOPERATIVAS

Sábado, 5 de julho, é o Dia Internacional das Cooperativas. As cooperativas desempenham um papel central na agricultura familiar e de pequena escala e contribuem para a segurança alimentar e a erradicação da fome. Como ressalta a [Aliança Internacional de Cooperativas](#) (AIC), a agricultura de base familiar, especialmente em pequenas propriedades, pode atingir seu potencial formando cooperativas, que possibilitam melhor acesso a mercados e financiamento, mais poder de negociação, mais eficiência e inovações. Além disso, as cooperativas são boas plataformas para os agricultores familiares desenvolverem infraestrutura social com base em princípios éticos como democracia, igualdade de gênero, preocupação com a comunidade e o meio ambiente, dentre outros.

Para Radoslava, conhecida por todos como Rady, “as cooperativas são como famílias, todo mundo ajuda para o trabalho ficar pronto”. Rady acrescenta que a Bio e Mare funciona como uma equipe com pescadoras locais, além de colaborar com duas cooperativas da região, a Scirocco e a Maestrle, “como duas famílias que ajudam uma a outra”. Ela comenta que um dos pescadores, Giuseppe Maffei, conhecido como Beppe, que também ajuda com as entregas junto com o filho, foi com ela à Exposição sobre Agricultura Familiar na FAO, ressaltando a estreita colaboração entre os pescadores e a cooperativa.

BIO E MARE – REINVENTANDO A TRADIÇÃO

A Bio e Mare é formada por mulheres com idades entre 21 e 50 anos, vindas da Itália, do Brasil, da Colômbia, da Bulgária e da Polônia. Como comenta Rady, o elemento internacional enriquece a cooperativa: “ele nos une em vez de nos separar; cada mulher traz alguma coisa diferente para a mesa, uma nova receita ou ideia. Por exemplo: a Bulgária é famosa pelos pratos agri doces, algo que não é especialmente conhecido aqui na Itália”. Reinventar tradições é fundamental para essa cooperativa inovadora.

A Bio e Mare foi fundada em 2011, em Marina di Carrara (Toscana); foi a primeira cooperativa de pescadoras da Itália e vem crescendo desde que foi estabelecida. É a única cooperativa na Europa que aproveita o peixe que não foi vendido diretamente dos pescadores, processando-o em cremes, molhos, peixe em conserva e muito mais. Qualquer ingrediente adicional é certificado como orgânico, garantindo alta qualidade e, sobretudo, produtos saudáveis.

Como explica Rady, todas as oito mulheres da cooperativa já trabalhavam no Porto de Carrara em diferentes funções. Rady, nascida na Bulgária, mas cidadã italiana desde 2000, trabalhava como secretária, mas, sempre que tinha tempo, ajudava os pescadores.

Com o tempo, ela notou que muitos peixes frescos iam para o lixo. Ela viu uma oportunidade na área de processamento de peixes, a qual ela se refere como uma “atividade paralela”, que inclui limpeza, preparo, empacotamento, comercialização e venda do peixe. Aos poucos, o grupo de mulheres começou a sugerir receitas e produtos à base de peixes que eram muitas vezes descartados ou considerados de baixa qualidade. Rady percebeu que, com as técnicas de preparo e ingredientes certos, essas espécies de peixes também poderiam se mostrar lucrativas: “na Itália, o carapau é considerado um peixe de baixa qualidade, mas, se você souber prepará-lo, ele pode virar uma iguaria”.

Os produtos da Bio e Mare são vendidos em lojas de orgânicos, restaurantes e mercados locais. Além disso, o [G.A.S.](#), um grupo italiano de compra solidária, ligou a cooperativa a uma rede mais ampla, dando a elas a oportunidade de fazer novos contatos. Nas primeiras tentativas de acesso ao mercado, Rady aconselha quem está começando a usar a tecnologia a seu favor: “nós começamos procurando possibilidades na Internet”.

PRÁTICA DA PESCA SUSTENTÁVEL

Para Rady e a cooperativa Bio e Mare, uma das principais prioridades é a promoção e a implantação da pesca sustentável: “a pesca sustentável é vital; precisamos pensar nas futuras gerações e proteger este recurso precioso e suas incríveis características nutricionais”, afirma. Os pescadores com quem Rady trabalha praticam a pesca sustentável diariamente com:

- Uso de redes com furos maiores, para que os peixes mais novos, que ainda precisam se reproduzir, possam passar;
- Respeito ao ritmo biológico natural dos peixes, para evitar pegar peixes que estão em época de reprodução. Isso é obtido usando-se equipamentos específicos para pegar diferentes espécies.
- Qualquer lixo recolhido do mar é trazido para a costa e reciclado ou descartado por meio das empresas de lixo adequadas.

O PAPEL DAS MULHERES

“Parte da tarefa das mulheres é lembrar os pescadores da importância da pesca sustentável”. Ela acrescenta que as mulheres são a força motriz por trás do setor da pesca. “Somos detalhistas, responsáveis e persistentes, gostamos de ir até o fim com o trabalho”. Na cooperativa Bio e Mare, as mulheres participam principalmente do setor de processamento, mas Rady explica, com orgulho, que as mulheres do seu grupo têm um barco e saem para pescar sempre que podem.

O QUE O FUTURO RESERVA PARA A BIO E MARE?

Acesso ao crédito é um dos principais problemas que a cooperativa enfrenta: “ter subsídios para viabilizar novas e pequenas cooperativas ou empresas familiares nos ajudaria muito”, afirma Rady. Seu sonho é abrir um restaurante com os produtos da Bio e Mare e vendê-los a preços acessíveis: “Gostaria de envolver mais pessoas com diferentes experiências e estimular a concorrência que, por sua vez, estimula uma melhor qualidade”. O desejo de Rady de continuar criando e inventando novos produtos e receitas está ligado à sua paixão por viajar.

SENSAÇÃO DE REALIZAÇÃO

“Trabalhar na cooperativa Bio e Mare não é fácil, mas a sensação de realização e o retorno positivo dos nossos clientes, além da nossa contribuição para evitar o desperdício, fazem valer a pena no final”. Quando perguntada sobre um dia típico de trabalho, Rady responde: “Um dia típico de trabalho começa na véspera!”. Ela ressalta que a cooperativa é estritamente contra a exploração dos trabalhadores; os funcionários nunca trabalham mais de 8 horas por dia, mas acrescenta, animada: “isso não me impede de trabalhar 20 horas por dia fazendo o que eu amo!”.

TROCA DE IDEIAS E A EXPOSIÇÃO SOBRE AGRICULTURA FAMILIAR

Quando perguntada sobre o que outros pescadores e cooperativas podem aprender com a Bio e Mare, Rady responde: “A questão não é o que eles podem aprender conosco; eu prefiro dizer que é uma troca de ideias e experiências, o processo de aprendizado sempre se dá numa via de mão dupla”. Ela explica que, em 2011, em colaboração com a cooperativa Maestrale, a Bio e Mare participou de um programa de troca de informações com pescadores turcos. O treinamento foi principalmente sobre segurança alimentar, preservação da cadeia fria (cadeia de abastecimento com temperatura controlada) - que ajuda a estender e garantir a validade dos frutos do mar - e regulamentações de higiene. Rady acrescenta: “Também explicamos a importância da sustentabilidade; o mar na Turquia ainda é muito rico em peixes, então é importante que os pescadores façam tudo que estiver ao seu alcance para protegê-los para as futuras gerações.” Em troca, os pescadores turcos compartilharam receitas interessantes com a Bio e Mare, além de formas inovadoras de limpar o peixe.

Rady conclui observando que a experiência na Exposição sobre Agricultura Familiar, na FAO, foi extremamente positiva: “Eu e Beppe tivemos a oportunidade de conhecer outros produtores italianos com os quais poderemos colaborar no futuro. Esta semana também conhecemos vários representantes do setor da pesca que demonstraram muito interesse pelos nossos produtos, o que foi muito estimulante. Esperamos que eles possam levar algumas dessas ideias para os seus respectivos países”, afirma, antes de concluir: “Nós não escondemos nossas ideias; nós gostamos de inspirar outras pessoas e de aprender com elas!”.

[Mais informações sobre a Bio e Mare](#)

[O papel da pesca para alimentar o mundo](#)